

### ドクターTのひとりごと その74

#### 私が選んだ平成30年 舞鶴市10大ニュース

年頭に当たり、平成30年の本市10大ニュースを発表します。市役所の12部課がそれぞれニュースを選定し、集まった108の中(重複含む)から、私が10大ニュースを選びました。

- ①7月豪雨による甚大な被害 ②先進技術を利用した「まちづくりプロジェクト」 ③伊佐津川運動公園グランドオープン ④「舞鶴市言語としての手話の普及及び障害特性に応じたコミュニケーションの利用の促進に関する条例」の施行 ⑤舞鶴引き揚げの日制定 ⑥NHK大河ドラマ「麒麟がくる」の2020年放送決定 ⑦舞鶴こども園の園舎完成 ⑧舞鶴若狭自動車道(綾部・西舞鶴間)4車線化 ⑨小中一貫教育が青葉中と和田中学校区でも ⑩まいづる中学生まちづくり議会の開催

平成30年度は、本市の魅力を再発見し、その魅力を広く発信しました。また、行政運営については、既成概念にとらわれず無駄を省き業務の効率化を図りました。2年連続で豪雨や台風による甚大な被害を受けましたが、立ち止まることなく、舞鶴らしさである人と人のつながりを大切に、新たな総合計画に掲げた「ひと・まちが輝く 未来創造・港湾都市 MAIZURU」を実現するため、市民や事業所の皆さまと一緒に「元気なまちづくり」にまい進したいと思っています。

### 舞鶴人が知っておきたい「鯖」の話

#### 全国有数の漁獲量

サワラは、10年ほど前から漁獲が増え、京都府はこれまでに4回漁獲量日本一を記録した京都が誇る海の幸です。「西京焼き」が有名で、フライや塩焼きなどでもおいしく食べられます。「サゴシ」と呼ばれる小さいものは値段も安く、日々の食卓にもぴったり。また、脂の乗った冬のサワラは刺身や炙りが絶品。

#### 全国に誇れるブランド「京鯖」「特選・『京鯖』」

全国トップクラスの漁獲を誇るサワラの中でも、特に大きく、脂の乗ったものを「京鯖」(1.5kg以上)「特選・『京鯖』」(3kg以上)ブランドで売り出しています。旬の冬になり、十分に脂が乗った時点で出荷を始めます。鮮度が落ちやすく刺身や炙りなどは産地以外ではあまり知られていない「通の味」。船上からセリ、流通まで全ての段階で丁寧に扱われた京鯖は京阪神や東京などの大都市圏に出荷され、全国に「生の鯖のおいしさ」を発信しています。



《水産課》

### ウズベキスタンの文化 国際交流員 レ・アルトゥル



#### 人気スポーツは…

皆さんこんにちは。今回はウズベキスタンのスポーツについてお話したいと思います。

日本では野球やサッカーが人気というイメージがあります。ウズベキスタンでもサッカーは人気スポーツで、昨年中国で開催されたU-23アジアサッカー選手権では初優勝し、さらに人気が出てきています。

また、ウズベキスタンでは格闘技も人気です。中でもボクシング、柔道、レスリングが特に人気です。2016年のリオオリンピックではボクシング競技で金メダル3つ、銀メダル2つ、銅メダル2つを獲得する好成績を残しています。親日国のウズベキスタンでは日本発祥の柔道も人気があり、柔道を通して日本の礼儀や心構えを学び、2020年東京オリンピック出場を目指し日々練習に励む選手がたくさんいます。

東京オリンピックでは舞鶴市がウズベキスタンのレスリングと柔道のホストタウンになっており、昨年8月にはジュニア世代の選手が舞鶴市で合宿を行いました。今後も東京オリンピックに向けて舞鶴市とウズベキスタンのさまざまな交流が予定されています。皆さんにも応援をしていただければ嬉しいです。少しでも多くの皆さんにウズベキスタンについて知っていただきたいと思っています。ご希望があれば出前講座にも行かせていただきます。ぜひ、声をかけてください。

《スポーツ振興課》

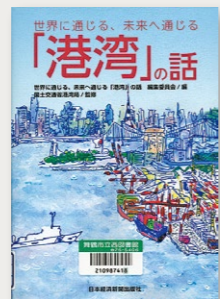
### 図書館だより 今月のおすすめ本

#### 世界のかわいい本の街

アレックス・ジョンソン

教会も小学校も書店に姿を変えた街、人も建物も本にまつわるものだけの都市。世界各地で、新刊書店や古書店、出版社、印刷業者が集まり、それぞれの魅力を生かした本の楽園が作られています。1軒の書店ではもの足りない。そんなときは、まち全体が本にあふれた「本の街」へ。(東)

