



## ドクターTのひとりごと その53

私が選んだ平成28年舞鶴市10大ニュース

新年あけましておめでとうございます。年頭に当たり、平成28年の本市10大ニュースを発表します。ニュースの選び方は昨年と同様、市役所の12部課において、それぞれの担当部署での重大ニュースを選定し、集められた89のニュース(重複含む)から、私自身が「舞鶴市10大ニュース」を選びました。

その結果、①旧軍港4市に残る近代化遺産が「日本遺産」に認定②全国茶品評会かぶせ茶の部5年連続「産地賞」(団体賞全国1位)③「舞鶴市乳幼児教育ビジョン」の策定④クルーズ客船過去最多の17回寄港⑤合計特殊出生率2.09で京都府下第1位⑥東京五輪におけるウズベキスタンのホストタウンに

認定⑦舞鶴市・ナホトカ市姉妹都市提携55周年⑧国道27号西舞鶴道路工事着手⑨子どもなんでも相談窓口の開設⑩城北・加佐中学校区で小中一貫教育スタートを選びました。

平成28年は、「飛躍元年」と位置づけ、多くの事業を行ってきました。引揚記念館所蔵資料の「ユネスコ世界記憶遺産」登録に引き続き、赤れんが倉庫群など日本の近代化に寄与した建築物や町並みなどが「日本遺産」に認定されたことは、本市の大きなアドバンテージです。この2つのブランドを活かして本市の歴史的魅力を国内外へ広く発信し、地域の活性化へとつなげなければなりません。また、高い特殊出生率は舞鶴版地方創生を進めてきた成果の一つであり、引き続き地方創生と府北部地域の連携を強く推し進め、来年も素晴らしい10大ニュースを報告したいと思っています。

一子ども・おとな ドキドキ・わくわくー

## あそびあむ あそびの PICK UP vol.4

そらとぶいきもの

「そらとぶいきもの」は、新聞紙などで作った「いきもののようなもの」をすべらせる遊びです。

- ①新聞紙をねじったり、破いたりしたものを、セロハンテープでとめ、カタチを作る
- ②フックをつける
- ③高低差をつけた紐にフックを引っかけて、滑らせる



▲自分で作った「いきもの」を滑らせるると何だか楽しい



▲段ボール、袋、セロハンテープの芯なども遊べる

そらとぶいきものは、身近な素材を使って、偶然できたカタチが何だか「いきもの」のように見えてくる面白さがあります。糸にひっかけてすべらせてみると、動いているように見えます。自由に扱える素材で、自分の思ったように形を作ること、創造性や工夫する力がつきます。またちぎったりねじったりすることで、手先を十分に使って遊べます。このように、イメージを広げて遊べる「そらとぶいきもの」。ぜひ、子どもも大人もチャレンジしてみてください。

《子育て交流施設あそびあむ》



## 図書館だより

今月のおすすめ本

### 世界を変える100の技術 日経テクノロジー展望2017 日経BP社

日経専門誌の編集長らが、日々進化する実用化が間近な技術や今後の発展が見込まれる技術100件を厳選した解説本です。分野は住まい、交通、医療、産業など多岐に渡りますが、共通点は「人に寄り添う」。未来を見据え、課題を探った対談も掲載。(東)



### 熊！に出会った襲われた つり人社書籍編集部

昨年は、熊出没のニュースが多くありました。では、実際に熊に出会ったらどうすればよいのでしょうか。本書は、熊と遭遇した人、襲われた人20人の体験談と専門家からの熊情報が載っています。熊は臆病、鈴を付ければ大丈夫などの先入観とは違う現代のツキノワグマ像が見えてきます。(西)



▶詳しくは、東図書館(☎62・0190)  
西図書館(☎75・5406)へ。



## 国際交流員 孫亜南 ロマンチック大連 vol.4

大家の新年好ーあけましておめでとうー

今年の1月28日(出)は中国の一番伝統的な祝日「春節」です。日本では新暦の1月1日にお正月をお祝いしますが、中国では旧暦のお正月「春節」を祝います。春節は家族団らんの日であり、古くからさまざまな「しきたり」があります。

