Topic3 子育てしやすいまちづくりについて市民と市議会が意見交換


ふれあい・子育てサロン


子育て支援センター（キッズ）

10月15日と20日、「子育てしやすいまちづくりについて」をテーマに、市民と市議会との意見交換会が開催されました。議員が２つのグループに分かれ、15日は健康センターで開催されている「ふれあい・子育てサロン」、20日は子育て支援センター（キッズ）を訪問し、子育て世代の市民の皆さんと意見を交わしました。

参加した市民からは、「雨の日でも子どもが遊べる場所がほしい」「保護者が病院などに行く際、短時間でも子どもを預けられる場所がほしい」といった、日頃の子育ての中で感じている声が寄せられました。

農業用大型空き缶の処分について

農業用廃棄物による危険防止と環境美化推進のため、農業用大型空き缶の処分は各自で次の場所へ持ち込みをお願いします。

- 鮫島商店　TEL72-5123　（枕崎市枕崎9078番地）
- 大工園商店　TEL73-1599　（枕崎市枕崎9495番地）

※持ち込み料金・処理料金は発生しません。



■持ち込むときの注意

- 農業用の空き缶で金属製のものに限ります。プラスチック製のものは持ち込みできません。
- 残液を完全に洗い流し、フタを取り外し、底に穴をあけてください。

※薬剤臭がするものや残液があるものは持ち込みできません。徹底した処理をお願いします。

■問合せ　枕崎市農林技術協会（事務局：農政課特産振興係）　TEL76-1186

Topic1 「そらより。」第２弾の製造に向けてサツマイモを収穫



９月30日、オリジナル芋焼酎「そらより。」第２弾の製造に向け、今年４月に植え付けたサツマイモの収穫が行われました。

当日は、株式会社ソラシドエアの社員や市内保育園の園児、枕崎高校の生徒、本市に住み学びを深めているさとのば大学の学生など約100人が参加し、「紅はるか」や「みちしずく」を収穫しました。

この取り組みは、本市と株式会社ソラシドエア、薩摩酒造株式会社、一般社団法人地域商社推進機構の４者による「地域価値向上に関する包括連携協定」の一環として行われているものです。耕作放棄地を活用して育てたサツマイモを原料に、今年度もオリジナル芋焼酎づくりを進めています。今回収穫したサツマイモは、「そらより。」第２弾の原料として使用される予定です。

Topic2 枕崎市手話講習会で受講者とろう者との交流会を実施



10月２日、市民会館で、通年で実施している枕崎市手話講習会の受講者と、ろう者との交流会が行われました。

この交流会は、講座で学んだ手話を実際の会話の中で使い、「生きた手話」に触れるとともに、自分が覚えた手話がどのくらい相手に伝わるかを確かめる機会として行われています。

当日は３つのグループに分かれ、自己紹介や趣味などについて手話で会話を楽しみました。後半には、ろう講師による「与論島での思い出」と「真冬のえびの高原」の話を聴講。分からない手話が出てきた際にはその場で質問しながら、理解を深めました。受講者と、ろう者が交流を楽しみながら、手話への理解を深める時間となりました。



兵庫県 南あわじ市物産展

12月５日（土）・６日（日）

場所：枕崎お魚センター
時間：９時～17時　※商品がなくなり次第終了。

絆で結ばれた2つのまちの恵みを味わおう！

枕崎市と兵庫県南あわじ市は、物産交流をきっかけに絆を深め、本年６月に「災害時相互応援に関する協定」を締結しました。お互いの安心・安全を支え合う特別なパートナーとなった南あわじ市の魅力を、食を通じて市民の皆さんにお届けする物産展を枕崎お魚センターで開催します。

南あわじ市といえば、全国的にも有名な「淡路島たまねぎ」の産地。当日は、甘くてジューシーな生たまねぎをはじめ、大人気のたまねぎスープやドレッシングなど、大地の恵みがたっぷり詰まった特産品が会場に並びます。

枕崎の「鰹節」と、南あわじの「たまねぎ」は、料理の相性も抜群です。美味しいコラボレーションをぜひご家庭でお楽しみください！皆さんのご来場を心よりお待ちしております。



南あわじ市の特産品を紹介します！

●乳製品

120年以上の歴史を持つ淡路島の牛乳は、作り手の数多くのこだわりが詰められています。自然豊かで温暖な環境の中、酪農家に大切に育てられた乳牛から搾った生乳は、程よい甘さとコクで大人から子どもまで長年愛されています。

●たまねぎ

淡路島を代表する食材のひとつ。今から約130年前に淡路島での栽培がはじまりました。播磨灘・大阪湾・紀伊水道の３つの海に囲まれ、海のミネラルを豊富に含んだ豊かな土壌で育った淡路島産のたまねぎは、「甘さ」「柔らかさ」ともに格別です。

●淡路島のかほり（玉ねぎスープフライドオニオン付き）

淡路島たまねぎの甘みと旨みを活かした、風味豊かなたまねぎスープ。

小袋で小分けされているのでお湯を注ぐだけで手軽に楽しめます。忙しい日の朝食や、食事のお供にもおすすめです。

●あじわいドレッシング（たまねぎドレッシング）

淡路島たまねぎをはじめ、淡路島産のレモンやしいたけ、醤油・米酢・塩の旨みを合わせた風味豊かなドレッシング。

たまねぎの甘みと爽やかな酸味が楽しめ、サラダはもちろん、冷しゃぶ・お刺身・焼肉などにもおすすめです。

●淡路島の牛と玉ねぎカレー（レトルトカレー）

淡路島産の牛肉とたまねぎを使用した、こだわりのご当地カレー。

たまねぎの自然な甘みと牛肉の旨みが溶け込んだ、まろやかでコクのある味わいに仕上げています。レンジまたは湯煎で温めるだけで、手軽に淡路島の味をお楽しみいただけます。