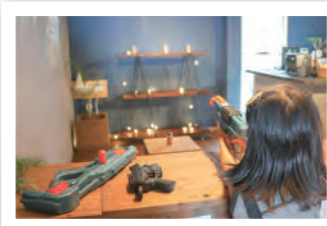


イベントレポート

「都市公園制度 150周年記念 パネル展」

9月16日(土)、中央公園パークダイナーのF店舗(唐揚げ ICHI 横)で都市公園制度150周年を記念したパネル展を行いました。パネルの前で足を止め、興味深くご覧になる人の姿が見受けられました。都市公園について関心を持つきっかけになったのではないのでしょうか。

F店舗では、イベント時に中央公園オリジナルグッズを販売したり、ワークショップを開催したりしています。中央公園にお越しの際は、どうぞお立ち寄りください。



今後のイベント

- 11月12日(日) 10時～15時  
秋のスケッチ大会
- 11月18日(土) 15時～20時  
よるマルシェ～ THANKS GIVING DAY ～
- 11月25日(土) 13時～  
秋のワークショップ



最新の情報はこちらをご覧ください  
(中央公園Instagram)

☎中央公園管理室 ☎ 37-8488

佐世保で頑張る若者紹介 18

どんなときでも明るく元気に笑顔で  
安全安心な商品を提供します

ハウステンボス総合売店「スキポール」  
原田 佳朋さん

「スキポールは、いつでもどんなときでも元気に対応できるスタッフがそろっています」と話すのは、ハウステンボスの出国ゲート付近にある場内最大の土産店「スキポール」で働く、熊本県出身の原田佳朋さんです。習い事でクラシックバレエやミュージカルをしていた原田さんは、テーマパークに興味を持つようになり、家族旅行で来た思い出の場所でもあるハウステンボスに入社しました。

「入社当初はコロナ禍でお客さまもほとんどおらず、習い事で培った演出をメインとする仕事に先が見えませんでした。希望する配属先に悩んでいた時に上司に声を掛けていただいて、自分たちで売り場の演出を作ることができる物販部門に挑戦しようと思いました」と話す原田さんは、通常業務である売り場の品出しや接客以外に、お菓子部門のリーダーの役割を担っています。

仕事について尋ねると「イベントに合わせて商品やお店の雰囲気ガラッと変えるので、チームでどのような陳列がいいかアイデアを出しながら売り場作りをしています。それを見たお客さまが喜んでくれている姿を目にすると、やりがいを感じます」と話します。

「スキポールはハウステンボスに来たお客さまが出国前に通る店です。最後に私たちが明るく元気に笑顔で接客することで、お客さまの楽しかったという思い出が、より色あせないものとなるようチームで取り組んでいます。今後もお客さまにワクワクしてもらえるような演出ができればいいなと思います」と笑顔で今後の目標を話していただきました。(取材日 10月3日)



取材時の様子を  
動画でもご覧ください

市民の皆さんとこれからも  
良い関係でありたいです



「水陸両用車に上陸部隊を搭乗させ、海上自衛隊の輸送艦から海上に発進。島に上陸し離島防衛における攻撃および攻撃支援を行います」と話すのは、

陸上自衛隊水陸機動団戦闘上陸大隊第1戦闘上陸中隊に所属する高橋拓也さんです。

佐世保に配属となる前は岩手駐屯地で戦車の操縦および射撃に関する業務に携わっていましたが、水陸機動団が新編される際、新しいことにチャレンジできると思い、水陸機動団へ入団。現在は水陸両用車の操縦士として操縦と整備を行っています。

仕事にどのような責任を感じているか尋ねると「車長の指揮を補佐できるように心掛けて操縦しています」と話す高橋さん。また「車両に異常があっては任務達成に影響が出るので、普段の整備が特に重要だと思って整備しています」と任務達成への思いを続けて話します。

陸上自衛隊水陸機動団 戦闘上陸大隊  
第1戦闘上陸中隊  
2等陸曹 高橋 拓也さん



水陸両用車の走行練習



取材時の様子を  
動画でも  
ご覧ください

最後に「隊の車両で移動する際、市民の皆さんが手を振ってくれたり敬礼してくれたりする姿を見ると、自衛隊員が愛されていると感じます。皆さんの理解と協力があってこそ、我々は日々訓練ができていますのでこれからも良い関係でありたいと思っています」と感謝の気持ちを話していただきました。

(取材日 9月25日)

栄養士おすすめレシピ

カレークリームスープ



材料(2人分)

カボチャ	60g	かりゆし 顆粒コンソメ	小さじ 1
玉ネギ	50g	クリームコーン缶	40g
グリーンピース(冷凍)	12g	牛乳	120ml
水	140ml	カレー粉	小さじ 1/2
		こしょう	少々

1人分の栄養価

熱量 97kcal、たんぱく質 3.8g、脂質 2.7g、カルシウム 85mg、食塩相当量 0.8g

作り方

- ①カボチャは5mmのいちょう切りにする。玉ネギは長さを半分にして薄切りにする。グリーンピース(冷凍)はお湯をかけて解凍する
- ②鍋にカボチャ、玉ネギ、水、顆粒コンソメを入れて火にかけて、軟らかくなったらグリーンピースとクリームコーン缶を入れる
- ③グリーンピースが軟らかくなったら、牛乳、カレー粉を入れ沸騰直前で火を止める。こしょうを入れて味を調える

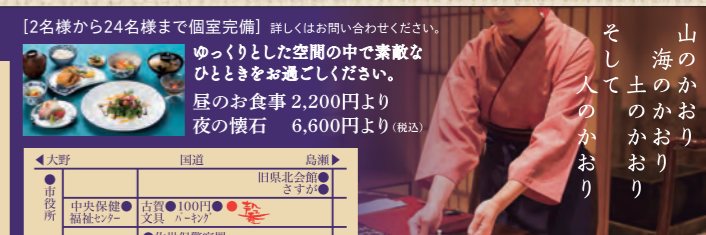
調理のワンポイント

クリームスープにカレー粉を加えることで、減塩につながります

祝事、法要、接待ご予約承ります



[ホームページ] <http://t-pro-kaori.com/> 佐世保市天満町2-29シービービル2F 電話 0956-37-3500 火曜定休



山のかおり 海のかおり 土のかおり 人のかおり

人とエネルギーで佐世保のミライを変える

西部ガス佐世保株式会社

佐世保市万津町7番36号 TEL0956-23-5931

<https://www.saibugas.co.jp/sasebo/>

