

※分からないことや詳しいことは、☎にお問い合わせください。

4月から東屋形2丁目の地区が変更になります

☎地区変更…総務課行政管理係 ☎63-1209
☎ごみ・リサイクル…環境保全課環境業務係 ☎63-1370

地 域コミュニティ区と行政事務区の見直しなどにより、4月から東屋形2丁目区の地区が変更になります。

●**変更内容** 「中央地区」→「荒尾地区」
※ごみ・リサイクルの曜日が変わりますので、「ごみ・リサイクル年間カレンダー」をご確認ください。

3月24日から災害情報案内ダイヤルが変更になります

☎有明広域消防本部 ☎73-5271

新 荒尾消防署と災害情報指令センターの開署に伴い、管内で発生している災害情報をお知らせする案内ダイヤルが変更になります。

◆**新災害情報案内ダイヤル**
☎69-0119

荒尾市任期付職員採用試験（臨床心理士・学芸員）を実施します

☎総務課人事給与係 ☎63-1204

「しあわせ 優都 あらお」を目指す荒尾で、あなたの能力や経験を生かして、働いてみませんか。

- 試験日** 3月16日（日）
- 試験会場** 荒尾市役所 市長公室
- 試験内容** 面接による口述試験
- 受付期間** 3月3日（月）～10日（月）
※郵送の場合は、8日（土）の消印まで有効
- 受付時間** 土・日曜を除く午前8時30分～午後5時15分
- 試験案内・採用試験申込書の入手方法**
①直接取りに行く場合
総務課（市役所2階）・総合案内（市役所1階）
②インターネットで出力する場合
市ホームページにアクセスして、試験案内と申込書(pdf形式)をダウンロードしてください。
- 受験申込方法** 申込書に必要事項を記入し、総務課人事給与係まで持参か郵送してください。
※郵送での申込方法など、詳しくは市ホームページの試験案内をご確認ください。
- 応募・問い合わせ先**
荒尾市役所 総務課人事給与係 ☎63-1204
〒864-8686 荒尾市宮内出目390番地

●**募集要項**

	臨床心理士	学芸員（近代史）
採用人数	1人	1人
職務の概要	市長事務部局などに勤務し、臨床心理士の業務に従事する。保育所、幼稚園などを訪問し、心身の発達に不安のある児童とその保護者の療育相談などへの対応を行う。	市教育委員会事務局などに勤務し、学芸員の業務に従事する。本市の偉人・宮崎滔天をはじめとする宮崎兄弟に関する歴史資料の調査・研究、収集・保管、展示・撤収などを行う。
任用期間	平成26年4月1日～平成31年3月31日（5年間）	平成26年4月1日～平成29年3月31日（3年間）
勤務条件	任期が定められていること以外、給与、勤務時間、服務などについて正規職員と同様に地方公務員法などの規定が適用されます。	
賃金	月額213,400円～293,200円	月額185,800円～257,600円
諸手当	支給要件に該当する人には、通勤手当、扶養手当、期末・勤勉手当などが支給されます。	
福利厚生	熊本県市町村職員共済組合の組合員になります。	

「荒尾少年少女発明クラブ」に入りませんか

☎荒尾少年少女発明クラブ事務局（生涯学習課内） ☎57-8125

荒 尾少年少女発明クラブは（池田雄二企画運営委員長/昭和61年発足）県下で唯一の発明クラブです。科学的な興味や関心を追求して、ものづくりを通し、創作する喜びを体験しませんか。

- 募集人数** 若干名（申し込み多数の場合は抽選）
- 対象** 市内に住んでいる新小学4年生～新中学3年生
- 申込期間** 3月3日（月）～14日（金）
- 申込方法** 事務局まで申込書を提出してください。（申込書は事務局にあります）
- 年会費** 8,000円（傷害保険料800円と教材費の一部を含む）
- 活動内容** 月2回、日曜午前9時～正午、文化センター子ども科学館2階工作室で木工・電気・アイデア工作などのものづくりを5人の指導員のもとで行っています。

●**今年度の活動** 本立て・LEDあんどん・アイデアロボットの製作とコンテストの開催、未来の科学の夢絵画作品づくり、ロボットJリーグ有明ステージへの参加、全国少年少女チャレンジ創造コンテストへの参加、施設見学、工具の取り扱い・電気の学習など。

【**今年度の賛助会員**】（平成26年1月末現在）
本クラブの趣旨に賛同し、支援していただいている賛助会員を紹介します（順不同、敬称略）。賛助会員は随時募集していますので、事務局までお問い合わせください。
▶池田雄二、みちえ ▶(有)荒尾市清掃公社 ▶(株)中央環境管理センター ▶中央設備工業(株) ▶(株)石崎商店 ▶グリーンランドリゾート(株) ▶(株)誠巧建設 ▶(株)精美堂 ▶松本継

～地産地消への誘い～
とれたたて荒尾産さん！！

☎農林水産課農政係 ☎63-1443

このコーナーでは荒尾産の食材や食文化を紹介します。今回はくまもとふるさと食の名人（郷土の伝統料理の卓越した知識、技術を持ち、伝承活動に取り組む人）編として郷土料理を紹介します。

No.3 あん入り雑煮



県内では荒尾・玉名・天草の一部に伝わる珍しい正月料理です。「悪いことはするめえ」ということから、するめで出汁をとります。

食の名人さんのおすすめレシピ

- ◆**材 料** (4人分) ◆
- あん入り餅、里芋 各4個
 - かまぼこ …… 8切れ
 - 干しいたけ …… 4枚
 - するめの足 …… 4本
 - 大根 …… 小1/2本
 - 鶏肉 …… 80g
 - にんじん …… 小1本
 - 昆布 …… 10cm
 - ゴボウ …… 1本
 - 薄口しょうゆ …… 適量
 - 青菜 …… 少々
 - 水 …… 5カップ

- ①大根、にんじん、ゴボウ、昆布は5mmほどの厚さに輪切りし、干しいたけは水で戻す。
- ②鍋に①（里芋としいたけは好みの大きさにカット）、するめの足、鶏肉を入れ、水を注ぎ、煮る。材料が柔らかくなったら、薄口しょうゆで味付け。
- ③おわんに焼いた餅を入れ、鍋の中身を注ぎ、その上に青菜とかまぼこを飾る。

食の名人の声



森野八重子さん（金山）

2月14日、くまもとふるさと食の名人の森野さんは、荒尾支援学校の重複学級の子どもたちにあん入り雑煮などの伝統料理講習を行いました。「昔のお正月は現代のようにお店が開いていないので、保存食の餅や家でとれた野菜を使ってお雑煮を作っていました。昔は甘いものは貴重で特別なもの。そのため、小豆をお正月まで大事にとっておき、あん餅にしてお雑煮に入れて食べていました」と、分かりやすく解説。森野さんの軽快な料理の手さばきや丁寧な指導に、教室から歓声が上がっていました。

森野さんは19歳のときに亡くなった母親の味を目指し、多くの人に郷土の味を知ってほしいと、郷土料理を作っています。「今でも母の味に追いつけ追い越せの気持ちで頑張っています」と、笑顔で話していました。

