

萩市と下田市は姉妹都市提携50周年

～山口県萩市から担当者が届けます！～

問合せ先：企画課秘書広報係（河内庁舎2階） ☎②2212

萩市の豊かな食

歴史的な街並みで知られる萩市は、下田市と同様に海と山に囲まれた自然豊かな地域であり、その恵まれた環境から、多彩な食文化が育まれています。

本号では、萩市の魅力のひとつである「食文化」に焦点を当ててご紹介します。

一街を支えた夏みかん

幕末から明治にかけて、職を失った武士たちの生活を支えるために、萩では夏みかんの集団栽培が始まりました。この取り組みは大きな成功を収め、明治30年代には、当時の萩町の年間予算の8倍以上に相当する収益を夏みかん産業が生み出すまでになりました。現在も、萩の城下町を歩くと、武家屋敷の土塀や白壁の上から、当時植えられた夏みかんの木がその姿を見せています。かつてのような高値での取引は少なくなりましたが、果実や果汁を活用したジュースやスイーツなど、さまざまな加工品として、今なお市民や観光客に親しまれています。5月には夏みかんの花が咲き、町中に爽やかな香りが広がります。萩の風景とともに、歴史ある夏みかんの香りをぜひお楽しみください。

一豊かな水産物一

萩市の沖合は、太古の火山活動によって形成された地形により、魚が集まりやすい瀬（せ）が多く、さらに暖流と寒流が交わる好漁場となっています。そのため、年間を通じて約250種類もの多様な魚が水揚げされています。下田市のキンメダイのように、「萩のアマダイ」「萩の真ふぐ」「萩のケンサキイカ」など、地域の水産物はブランド化が進められており、四季折々の旬の味覚を楽しむことができます。また、わかめや蒲鉾といった水産加工品の製造も盛んで、萩の豊かな海の恵みが暮らしを支えています。

一GIに指定された地酒一

萩地域には、6つの酒蔵があり、古くから酒づくりが盛んに行われてきました。地域の農家が酒米を栽培し、地元で精米加工を行い、酒蔵が仕込みから販売までを一貫して手がける「地域完結型」の酒づくりが特徴です。こうした取り組みと、酒の味や品質が高く評価され、「萩の地酒」は国税庁より地理的表示（GI）に指定されました。

また、市内には多くの萩焼の窯元があり、好みに合った酒器を探して地酒を楽しむのも、萩ならではの贅沢なひとときです。地酒と酒器の魅力をぜひご堪能ください。



土塀からのぞく夏みかん



萩のアマダイ



GIに指定された地酒

第4回しもだ健康川柳 作品募集のお知らせ

問合せ先：市民保健課国保年金係（東本郷庁舎窓口③） ☎②3922

1. テーマ （1）健康 （2）雑詠（何でもOK） 2. 応募期間 10月1日（水）～31日（金）

3. 応募方法

（1）インターネットの専用応募フォーム 右記二次元コードからご応募いただけます。

（2）応募箱に投函 下田市役所東本郷庁舎、河内庁舎内

（3）郵送（ハガキ）※10月31日（金）必着

送付先：〒415-8501 下田市東本郷一丁目5番18号下田市役所市民保健課国保年金係宛

◇記入事項

作品、雅号（ペンネーム）、住所、氏名（ふりがな）、年齢、電話番号、加入している保険の種類、今年度の健診受診の予定の有無（無しの場合はその理由も）※入賞の場合、住所の字名まで公表します。ペンネームがない場合は、本名を公表します。



応募フォーム

三島由紀夫生誕100年記念講演会・ライブを開催します

問合せ先：下田市立図書館 ☎②0352

小説『仮面の告白』、『潮騒』、『金閣寺』などを執筆した文豪三島由紀夫は、今年で生誕100年を迎えます。三島は、1964年（昭和39）から1970年（昭和45）の7年間、毎年夏の約1か月を下田で過ごしました。市内ホテルを定宿とし、執筆活動の傍ら、鍋田浜沿いを散歩するなど、彼の日常を見聞きた市民も多いはずです。

今回は、三島由紀夫研究の第一人者である三島由紀夫文学館館長 佐藤秀明氏と、三島と実際に交流のあった下田市民の一人である横山郁代氏を講師とした講演会を開催します。また、文学だけでなく、音楽にも造詣が深かった三島由紀夫にちなみ、横山氏によるライブも開催します。多くの皆様のご参加をお待ちしています。

○日時 11月1日（土）13時30分～15時40分

○場所 市民文化会館 小ホール

○参加費 無料

○定員 130名（市内外不問）

○申込期間 10月1日（水）～21日（火）

※定員に達し次第、受付を終了します。

※受付時間は、9時～17時まで。（日曜日は16時まで）

※月曜日・祝日は休館日のため申込不可。

○申込方法 電話又は下記二次元コードから申込みください。

○申込・問合せ先：

下田市立図書館 ☎②0352



予約フォーム

【第1部】

・講演会

「三島由紀夫の伊豆―「月澹荘綺譚」（下田）を中心に」

講師：三島由紀夫文学館 館長 佐藤 秀明

【第2部】

・ミニ講演会「三島由紀夫先生との思い出」

講師：日新堂店主 横山 郁代

・ライブ「三島先生に捧げるライブ ～三島由紀夫が好んだ愛の賛歌他～」

ボーカル：横山 郁代 ピアニスト：志村 孝雄



さとうひであき 佐藤秀明 氏

1955年（昭和30）神奈川県生まれ。現在、近畿大学名誉教授、三島由紀夫文学館館長。博士（文学・大阪大学）。三島由紀夫に関する著書を数多く執筆。『三島由紀夫 悲劇への欲動』『入門講座 三島由紀夫』など。

9月は健康増進普及月間です！

問合せ先：市民保健課健康づくり係（東本郷庁舎窓口⑤） ☎②2217

近年、高齢化や生活環境の変化に伴い、糖尿病やがん、高血圧といった生活習慣病の増加が問題となっています。

厚生労働省では、生活習慣病、運動、食事などの改善について理解を深めてもらうため9月1日～30日の1か月間を「健康増進普及月間」と定めています。この機会に、生活習慣を見直してみてはいかがでしょうか？

今回は様々な生活習慣病のもとになる「お塩の取り過ぎ」に気をつけたレシピをご紹介します。

市販のドレッシングは、塩分や油分も多いものがあります。今回紹介しているソースは、塩を使わずチーズの塩味のみで、他にもレモン汁やにんにくの香りを効かせることで、塩分が少なくても美味しく食べることができるサラダとなっています。ぜひお試しください！

副菜 海藻ヨーグルトサラダ

【材料：4人分】

◆カット乾燥わかめ・・・4g

◆きゅうり・・・40g

◆みかん缶・・・40g

◆レタス・・・40g

◆プチトマト・・・4個

【シーザーヨーグルトソース】

◆無糖ヨーグルト・・・大さじ4

◆粉チーズ・・・大さじ2

◆オリーブオイル・・・大さじ2

◆レモン汁・・・小さじ2

◆にんにくチューブ・・・2cm

◆こしょう・・・少々



（※写真は1人分）

【作り方】

1. 乾燥わかめを水に戻す。きゅうりはスライスし塩もみする。

みかん缶はシロップを切り、一口大に切る。

レタスは食べやすい大きさにちぎり全て合わせておく。

2. ボウルに【シーザーヨーグルトソース】の材料を全て加え混ぜ合わせる。

3. 皿に1を盛り付けて2を上からかけ、プチトマトを添える。