

## SASEBO de ENGLISH

市内の名物や名所等を題材に、普段の生活の中で使える簡単な日常英会話をお知らせします。今回は「針尾送信所 + SASEBO ART CONNECT FESTIVAL」を題材にした英会話です。



Nahoko How long ago do you think this was built?  
(これはどれくらい前に建てられたと思う?)

Emily There are events to commemorate the 100th anniversary.  
(100年を記念してイベントもあるんだね)

Emily 50 years ago?  
(50年前?)

Nahoko I want many people to come.  
(たくさんの人に来てほしいね)

Nahoko No, exactly 100 years ago.  
(いいえ、ちょうど100年前なのよ)

### させぼ市政だより

テレビ NBC 土曜 9:25 ~ 9:30、KTN 土曜 11:45 ~ 11:50、NCC 土曜 16:25 ~ 16:30、NIB 日曜 6:30 ~ 6:35  
ラジオ FM長崎 火曜 9:05 ~ 9:10、FMさせぼ 金曜 13:00 ~ 13:55、土・日曜 10:00 ~ 10:55 (再放送)、  
月曜 22:00 ~ 22:55 (再放送) 新聞 長崎新聞 毎月第2・4火曜

### 佐世保で頑張る若者紹介 7

## 自分で釣った魚を家族に送るとき

誇らしい気持ちになります 漁師 山小田 博仁さん

漁師見習いとして宇久島へ移住し、現在漁師として働くのは、大阪出身の山小田博仁さんです。

自分で何かを作ることが好きな山小田さん。食べる物を作りたいと思い農業を始めた頃に、宇久島出身の同級生と再会し、宇久島への移住を誘われたことがきっかけで漁師を目指します。

仕事については「漁師を始めて、まだ3年ぐらいです。研修期間が終わって独立したばかりなので、一人で漁に行くとなると、魚が釣れないこともあります。ですが、同じ漁をしている先輩方に実際にやりながら教えてもらい、勉強しています。自分で釣った魚を両親や家族に送るときは、誇らしい気持ちになります」と話します。

漁業以外にも、米やみそ、梅干しなどを作っており、

今は魚醬<sup>ぎょしょう</sup>作りにも挑戦している山小田さん。魚醬は、仕込みに約1年かかるそうで、来年自分で作った魚醬で刺し身を食べることを楽しみにしているそうです。

今後については「さらに経験を積んで、たくさんのが釣れるようになれば、釣れた魚を漁協に出荷するだけでなく、自分自身で直接販売することを目標にしています」と意気込みを話してくれました。

最後に、宇久島での生活について尋ねると、「たくさん自然に囲まれていて、自分がやりたいときにやりたいことができます。ゆったりとした時間が島全体に流れています。会社員時代のように、満員電車にはもう乗れないです」と宇久島の暮らしを満喫している様子をうかがうことができました。

(取材日 10月24日)

### 基地のお仕事紹介 3

## 佐世保教育隊で成長した 学生たちを送り出してやりたい

海上自衛隊佐世保教育隊 短艇班長  
3等海曹 山口 裕司さん



「佐世保教育隊では、入隊したばかりの学生や昇任のために来た学生など、それぞれの課程にあわせた指導を行っています」と話すのは、海上自衛隊佐世保教育隊短艇班長で長崎県出身の山口裕司<sup>ゆうじ</sup>さん(27歳)です。

護衛艦での勤務後、佐世保教育隊に配属された山口さん。自身も入隊した際は佐世保教育隊で自衛隊の基礎的訓練などを学んだそうです。「指導する立場になってから、学生たちへこれから海上自衛隊で勤務していく上で必要なことを伝える難しさを感じています。どのように伝えていくか、日々考えながら指導をしています」と話します。

さまざまなカリキュラムがある中で、山口さんは手こぎボート「短艇」の操船訓練を担当しています。「ことし、『春っ子』と呼ばれている春に入隊してきた学生を初めて担当しました。訓練の一環として一緒に短艇の競技に参



学生たちを指導する山口さん



取材時の様子を動画でもご覧ください

加し、分隊として優勝できたことは佐世保教育隊に由来からの大きな思い出です」とうれしそうに話します。

最後に「ここで初めて海上自衛隊のことを学ぶという学生も多いです。基礎的な知識を身に付けられるよう、時には厳しく指導し、立派な自衛官として送り出してやりたいです」と話す山口さんの言葉には、学生たちへの思いやりがこもっていました。

(取材日 10月31日)

### 栄養士おすすめレシピ

## 魚の照り焼き

### 作り方

- ①生シイタケは半分、エリンギは食べやすい大きさに切る
- ②青ジソは千切りにし、ダイコンは皮をむいてすりおろす
- ③魚にこしょうを振り、小麦粉をまぶす
- ④フライパンに油をひいて、魚の片面を焼く。生シイタケとエリンギに塩・こしょうをして焼き、焼き色が付いたら取り出す。魚を裏返し、酒を振ってふたをして約3~5分蒸し焼きにし、取り出す
- ⑤④のフライパンにAを入れ、煮立ったら魚を戻しAを表面にからめて照りを出す
- ⑥⑤を皿に盛る。ダイコンおろしの上に青ジソを乗せ、シイタケとエリンギを添える



### 材料(2人分)

生シイタケ	2枚	油	小さじ1
エリンギ	30g	塩	少々
青ジソ	2枚	酒	大さじ1
ダイコン	100g	しょうゆ	大さじ1/2
魚切り身(サケ)	80g × 2枚	みりん	大さじ1/2
こしょう	少々	砂糖	大さじ1/2
小麦粉	大さじ1/2	水	大さじ1/2

### 1人分の栄養価

熱量 198kcal、たんぱく質 19.6g、脂質 7.5g、カルシウム 27mg、食塩相当量 0.9g

## 祝事、法要、接待ご予約承ります



2名様から24名様まで個室完備 詳しくはお問い合わせください。  
ゆっくりとした空間の中で素敵なひとときをお過ごしください。  
昼のお食事 2,200円より  
夜の懐石 6,600円より(税込)

山のかおり  
海のかおり  
土のかおり  
人のかおり

ローンも、保険も、  
資産づくりも、  
全部まとめて相談したい。



## 佐世保ライフプラン センター 土日も営業

佐世保市三浦町1-6 TEL:0120-45-4862  
(平日・土曜・日曜 10:00~18:00)

