POST CARD

お手数ですが
５２円切手を
お貼りください

8 9 7-0 3 9 2

南九州市役所
企画課 行

フリガナ
◎ご氏名

年齢／　　歳　　性別／　男・女

広報紙掲載の場合のお名前の表記
本名・匿名・イニシャル

ペンネーム（　　）

※記入がない場合、実名で記載させてもらいます。
◎ご住所　〒　　－

電話（　　）　　－

おたより まってます

広報紙を読んだ感想、取り上げてほしい記事、最近笑ったこと、身近な話題などなど、何でもけっこうですので、おたよりお寄せください。
52円切手を貼ってポストから郵送するか、市役所の各庁舎に設置してある『ご意見箱』へご投函ください。

⬅点線に沿って切り取ってください。
（官製はがきでも可）

File 59 街かど探偵

南九州市は図書の貸出数が県内１位!?
移動図書館車 が大活躍しています！

さくら号

南九州市の小学生がどれくらいの本を読んでいるか知っていますか。なんと、年間平均１人130冊以上の本を読んでおり、県内でもトップクラスです。

そんな本が大好きな子どもたちの要望を満たすため、活躍しているのが移動図書館車（ゆめさと号、さくら号）です。学校図書の本は読み尽くしたという子どももおり、移動図書館車が学校にない本や新刊などを補充しています。活字離れが懸念される子どもたちに本と触れ合う機会をつくっていると、県内の図書館関係者の方から大変評価されているそうです。

● 移動図書館車の一日

9：00 準備

移動図書館車には約2700冊の本を搭載。その本は、図書館の司書の方が選んでおり、毎回入れ替えられているそうです。

司書の声　各学校によって子どもたちの好みが違うんです。当日巡回する学校や施設の貸し出し傾向を見て搭載する本を選んでいます。

9：40 ～ 16：00 巡回

土日・祝日以外の平日は毎日運行。幼稚園、保育所、小・中学校、校区・地区公民館、福祉施設などを約１時間ずつ巡回します。

司書の声　利用者が多いときは貸し出し手続きが追いつかないことも。時間があるときは、おはなし会などを開催することもありますよ。

移動図書館車は市民と本のかけ橋

南九州市の図書館では、平成27年度に約28万8300冊の本を貸し出しました。これは県内19市の中でだんとつ１位。町村まで含めると２位ですが、南九州市では貸し出しに制限※があるため、実質１位と言えるのではないでしょうか。

そして、その貸し出しに貢献しているのが移動図書館車です。市全体の貸出数の約28％を占めており、図書館から遠くに住んでいる方などと本をつなぐ大切な働きをしています。

※貸し出しの制限
・１人10冊まで（移動図書館車は１人５冊まで）。
・利用者は市居住者・勤務者と近隣市居住者のみ。

本の修理は全て手作業！

人気のある本ほど、傷みが激しくなります。特に移動図書館車の本に多いそうです。それは買い替えるのではなく、司書の方が地道に修理します。この作業が終わることはありません。皆さんがいつでも気持ちよく読めるよう、司書の方が今日もせっせと本を修理しています。

プチ情報

南九州市は県内で最初に図書館ができた町！

明治14年に当時の知覧村に創設された「知覧新聞縦覧所」は、県内における図書館の始まりと言われています。また、川辺では大正12年に、頴娃では大正13年に図書館が創設され、先進的な町のようです。

※皆さんが知りたいこと、疑問に思うことがありましたら、市役所企画課 広報統計係までお知らせください。

南九州市の情報は、ホームページからでもご覧になれます。
ホームページ
http://www.city.minamikyushu.lg.jp/
または携帯サイト

携帯電話からも、南九州市の情報をご覧いただけます。インターネット接続可能な携帯電話を利用して、南九州市ホームページの情報の一部を検索できます。

点線に沿って切り取ってください。➡
（官製はがきでも可）

◆広報紙を読んだ感想、取り上げてほしい記事、最近笑ったこと、身近な話題など、何でもお書きください。

◆読者アンケート
今月号の広報紙の中で、気に入ったものの番号３つに○印をつけてください。

1	知ろう！支えよう！認知症	2	まちの話題	3	行政情報
4	街かど探偵	5	おたより	6	レシピ
7	図書館だより	8	ケンゾウレンジャー	9	誕生・おくやみ

PRESENT

おたよりをくださった方の中から
［つけあげの 西村屋］さんより
『つけあげ（さつまあげ）25枚入り』
を3人の方にプレゼント！

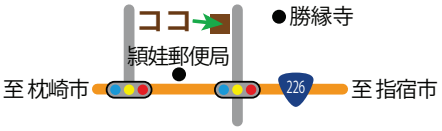
当選は発送をもって
（３月21日消印有効）

プレゼント品を提供いただける方を募集します。
企画課広報統計係☎ 0993-83-2511
知覧庁舎内線 2050 まで。

つけあげ

魚を切るところから作り上げ、「これを食べないと正月が来た気がしない」と言われるほど、地元に愛されている味。
おにぎりと一緒に食べるのがお勧めで、焼酎との相性もばっちり。

