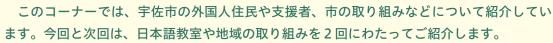
多文化共生ひろば

問合せ 秘書広報課 多文化共生・交流係 (27-8240)

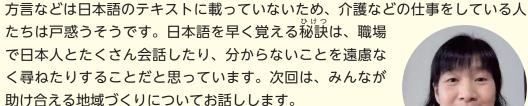






私が宇佐日本語教室で指導を始めて6年になります。当初はベトナムからの技 能実習生が数人でしたが、ここ数年はベトナムをはじめ、ミャンマーやネパール、 インドネシア、フィリピンなど、たくさんの国々からの労働者が勉強に来ています。 日本語能力試験のテキストを使って月に2回ほど学習していますが、外国人の皆 さんにとっては漢字や敬語、方言などが難しいようです。「あつい」にも「熱い」「暑 い|「厚い|と漢字はさまざま。尊敬語や謙譲語など、敬語の使い方も学習します。









名前 重岡 尚子 さん (宇佐日本語教室スタッフ)



お便りをくれた方





\ check! /

塩分控えめで高血圧を予防 し、腎臓を守ろう!



問合せ / 健康課 健康増進係 (27-8137)

塩分のとり過ぎは、高血圧や動脈硬 化につながり、脳血管疾患や心臓病を 招く恐れがあります。余分な塩分を尿 として排出する役割の腎臓にも負担が かかり、腎機能の低下にもつながりま す。今回は、塩分控えめでもおいしい 香辛料を使ったレシピをご紹介します。





タンドリーチキン

材料(4人分)

・鶏もも肉 240g

・サラダ油 小さじ1

- ・ヨーグルト 大さじ5 ・カレー粉 大さじ1弱
- ・ケチャップ 小さじ2
- ・ウスターソース 小さじ1
- ・塩 ひとつまみ
- ・コショウ 少々



- 【1】鶏もも肉を食べやすい大きさにそぎ切りにする。
- 【2】ビニール袋にAを合わせて1を入れ、冷蔵庫で15 分以上漬け込む。
- 【3】フライパンにサラダ油を熱し、鶏もも肉の皮を下に して漬けだれごと入れ、焼き色がつくまで中火で約3分焼 く。裏返して、たれをからめながら弱火で約5分焼いて、 火を通す。

☆このレシピの塩分は1人あたり 0.6g です。 市ホームペー ジでは、他の減塩レシピも紹介しています。

するとビスマルクは言うので 同じ失敗を繰り返さないように ちが経験した歴史を学ぶことで これに対し「賢者」は、

先人た

執筆を重ねる中、

、先人たちの郷

土を思う心、知恵と勇気と情熱

は歴史を主な題材としました。

歴史に学ぼうと、

市長コラムで

私もビスマルクの言うように

100



市長コラム

宇佐市長

是永修治

おわりに

おかげです。この場をお借りし 続いたのも皆様からの励ましの 回が最後となりました。8年間 ら始まったこの市長コラムも今 て厚く御礼申し上げます。 平成 29 2 0 1 7 年9月

したことからしか学べません。 返さないようにするため、 血宰相ビスマルクの言葉です。 歴史に学ぶ」これはドイツの鉄 に気づいた後、同じ失敗を繰り 「愚者」は自分で失敗し、原因 愚者は経験に学び、 賢者は 経験

ます。

て・シニア)で全国トップとな 規模自治体間ではありますが、 きた勲章と胸を張りたいと思い 4部門中、 い田舎ベストランキングでは同 た。その結果、2025住みた 市政を運営させていただきまし 力に変え、常に全身全霊全力で、 を肌で感じました。その思い ^ました。 歴史に学び実践して 3部門 (総合・子育

関係者の皆様に心より感謝申し 教育委員会の佐藤良二郎さん、 段のご協力をいただきました市 ありがとうございました。 上げお別れしたいと思います。 井本由美さんをはじめ、全ての 光伸也さん、佐々木和美さん、 秘書広報課の時枝直美さん、 ・野勝教さん、安田晃子さん、 最後に、 本コラムの執筆に格

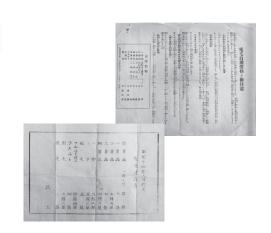
平和ミュージアム (仮称)開館に向けて W O tsunagu

をつなぐ

このコーナーでは、戦後 80 年が経ち体験者の声が薄れゆく中、戦争の実像を伝えるためにこれまで収 集した資料や今に残る戦争遺構にまつわる「記憶」を紹介していきます。

兎毛価格に関するチラシ

アンゴラウサギの毛の買い取りについての説明と 価格表のチラシです。ウサギの毛皮は防寒用として 軍需品に、肉は食用として余すことなく使用できま す。そのため戦争が激化すると飼育が奨励され、毛 皮は国による統制の対象となりました。昭和 19 年に は全国の国民学校や中等学校でウサギの飼育がはじ まり、飛行服などにウサギの毛皮が使われました。



■ 戦争関連資料を収集しています。提供していただける方は社会教育課 文化財係(📞 27-8199) にご連絡ください。資料は平和の尊さを学ぶために活用いたします。