#### 世界のかわいい本の街



#### 世界に通じる、未来へ通じる「港湾」の話

日本経済新聞出版社

貿易、観光、防災、海洋資源などの港湾事情を実例と現場で働く人たちのインタビューを交えて紹介。昨年、日本のどこにクルーズ船が多く来ていると思いますか？寄港数第1位は、沖縄。入域観光客数では、ハワイを上回るそうです。その秘密とは…。(西)

▶詳しくは、東図書館(☎62・0190)、西図書館(☎75・5406)へ。

### 人権の輪

この情報、本当なの？

井戸端会議で「〇〇さんとこ、高額な宝くじが当たったらしいで。いいなあ」といううわさを聞いたら、すぐに信じてしまいますか？「それ、ほんま？」と、疑って聞きますか？全ての情報が正しければいいのですが、うわさは知らない間に尾ひれがついたり、そもそもがうそだったりすることもよくあります。

今年の4月で平成が終わろうとしています。思い返すとパソコンの前には「ワープロ」を使っていたり、インターネットは電話線につないで、通信中に何分も待たされていました。今では、ほとんどの人がスマートフォンなどで手軽にインターネットとつながり、利用することができるようになっています。情報機器・情報通信技術の飛躍的な発達で「現実世界」と「ネット上の世界」の2つの世界と関わって生きる時代になりました。常時世界中とつながっているネット上に流れた情報は、井戸端会議とは違い瞬時に拡散。いつでも、どこでも、同じ情報を共有できます。誰でも自由に、そして匿名で発信できるため、現実の社会以上に「誰が言ったのか」「証拠は

あるのか」「真実かうそか」の判断は困難です。平成28年4月に発生した熊本地震の直後に「動物園からライオンが逃げた」というデマが流され、証拠も事実確認もないまま瞬く間に拡散し、結果としてデマを流した人が逮捕される事態に至りました。また、このような「いたづら」だけでなく悪意を持って個人の氏名や住所などが無断で掲示されたり差別的な書き込みがされるなど、人権やプライバシーの侵害につながる問題も起こっています。

では、冒頭の「〇〇さんとこ、高額な宝くじが当たったらしいで。いいなあ」が、井戸端会議ではなくネット上に書き込まれた内容だったなら、あなたは信じますか？多くの人が共有している情報なら、信ぴょう性がありそうだと信じてしまうかもしれません。ですが、現実世界以上に怪しいと思っただけでかかると賢明です。井戸端会議や酒の席での話と同じようにネット上の情報も「怪しい話はまず疑ってかかる」姿勢を忘れずにインターネットを利用しましょう。

《人権啓発推進室》

### 簡単レシピで手軽にヘルシー まいづるレシピ帖 大根なますのしめサバ和え柚子釜 舞鶴の食材…ダイコン、ニンジン、ユズ、サバ Vol.31



紅白の見た目でおせち料理にもぴったりななますを「柚子釜」でいただきます。くりぬいたユズ果汁を味付けに無駄なく活用。

しめサバとユズのさわやかな酸味が胃もたれ気味になる年末年始にも食欲をそそります。

【協力】谷口久美子(食生活指導士)

材料【4人分】 1人分 66kcal 塩分0.9g

- ◇ダイコン…240g
  - ◇しめサバ…1/4尾
  - ◇ニンジン…40g
  - ◇砂糖…大さじ1
  - ◇ユズ(中)…4個
  - ◇塩…小さじ1/2
- (搾り汁…大さじ1/2)

#### 作り方

- ①ダイコンは皮をむき、長さ4割の千切り、ニンジンは皮をむかず千切りしてボウルに入れ、塩を振って軽くもみ、15分ほどおいてしっかり水気を絞る。
- ②ユズは上から4分の1のところを横に切ってふたにし、下の中身をスプーンでくりぬいて器(柚子釜)にする。果肉から果汁を搾る。
- ③しめサバは崩さないよう横5mm幅に切る。
- ④①をユズの絞り汁と砂糖で和え、しめサバを加えて和え、柚子釜に入れ、小皿に乗せてふたを添える。

#### 一言メモ

サバは鮮度が落ちるのが早いので酢でしめられることが多いですが、取れたその日のうちなら刺身にしたり、昆布じめなど軽めにしめる食べ方もあります。港町まいづるなら、食べられるチャンスがあるかも！?