

イベントレポート

「お仕事体験」ツリーハウス開放

10月14日(土)、子どもたちが中央公園スタッフの仕事を体験するイベントがありました。ツリーハウス周辺の草取りや剪定を体験した子どもたちは「お仕事ってこんなに大変なんだなと思いました」と感想を伝えてくれました。この日は、普段開放していないツリーハウスの開放日でもありました。開放日は中央公園インスタグラムでお知らせしていますので、ぜひチェックしてください。



今後のイベント

- 12月15日(金)～16日(土) SDGs フォーラム
- 15日(金) 16時～19時 ゲストを迎えたパネルディスカッション
- 16日(土) 10時～16時 親子で楽しめるSDGsカードゲーム など
- 12月23日(土) 13時～15時 せっけんづくりワークショップ



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

いつでもすぐに対応できるよう
日々体を鍛えています



「水中処分隊では、水中にある不発弾や機雷の処分を行っています。対処する際は、いつ爆発するか分からないので、気を引き締めて仕事をしています」と話すのは、雲仙市出身の海上自衛隊佐世保水中処分隊に所属する潜水員の山崎覚志さん(31歳)です。

制服がある職業に憧れていたことと、兄が海上自衛隊に入隊していたことをきっかけに入隊を決意した山崎さん。入隊後は水中処分隊に興味を持ち、所属する先輩の話を聞いて水中処分隊への配属を希望しました。

「潜水員には水泳能力が求められますが、私は水泳が得意ではなかったため、業務終了後にスイミングスクールで練習を重ねました」と潜水員になるまでの苦労を話します。また、仕事について尋ねると「不発弾や機雷を処分する時は、被害最小限の観点から1人で潜って処理を行います。実際に1人で処分ができたときはやりがい

を感じます」と話してくれました。最後に「潜水員は体力が必要な職種なので日々の訓練で体を鍛えています。何かあった際は水中だけでなく、災害派遣等でも、いつでもすぐに対応できるように頑張りますので、応援をよろしくお願いします」と市民の皆さんへメッセージをいただきました。

海上自衛隊 佐世保水中処分隊 潜水員
3等海曹 山崎 覚志さん



訓練する山崎さん



取材時の様子を動画でもご覧ください

(取材日 10月24日)

佐世保で頑張る若者紹介 19

良い船を建造するために
どんなことでも学ぶ姿勢を大切に

前畑造船株式会社 設計部
田形 和希さん

「幼い頃から『乗り物』と『ものづくり』が好きで、小学生の時には乗り物の設計士になりたいと思っていました」と話すのは、前畑造船で働く福岡県出身の田形和希さんです。

初めてフェリーに乗船した時、「こんなに大きな構造物が動くなると、すごいな、格好いいな」と子ども心に感じたことがきっかけとなり、そのフェリーを建造した同社で働くことを目指すようになりました。

現在、その夢をかなえた田形さんは、同社で新造船の基本設計などに携わっています。仕事について尋ねると「船主さまをはじめとする船造りに関わる人たちの思いを形にするため、まずは図面を作成します。想像していた船が現実のものになっていく、その過程に携われることにやりがいを感じています」と話します。

最後に「船造りには、造船所の各部門に加え、船主さまや船員の方々、メーカー、その他関係会社など多くの人が関わります。それぞれの立場からさまざまな意見や情報が出てくるため、その膨大な情報を一つにまとめることが必要です。小さなすれ違いが作業の遅れにつながってしまうこともあることから、手戻りを減らし効率的に作業を進めていくために『情報共有力』を高めていきたいです」と今後の目標を力強く話すとともに、「良い船を建造するためには知識と経験が必要です。どんなことでも学ぶ姿勢を大切に、これからも頑張っていきたいです」と船造りにかける熱い思いを話していただきました。

(取材日 10月24日)



取材時の様子を動画でもご覧ください

栄養士おすすめレシピ

八幡巻き

作り方

- 1 ゴボウは皮をむいて、牛肉の幅に合わせた長さに切り、1cm角の太さになるように4～8つ割にする
- 2 ニンジンもゴボウと同じくらいの太さの棒状に切る
- 3 ゴボウとニンジンは、だし汁で柔らかくなるまで煮て冷ましておく
- 4 インゲンマメはゆで、ゴボウやニンジンと同じ長さに切る
- 5 牛肉に塩・こしょうを振り、3・4をしっかりと巻く
- 6 フライパンで油を熱し、5を巻き終わりから焼く。回しながら焼き、火が通ったらAを加え、汁気がなくなるまで絡める
- 7 6を2つに切り、盛り付ける

調理のワンポイント

八幡巻きは日本の郷土料理で、ゴボウを使った縁起のいい料理です。おせち料理の一品にどうぞ。



材料(2人分)

ゴボウ	40g	塩・こしょう	少々
牛肉(ももスライス)	140g	油	小さじ1
ニンジン	40g	しょうゆ	大さじ1/2
だし汁	50～100ml	酒	大さじ1/2
インゲンマメ	30g	砂糖	小さじ1

1人分の栄養価

熱量 233kcal、たんぱく質 20.8g、脂質 11.9g、カルシウム 26mg、食塩相当量 0.8g

2024年 新春 馨おせち ご予約承ります

創作料理 馨 KAORI
二段…35,000円(税込) サイズ約8寸(3～4人前)
三段…55,000円(税込) サイズ約8寸(5～6人前)
数量限定 無くなり次第受付終了と致します
【受け渡し日時】12月31日(日)11時～15時
※お支払いは、現金とクレジットカード払いのみとなります。



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

自分史 記念誌 句集 画集 旅行記 郷土史 など
長崎佐世保で 自費出版なら 芸文堂 出版ひとすじ70年!
おかげさまで1,000件以上の出版実績となりました
お任せください! 専門スタッフが話を伺いながら、原稿を作成いたします。出版の仲間がお手伝いします。
ご相談・お見積り 無料
佐世保の広告・印刷・WEB・IT導入支援 相談所 有限会社 SK-i (エスケイ・アイ) コーポレーション 月刊 ならでわ!
0956-31-5656 佐世保 出版 検索!
info@sk-i.net www.sk-i.net 佐世保市山祇町19-13 当社サイトはこちら