## 広報クイズ

舞鶴の特産品やお土産などを抽選でプレセントします。 問題の〇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。

秋篠宮同妃両殿下 〇〇記念館にご来館

府道小倉西舞鶴線の〇車線化の推進

「ひと目10万本」の〇〇〇〇が咲く自然文化園

広報まいづるアンケート

●「広報まいづる」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

●広報紙に掲載してほしい特集や記事があれば記入 してください。

## 6月号プレゼント

舞鶴巧芸の七宝かさね 「艦船キーホルダーと栞のセット1組」を5名様に、



提供:舞鶴巧芸

●瑞宝単光章

(元公立小学校長)

竹内

律(和田)

郵政業務功労

(元日本郵政公社職員)

(市内森本町16-12、**☎**0773-62-0533) http://sippoukasane.jp

応募 方法

「はがき」か「広報まいづるのフォーム」で①クイズの答え②「広報まいづる」満足度アンケートの該当番号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、6月26日月(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。

〒625-8555(住所不要) 舞鶴市役所広報広聴課あて



春の叙勲

●瑞宝双光章

坂根 章

(浜)

岩田一郎

(地頭)

警察功労

教育功労

【5月号の答え】 ①予算 ②高野 ③成年後見

※広報まいづる4月号20分の「広報クイズ」の問題2の回答について、記事では3路線7駅としていましたが、

西舞鶴駅には、JR舞鶴線と京都丹後鉄道の駅がそれぞれありますので、駅としては8駅が正しい見解です。

紹介」で春の叙勲 瑞宝双光章事 「叙勲、全国大会出場者を広報まいづる5月号22~の記 社会奉仕活動功労 【訂正とお詫び】 を受章された坂根章さんを高 以上敬称略

ボランティアグループ

**廣瀬正外**(行永)

(元3等海尉) 防衛功労

(元3等海尉)

村松紀治(余部上 (元准海尉) 防衛功労

以上敬称略

春の褒章

◆市ホームページ応募フォーム (https://www.city.maizuru.kyoto.jp/jform/quiz.html)

中舞鶴婦人会

郵政業務功労 (元日本郵政公社職員) 上敬称略

松瀬信二 (大波下)

木島 久保新一 (今田) 警察功労 防衛功労 (元3等海尉) (元3等海尉) 防衛功労 勉 (森町)

(元京都府警部補)

平田榮治 (清美が丘)

●瑞宝単光章 伊藤 理 (田園町) (元京都府警視) 叙勲・褒章の受章者を紹介 CO ENON



## ▲丹後とり貝 また 食べたいのう

0

位置図

青井

吉田

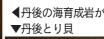
大君

▲ 舞鶴湾内の養殖筏

佐波賀

大丹生

和田



▲丹後の海育成岩がき



でである。 ないでは、別の流れに乗って漂って ないでは、別の流れに乗って漂って、こ ないでは、別の流れに乗って漂って、こ を与えておらんのじゃ。少し難しい言 を与えておらんのじゃ。少し難しい言 をう、漁師さんは貝を育てるために餌 さて、なにか気付くことはないか。 いるわけじゃ。すごいのう。り、自然の力をうまく利用して育てているプランクトンを食べて育つ。つま

## 「ブランド化」される魚介類

格を決めるなど、品質の管理をしてばれておる。それぞれ、重さごとにりガキは「丹後の海育成岩がき」と ド化」された水産物があるから、調べする京都府には、この他にも「ブランド化」と言うておる。舞鶴をはじめと るかな。トリガイは「丹後とり貝」、イには別の呼び名があることを知ってお ところで、 このトリガイやイワガキ

キの赤ちゃんが付いたホタテ貝の殻②筏からトリガイを育てる箱やイワガのパイプと浮きで筏を作る。 ④トリガイは約1年。 ③掃除や選別を繰り返す。 ①波の穏やかな舞鶴湾に、 をロープに付けて海の中につるす。 左の写真のようになっ イワガキは約3 木や樹脂製

主に「定置網漁」と「底びき網漁」でくさんの魚が取れていて、その方法は広報まいづる4月号で、舞鶴ではた

あるという話をしたことを覚えておる

ておる。

どの貝類を主に育てておるんじゃ。さんは、これらは育てておらん。今、さんは、これらは育てておらん。今、知っておるのう。じゃが、舞鶴の漁師 知っておるのう。じゃが、舞鶴の漁師ておるか。タイやブリは有名じゃからる魚介類にはどんなものがあるか知っ皆は「育てる漁業」で育てられてい その方法は、

舞鶴の漁業

2

●舞鶴で育てられている貝

てみると面白いぞ。

方法もあるんじゃ。今回はこの「育ての力を利用して魚介類を大きく育てる魚をとる方法じゃが、舞鶴では、自然

について話すぞ。

年育てられたものを出荷する

これらの方法は、

自然に生きている

◀丹後の海育成岩がき



人にも味わって欲しいのぉ。もんじゃ。舞鶴の人はもちろん、ぜひ、日本全国のもんじゃ。舞鶴の自慢の逸品じゃ。舞が口いっぱいに広がって幸せじゃったが回いっぱいに広がって幸せじゃったが回いっぱいに広がって幸せじゃった 丹後とり貝は普通のトリガイ わしは今年ももう食

●他にはない味わ

好き!!

子ども版

「広報まいづる」

No. 6

かったわい。丹後の海育成岩がきは、かったわい。丹後の海育成岩がきは、なんとも言えぬ甘みと旨みがたまらんよりも、身が一回り以上大きく、肉厚で、 べたぞ。 な食べ物じゃが、わしは今肝心の味の話をしよう。 すこし高価