春節を迎えるにあたり、各家では部屋を掃除し、「福」や「春聯」といったおめでたい言葉が書かれた赤い紙を貼り、爆竹を鳴らして新しい年を迎えます。そして、故郷を離れて働いている人々は地元へと帰り、久しぶりに家族と食卓を囲み、積もる話を花を咲かせます。中国では年越しの時は、蕎麦ではなく餃子を食べるんですよ！

近頃では、春節の過ごし方もだんだん変わってきており、家族そろってホテルで年越し料理を食べたり、春節休暇を利用して家族旅行に行く人が



▲春聯。春節には家の入口やドアに貼ります。

多くなってきました。しかし、過ごし方がどんなに変わっても、中国人の家族団らんの理念は変わっていません。私は今年の春節は大連には帰りませんが、舞鶴で日本のお正月を楽しみたいと思います。

《みなと振興・国際交流課》

## 広報クイズ



広報クイズに応募していただいた中から、舞鶴の特産品やお土産などを抽選でプレゼントします。問題の○に当てはまる文字や数字をお答えください。ヒントは紙面の中に。

- ❶ 問題1 新年のあいさつ ○のある「まちづくり」を共に
- ❷ 問題2 「海賊とよばれた男」○○地マップを作成
- ❸ 問題3 まちづくりに貢献する「国道○○号西舞鶴道路」工事に着手

### 広報まいるアンケート

❶「広報まいる」について、あなたの満足度は、次の①～④のうちどれですか？

- ①大変良い ②良い ③不満 ④大変不満

❷これからの舞鶴市に期待することを何でもご記入ください。



「はがき」か「電子メール」に①クイズの答え②広報まいるアンケート③住所④氏名(ふりがな)⑤年齢⑥電話番号⑦広報紙や市政へのご意見などを記入し、1月25日(水)(消印有効)までに広報広聴課へ。  
※応募は1人1通。当選者は全問正解者の中から抽選のうえ決定。発表は発送をもって代えさせていただきます。お寄せいただいた感想、ご意見は広報紙に掲載することがあります。

◆はがき 〒625-8555(住所不要) 舞鶴市役所広報広聴課あて  
◆電子メール info@post.city.maizuru.kyoto.jp (標題は「広報クイズ」で)

【12月号の答え】

- ①子育て ②55
- ③民生・児童

## 簡単レシピが手軽にヘルシー まいるレシピ帖 VOL.7

舞鶴の冬の特産品「佐波賀だいこん」は、普通の青首ダイコンと比べて歯応え抜群。今回はステーキにアレンジしてみました。葉っぱもおいしいですよ。

【協力】 谷口久美子(食生活指導士)

### 材料(4人分)

- ◆佐波賀だいこん…300g(約8個)
- ◆ダイコンの葉みじん切り…少々
- ◆バター…10g
- ◆ユズの皮千切り…少々
- ◆オリーブ油…少々
- ◆味噌…大さじ2
- ◆たまねぎ…50g
- ◆砂糖…大さじ2
- ◆ニンジン…30g
- ◆酒…大さじ4
- ◆シイタケ…2枚
- ◆鶏ミンチ肉…100g
- ◆ショウガ…10g

### 作り方

①ダイコンは厚さ2mmの輪切りにして皮をむく。火が通りやすいように切り口両面に約5mmくらいの切り込みを十字に入れる。

## 佐波賀だいこんステーキ



1人分 130kcal 塩分 1.1g

- ②鍋に①を入れてダイコンすれすれの水を入れる。約20分、串が通るまで茹でる。ボールにAを混ぜ合わせ、Bは全てみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブ油とBを入れ、しんなりするまで炒めAを入れる。混ぜながらねっとりするまで火を通し、肉味噌を作る。
- ④別のフライパンにバターを入れて火をつける。中火で②のダイコンを並べて焦げ目が付いたら反対側も同じく焦げ目をつける。
- ⑤④を器に盛り、③をかける。最後にダイコンの葉とユズを散らして出来上がり。