

※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。

就学学習会に参加しませんか

☎ 荒尾市障がい者自立支援懇談会子ども部会事務局 (福祉課) ☎ 63-1406

小 学校に入学する前に特別支援学級や特別支援学校への就学に関する疑問や不安について考えてみませんか？

- 日時 6月22日(日) 午前10時～正午 (受付：午前9時45分～)
 - 場所 ふれあい福祉センター2階 大会議室
 - 内容 講演「我が子の就学を考える～保護者の立場から～」、説明会「就学までの流れ」、座談会
 - 講師 中川さおりさん(荒尾市手をつなぐ育成会) 荒岡格生(教育委員会指導主事)
 - 対象者 特別支援学級や特別支援学校への進学を希望しているか検討している未就学児の保護者
 - 参加費 無料
 - 定員 40人
 - 申込期限 6月9日(月)
- ※託児(未就学児)を申し込む場合はご相談ください。人数に限りがあります。

指定ごみ袋が変更になります

☎ 環境保全課環境業務係 ☎ 63-1370

市 の指定ごみ袋が1枚ごとに切り取れるロール状に変更になります。6月から新しいごみ袋の販売を予定していますが、今までのごみ袋も引き続き利用できます。なお、ごみ袋の料金の改定については広報あらい4月号をご確認ください。



自主防災組織をつくりましょう

☎ ぐらしいいき課交通防災係 ☎ 63-1395



阪 神・淡路大震災で救助された人の8割ほどが家族や近隣の人たちに助けられ、消防や行政などの公的機関に救助された人は5%ほどでした。もしものとき、一番頼りになるのは隣近所の助け合いです。自主防災組織をつくるためには、地域での話し合いや規約などの作成が必要です。まずはぐらしいいき課にご相談ください。

●自主防災組織率表

	組織率
国	77.9%
県	66.2%
市	53.1%

市有地を買いませんか 一般競争入札を行います

☎ 財政課管財係 ☎ 63-1292

●入札物件(土地)

物件番号	名称	所在地	地目	面積	最低売払価格	坪単価*
1	旧職業安定所	宮内出目字上西田 216 番 2	宅地	1907.26㎡	2,500 万円	4 万 3 千円
	市役所と荒尾駅の間付近に位置し、それぞれに徒歩 10 分ほどで行くことができます。スーパーや薬局なども近くにあるため、生活しやすい立地です。					
2	川登字杉谷市有地	川登字杉谷 1960 番 108	宅地	362.75㎡	507 万円	4 万 6 千円
	市役所の支所機能を持った「市民サービスセンター」も入居している大型商業施設が近くにあり、生活に便利な立地です。一部、日当たりが悪い箇所がありましたが、周辺の木々が伐採され、改善されました。					
3	旧助丸公民館用地	下井手字丸山 729 番 1	宅地	306.29㎡	272 万円	2 万 9 千円
	土地の形は三角形と不整形ですが、家を建てるには十分な広さです。下水道の整備区域外ですが、土地の安さが売りです。					

※坪単価は千円未満を四捨五入して計算しています。

【入札の参加手順】

- ①参加申込み
「入札参加申込書」に必要書類を添えて提出してください。
●申込期間 6月9日(月)～30日(月)
●申込場所 市役所2階 財政課
- ②入札実施
●入札日時 7月7日(月)午後2時～
※物件番号順に1時間ごとに実施
●入札場所 市役所2階 入札室
●入札保証金 最低売払価格の10%の金額を入札保証金として入札当日預かります。
※落札者以外の入札保証金は即日返還します。
- ③開札と落札者決定
入札閉切後、すぐに開札します。最低売払価格以上で、最高価格の入札者を落札者としてします。
- ④その他
・現地での説明を希望する人は申込期間中に事前にご連絡ください。ご案内します。
・入札手続などを詳しく記した「荒尾市有財産の売払いに伴う一般競争入札実施要領」を財政課に用意しています。市ホームページからもご覧いただけます。
・入札による落札者がなかった物件は7月14日(月)から最低売払価格で買受人を募集します。

～地産地消への誘い～ とれたて荒尾産さん！！

☎ 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、技術などを持ち、伝承活動に取り組む人)編として郷土の加工品を紹介します。

No.5 おしきだ味噌



麦と大豆の配合が通常の味噌(麦1:大豆1)とは異なり「麦3:大豆1」となっています。麦の量が多いと味噌汁にしたときに味噌が沈殿しにくくなり、上澄みができにくくなります。素朴な味が特徴です。

▲ 食の名人の声



濱崎さんが代表を務める折敷田生活改善グループが作る「おしきだ味噌」は、素朴な味わいが特徴の無添加手作り味噌です。

自宅で味噌用の麴を作っていた濱崎さんが「麴の発酵が難しい」と、相談を受けたことがきっかけで親戚や友人と集まって味噌を作ってみるようになったそうです。たくさんできた味噌を知人に配ったところ「とてもおいしい」と評判になりました。以来、折敷田生活改善グループを結成し、味噌用の加工所を作り、30年間ほど活動を続けてきました。

「健康にいいものを家族に食べさせたい」という願いから始まった味噌加工。味と伝統を伝えようと地元小学校などで味噌づくり教室を行い、技術の伝承にも積極的に取り組んでいます。

おしきだ味噌は、荒尾ときめき市・青研・物産館で販売しています。

食の名人さんのおすすめレシピ

◆材料(20個分・1kg入り)◆

大豆…………… 3kg 塩…………… 2.3kg
丸麦…………… 9kg 水か大豆の煮汁… 適量
麹菌…………… 6g

- ①麦は1時間水につける。1時間水切りして、50分ほど蒸らす。火を止めたら10分ほど蒸らしてから、10分冷まし、麹菌と麦をよく混ぜる。温度を36度ほどに保ちながら3日間くらい発酵させる。
- ②一晩水に浸した大豆を1時間蒸す。すりつぶし、①と塩をよく混ぜ、固ければ水か大豆の煮汁を加えて調整し、容器につめる。
- ③重石をして3ヶ月ほど寝かせ、麦が柔らかくなれば食べごろ。