

令和3年春の叙勲

瑞宝双光章



兵藤 正 帛 さん
(東大洲)

学校歯科医

兵藤さんは、長年にわたり学校保健業務にご尽力されたご功績により、このたび「瑞宝双光章」を受章されました。

第36回危険業務従事者叙勲

瑞宝双光章



岡野 喜 男 さん
(平野町)

元愛媛県警部

岡野さんは、長年にわたり警察業務にご尽力されたご功績により、このたび「瑞宝双光章」を受章されました。

3年ぶりの開催 愛媛マンダリンパイレーツ公式戦

5月16日(日)、愛媛マンダリンパイレーツ公式戦が八幡浜・大洲地区運動公園野球場で行われました。感染対策期の影響で無観客開催となりましたが、平成30年7月豪雨災害から復旧した球場で3年ぶりに公式戦が開催されました。結果は、高知ファイティングドッグスに7対3で惜敗しました。





ハンドジエルの寄贈を受けました

5月14日(金)、でめ金大洲店からアルコール配合ハンドジェル500本を寄贈していただきました。

店長の柿見亮介（しゅうけい）さんは「3年前の災害で被災した時には、支援してもらい、祖父の代から大洲で仕事をさせてもらっている。市のために役立てて欲しい」と話しました。寄贈を受けたハンドジェルは、ワクチン接種会場などで感染症対策に活用します。

愛媛県文化協会表彰



河野美治（よしの みち）さん （肱川町山鳥坂）

河野さんは、肱川町文化協会会長および大洲市文化協会副会長として団体の発展に努めるとともに、後継者の育成にもご尽力されたご功績により、このたび「愛媛県文化協会地域文化功労賞」を賞されました。



これからよろしくウ

新たな鵜（う）が仲間入り

5月13日(木)、「うかいレストプラザ」に、新たに若い雄（おす）と雌（めす）の鵜（う）2羽が仲間入りしました。

早ければ、今シーズン後半にも活躍が期待されています。なお、今年のうちかい実施期間が変更となりました。

【うかい実施期間】

7月1日(木)～9月20日(月)

【申し込み・問い合わせ先】

大洲観光総合案内所

☎ 6655



【お詫びと訂正】

広報おおず6月号7ページのうかい料金表に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

▽臥龍1号船貸切料

(誤)2万円 ↓ (正)3万5千円

豊 交 流

愛媛・大分両県の自治体同士でお互いの地域の魅力を紹介し合う取り組みを行っています。豊予海峡を挟んだ海の向こうに目を向けてみましょう。

さいきって…?

佐伯市は、大分県南東部に位置し、九州で一番広い面積をもつまちです。九州山地から広がる山間部、番匠川下流に広がる平野部、リアス海岸の続く海岸部に大きく分けられ、温暖な気候を利用した農業、豊富な森林資源を背景にした林業、豊後水道の恵みを生かした水産業を育てています。



佐伯市

佐伯ごまだし大将



人口：69,198人
(R3.3.31 現在)
面積：903.14km²

佐伯市の郷土料理
「ごまだしうどん」
イメージキャラクター



佐伯寿司

豊後水道の恵みで育つ魚は四季折々多様。寿司ネタのほとんどを地元で仕入れることができるため、新鮮な素材を生かした料理が楽しめます。



ごまだしうどん

地元産の焼魚をほぐし、たっぷりのすりごまを加え、しょう油やみりん味付けした調味料(ごまだし)で食べる郷土料理です。



雪ん子寿司

シイタケと甘酢漬けた薄切り大根を飾る「山の寿司」。「きのご料理コンクール全国大会最優秀賞」「林野庁長官賞」を受賞した佐伯市を代表する郷土料理です。



佐伯ラーメン

しょう油豚骨系スープに中太ゆるめの麺が特徴のご当地ラーメン。提供する飲食店は50店舗を超えており、各店独自の味が楽しめます。

さいきの味力

〈問い合わせ〉
佐伯市政策企画課
☎0972-22-4104

＼SNSで旬な話題を発信中／



Twitter



Instagram



LINE



facebook

【トウモロコシと干しエビのおにぎり(バター醤油味)】



材料(2人分)

ごはん	300g
トウモロコシ	1/2本(実100gが目安)
干しエビ	5g
バター	10g
☆醤油	小さじ1
☆黒こしょう	ふたつまみ
乾燥パセリ	適量

作り方

- ① トウモロコシをラップに包んで500Wの電子レンジで5分加熱し、触れる程度に冷めたら、実を取り出す。
皮付きトウモロコシの場合は、ラップに包まず、そのまま電子レンジで加熱することも可能。
※加熱後のトウモロコシは、熱いのでやけどに十分注意してください。
- ② 中火で熱したフライパンにバターを溶かし、トウモロコシを加えて全体にバターを馴染ませる。
- ③ 中火のまま☆を加えて炒め合わせ、火から下ろす。
- ④ ボウルにごはん、③、干しエビを加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 食べやすい量をラップに包み、三角形に握る。
- ⑥ ラップを外してお皿に盛り、パセリを散らして出来上がり。

トウモロコシには、糖質、食物繊維、カリウムが多く含まれています。糖質は、体を動かすエネルギー源となります。トウモロコシの食物繊維は、腸の動きを良くする不溶性食物繊維が多く、便秘予防効果が期待できます。カリウムは、汗の成分の1つでもあり、夏場に大量の汗をかいて体内のカリウムが減りすぎると、夏バテを引き起こしてしまうことがあります。トウモロコシを食べて、夏を元気に乗り切りましょう。トウモロコシの皮をおにぎりの下に敷くと、雰囲気が変わります。夏休みのおやつにもおすすめです。

【レシピ提供：大洲市保健センター】

野鳥



キジバト(雉鳩)
ハト目 ハト科
全長35cm

「デデッ、ポッポー、デデッ、ポッポー」という鳴き声で、どこでも出会える最もポピュラーな野鳥です。最近では町中にも進出して、庭の植え込みなどで子育てをしたという話をよく聞きます。生息数の多さと「はと胸」と呼ばれる体形で、猛禽類の狩りの標的にされがちですが、長い歴史の中で特異な生き方を身に付けています。他の鳥たちは、春に植物や昆虫の発生とともに子育てを始めますが、「ピジョンミルク」という半消化の餌を与えることができるので年中繁殖ができます。そして群がることで目標を絞りにくくして、捕まった時も羽毛がすぐに抜け落ちて捕まりにくくなっています。野生の生き物たちは、あらゆる苦難も切り抜けて、命を繋いでいます。

NPO法人かわうそ復活プロジェクト

文化財



紺紙金字大般若経 1巻
大洲市指定有形文化財(書跡)
龍護山曹溪院所有

大般若経とは、「大般若波羅密多経」の略称で、すべて揃うと600巻にもおよぶ膨大な経典です。

本経典は、6枚継がれた紺紙に銀泥(銀粉をにかわで溶いた顔料)で1.7cm幅の野線を引き、その中に経文を金泥で書いたものです。経典の末尾にある奥書(文書などの来歴などを記したもの)によれば、嵯峨天皇と弘法大師の手によるものと伝えられ、元来は常陸国の根本寺が所蔵していましたが、明治2年(1869)散在していた一部を龍護山曹溪院の住職であった樵禅和尚が入手したと記されています。

平安時代の作品とされる本経典は、市内において最も古い写経であり、歴史的な点から見ても貴重な書跡です。

(昭和40年1月1日指定)

シリーズ「野鳥」は、今回をもって終了します。長い間、ありがとうございました。