

## SASEBO de ENGLISH

市内の名物や名所等を題材に、普段の生活の中でも使える簡単な日常英会話をお知らせします。今回は「グラウンド・ゴルフ」を題材にした英会話です。



Emily That looks fun.  
(楽しそうだね)

Nahoko It's a Japanese sport called ground golf.  
(あれはグラウンド・ゴルフという日本のスポーツなのよ)

Emily Have you ever played it?  
(やったことある?)

Nahoko No.  
(ないわ)

Guest Come join us?  
(一緒にやりませんか?)

Emily It's good exercise, fun and it's a great sport.  
(運動にもなるし楽しいし、すごくいいスポーツだね)

～グラウンド・ゴルフに挑戦～

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 10

### 大切に育てた牛をきれいな状態で 送り出したときに達成感を感じます

肉用牛(繁殖) 農家  
山口 翼さん

吉井町で、肉用牛の繁殖農家を営む山口翼さん。繁殖農家とは、子牛を出産するための母牛と、母牛が出産した子牛を飼育し、子牛を全国各地の肥育農家へ出荷する農家のことです。出荷された子牛は、肥育農家の下で飼育され、「長崎和牛」など皆さんが知っているようなブランド牛に育てられます。

山口さんは幼い頃から実家の仕事を手伝い、牛を身近に過ごしてきました。「いつか跡を継ぐ」という思いを抱きながら、高校卒業後、長崎県立農業大学校に進学。学校では、牛の餌の研究や県内の畜産農家での研修を受けるなど、将来に向けて学びを深めました。

仕事でのこだわりについて尋ねると「父と二人で牛を飼育しているのですが、自分の仕事はある程度任せてもらっています。餌やりや牛舎の掃除など毎日行う仕事も

多いので、効率良く進められるよう、日々自分なりのやり方を考えながら取り組んでいます。また、出荷の時は、大事に育てた牛を、爪や毛並みを整えてできる限りきれいな状態で出してあげられるよう、心掛けています」と牛に対する愛もうかがうことができました。

今後の目標について尋ねると「農業は牛の出産や餌がなくなった時など、農家同士で助け合う場面が多く、人脈がとても大切です。父は畜産関係の人脈がとても広く、かなわないなと感じていますが、自分も青年部の集まりなどに参加して、父にはない人脈づくりに励んでいます。ことし牛舎の新築を予定しているので、増頭することで負担は増えますが、父と二人で頑張っていきたいと思えます」と父親への憧れと共に、今後の展望を話してくれました。

(取材日 1月23日)

## 縁の下の力持ちとして 皆さんを支えます

陸上自衛隊水陸機動団 通信中隊  
陸士長 市場 悠暉さん



「島しょ防衛のため通信基盤が全くない島へ上陸するので、いち早く情報を伝達する通信手段を確保し、海上自衛隊の船や駐屯地の司令部に情報を届けることが私たちの部隊です」と話すのは、陸上自衛隊水陸機動団通信中隊に所属する岡山県出身の市場悠暉さん(24歳)です。

市場さんは幼い頃に病気を患い、見ず知らずの方からの献血で助けってもらったことがあります。このことを機に、自分も誰かを助けることで少しでも恩返しをしたいと思うようになりました。その後、東日本大震災で自衛隊が活動する姿が印象に残り、入隊することを決意しました。

市場さんが所属する「通信中隊」では、上陸した部隊と海上自衛隊の船および駐屯地の司令部等の指揮連絡を行う通信を確保するため、さまざまな通信手段を備えています。その中で市場さんは暗号電信手として、通信の最終手段であるモールス信号を送るという役割を担っています。仕事について「何が起るかわからないという



モールス信号を打つ市場さん



取材時の様子を動画でもご覧ください

が通信なので、いろいろな計画を立て、準備をして機材などを持って行くのですが、状況や地形によって通信が繋がらないこともあります。どのような状況下でも強い信念を持って、最終的に繋がったときはやりがいを感じます」と話します。

最後に「私たちの仕事が目につくことはあまりないと思いますが、縁の下の力持ちとして皆さんを支えていきたいと思っていますので、応援をよろしくお願いします」と真剣な眼差しで市民の皆さんへのメッセージを話していただきました。

(取材日 2月1日)



## 手軽に作れるアイデアレシピ

### 貝だくさんのインスタント味そしる

材料(2人分)  
水 200ml 豆腐 70g  
冷凍ホウレン草 50g 即席みそ汁(乾燥タイプ) 1袋  
油揚げ(カット済み) 10g カットネギ 適量

令和4年度ヘルシークッキングコンテスト  
副菜部門 最優秀賞



考えていただいた人  
安岡愛夢さん(祇園中学校1年)  
料理のワンポイント  
即席みそ汁に貝材を足すことで簡単に貝だくさんのみそ汁を作ることができます

#### 作り方

- 鍋に水を入れ、火を付ける
- ①に冷凍ホウレン草と油揚げを入れ、豆腐はスプーンを使って一口大の大きさにすくって加える
- ②がひと煮立ちしたら、火を止めて即席みそ汁を入れて軽くかき混ぜる
- ③を器に注ぎ、カットネギをのせて完成

#### 1人分の栄養価

熱量 62 kcal、たんぱく質 5.1 g、脂質 3.1 g、カルシウム 70 mg、食塩相当量 1.0 g

佐世保駅前の3つのホテル

2~200名様

## ご法要・お祝い事

マイクロバス送迎無料 先着順

ご予約承ります

### ワシントンホテル

潮見町12-7

TEL 32-8011

完全個室で安心

### グリーンホテル

三浦町4-1

TEL 25-6261

仕出し始めました

### レオプラザホテル

三浦町4-28

TEL 22-4141

200名大ホールあります

## 私たちはシーヴィテック九州です

シーヴィテック九州は国内で唯一の、自動車用無段変速機(CVT)用ベルト専門メーカーです。CVTは滑らかな走りと低燃費が特徴で、世界的にニーズが高まっており、着実に成長を続けています。

株式会社シーヴィテック九州 〒857-0401 長崎県佐世保市小佐々町黒石332-1 TEL (0956) 55-1300

一緒に働きませんか?  
こちらをチェック!

