宇佐の

新店さんいらっしゃい

問合せ 商工振興課 商工労政係 (27-8166)

このコーナーでは、令和6年度創業支援講座を受講し、実際に起業された新規店を紹介します。







事業所名 米粉パンとおそうざいの店 うさくるくる

代表 米田 紀子 所在地 金屋 846

業 種 飲食業

Instagram 🕨 🔳 📉

● 起業への思い ●

少子高齢化が進み、運転免許証の返納などに より、毎日の買い物や食事に困っているという 近所の高齢者の方の話を聞き、安心安全な栄養 価の高いバランスのよい食事の提供ができない かと考えました。できるだけ添加物を使用しな い安心安全な食材(地元の食材、自家製無農 薬野菜など)を使用した少量でも栄養価の高い 弁当、おかず、米粉パンを販売しています。な

るべくお客様のニーズに 合ったメニュー開発を心 がけています。ミニおか ずセットや弁当などは、 近所の高齢者の方に配達 しています。







心も体も 地域も元気に!

食育レシビ

農泊で「安心院」を味わう



\ check!

問合せ / 健康課 健康増進係(\$ 27-8137)

農泊発祥の地「安心院」。農村民泊で の食事づくりは、受入家庭と一緒に郷 土料理や家庭料理を作る体験が基本で す。食を通じて交流を深め、その土地 の文化や知恵を学びながら農村の暮ら しを丸ごと体験できます。今回は農泊 家庭のおすすめレシピをご紹介します。







レシピ紹介:舟板 昔ばなしの家(安心院町舟板)中山ミヤ子さんより

鶏飯おにぎり

材料(3合分)

- ・米 3合
- ・鶏もも肉(種鶏) 250g
- ・ごぼう 150g
- ・濃口しょうゆ 大さじ4と 1/3
- ・酒 大さじ4と1/3
- ・砂糖 小さじ 1/3
- ・菜種油 適量



【1】米は炊飯器の目盛どおりの水加減で炊く。鶏もも肉 はこま切れにし、ごぼうはささがきにする。

【2】フライパンに菜種油をひき、鶏もも肉を入れて白く なるまで炒め、砂糖を加える。ごぼうを加えて炒め、しょ うゆと酒を加えて水分を飛ばす。

【3】米が炊き上がる10分前に2を炊飯器に入れる。炊 き上がった米を30分間保温して蒸す。

【4】炊飯器の中身を混ぜ合わせ、うちわであおぎながら おにぎりにする。

宇佐市民全力応援チケットを ご不在で受け取れなかった方へ





宇佐市に住民票のある方(10月1日時点)を対象に、1人1万円分の地域振興券を世帯主宛てに、 11月17日(月) ~ 12月15日(月)の間にゆうパックで送付しています。 12月22日(月までは、郵便 局が配布する不在票をご確認のうえ、再配達または郵便局で受け取れます。

12月24日水からは市役所で受け取れます

日時/平日8:30~17:00 (年末年始を除く) 場所/市役所本庁3階地域振興券担当窓口

臨時受け取り窓口を開設します

日時

12月24日(水)~26日(金) 17:00~19:00

27 日生) 13:00 ~ 17:00

28 日田 9:00~13:00

場所/市役所本庁1階 多目的ホール

市役所での受け取りに必要なもの

世帯主または同世帯の方

・窓口に来られる方の顔写真付き身分証明書 (マイナンバーカード、運転免許証など)

世帯員以外の方

- ・世帯主の方の委任状
- ・窓口に来られる方の顔写真付き身分証明書 (マイナンバーカード、運転免許証など)

問合せ/地域振興券担当窓口(📞 27-8120)

kioku wo tsunagu

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。

85 🥏 南雲忠一墨書額

太平洋戦争開戦時の第一航空艦隊司令長官として 真珠湾攻撃の指揮を執った南雲忠一が、帰還後に別 府市の料亭「なるみ」の主人に贈ったものです。「御 国の興廃 翼に乗せて 忍ぶ永禄 桶狭間」とあり、真珠 湾攻撃を桶狭間の戦いになぞらえています。酔いの ためか文字がかなり乱れており、戦果を挙げた凱旋 時の高揚がうかがえます。



■ 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(5.27-8199) 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。

問合せ 社会教育課 平和ミュージアム建設準備室(27-8200)