昔ながらの手法で作られたちょっと小ぶりな小判形の「つけあげ」が自慢のお店。懐かしい母の味を楽しめます。「つけあげ」は県外にも送ることができ、夏にはかき氷も販売していますので、お気軽にお立ち寄りください。



つけあげの 西村屋
南九州市頴娃町郡 9232-1
TEL：0993-36-2156　FAX：0993-36-3333
営業時間 08：00 ～ 19：00（不定休）

南九州市ホームページからも『おたより』受け付けます

毎月、広報紙を読んだ感想、身近な話題など『おたより』をお寄せいただきありがとうございます。
『おたより』については、従来どおり郵送での受付に加え、南九州市ホームページからも送ることができます。

南九州市ホームページ（http://www.city.minamikyushu.lg.jp/）の広報紙ページを選んで入力してください。

おたより Letter

いつも面白く拝見しております。取り上げてほしい記事があります。南九州市に多い名字の由来について掲載してください。地元の歴史に詳しい方へ記事を依頼してみてはいかがでしょうか。
（南九州市 知覧町　ペンネーム めいじろう　33歳男性）

めいじろうさん、おたよりありがとうございます。

文化財課の職員に聞いたところ、「南九州市に多い姓は、それぞれの地域の地名にちなむものです。江戸時代、武士身分でない多くの人は、公式に姓を名乗っていませんでした。明治以後、その土地の『門（かど）』（農村地域における集落に相当）の地名を姓として登録した例が多かったようです。例えば、市長の姓の『塗木』も、塗木門という門名に由来するものです」とのことです。そういえば、住んでいる自治会名と同じ姓の方もたくさんいらっしゃいますね。

読者の皆さんからお寄せいただいたおたよりや情報を掲載しています。
※文章は添削させていただく場合があります。ご了承ください。

よかとこ！よかもん！特産品！

南九州市特産品協会から、いろいろある市内の特産品を紹介します。

胡　麻　油

無添加　国産原料 100%

胡麻油には、抗酸化作用の強いセサミンという物質が豊富に含まれています。年齢を重ねていくに従い、胡麻はいろいろな面で体に役立つ優れものです。お酒を飲む方にもおすすめです。

また、ナッツのような甘い香りが特徴のあっさりしたこちらの胡麻油は、体に優しい香りと味わいをしています。塩と胡麻油で、あえ物や鶏さしなどにかけるのもおすすめです。

クリーンベースちらん（株）
南九州市知覧町郡 3881
☎ 0993-58-7771
休 土・日・祝　HP 有

オーガニック有機知覧茶 詰め合わせ

個性あふれる有機緑茶５種（オリジナル、明花（あすか）、野花（のはな）、（抹茶入）雫（しずく）、荒仕上げ）と有機紅茶の詰め合わせです。知覧の自然の恵みを最大限に生かして育てました。化学肥料、化学農薬を使用せず、土作りからこだわった安心・安全なおいしいお茶です。

ご要望に合わせて詰め替えもできます。いろいろなお茶を楽しめる、パッケージにもこだわったギフトセットです。

株式会社　知覧農園
南九州市知覧町郡 6219-3
☎ 0120-650-250
休 水　HP 有

【お問い合わせ】南九州市特産品協会（知商工観光課内）☎0993-83-2511

食改さんの すこやかお薦めレシピ

こんにちは。“食改”です！
川辺地区の食生活改善推進員より、鶏のむね肉を使ったメニューをご紹介します。
子どもにも人気のチキン南蛮を、揚げずにピカタにアレンジした一品です。

チキン南蛮風ピカタ

材　料　4人分

- 鶏むね肉（皮なし）　300g
- 小麦粉　適量
- 卵　1個
- 油　大1

A
- 酢　大2
- 砂糖　大1
- しょうゆ　大1

【タルタルソース】
- 玉ねぎ　1/4個
- ゆで卵　1個分
- マヨネーズ（ハーフ）　大2
- ヨーグルト　大1
- 塩　小1/4
- パセリのみじん切り　適量

作り方

1. 鶏むね肉は、大きめのそぎ切りにする。卵は溶いておく。
2. 鶏むね肉に小麦粉→卵の順に衣をつけ、フライパンに油をひいて、中火で両面焼く。
3. Aの材料を鍋に入れて加熱し、甘酢を作る。
4. タルタルソースを作る。玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をよくしぼる。ゆで卵の白身をみじん切りにし、水気をしぼる。
5. ④をボウルに入れ、卵の黄身とその他の材料を加え混ぜ合わせる。
6. 鶏肉を甘酢に漬け、盛り付けたら、タルタルソースをかける。

栄　養　価　1人分

エネルギー	199kcal	脂　質	9.0g
タンパク質	20.2g	食塩相当量	1.3g

栄養士から♪

鶏むね肉を大きめのそぎ切りにして、ボリューム感を出しています。玉ねぎたっぷりのタルタルソースと一緒にいただくことで、満足できますね。

☆私たち食生活改善推進員は、地域で食生活改善の活動をしています。地域の公民館などで栄養教室をしたい！旬の食材を使った料理法を知りたい！等々、ご要望がありましたら、お知り合いの食改さんまたは保健センターへご連絡ください。