

東京オリンピック・パラリンピック 問 企画課 ☎43-2113 FAX43-1960

在ルワンダ日本国大使が訪問 東京オリンピック・パラリンピックホストタウン

東京オリンピック・パラリンピックにおいて、本市はアフリカ・ブルンジ共和国(以下、ブルンジ)のホストタウンに登録されています。

ブルンジ国内には日本大使館がなく、隣国ルワンダの大使館が兼轄しているところですが、8月19日、帰国中の在ルワンダ日本国大使館の今井雅啓特命全権大使が下妻市を訪問し、ブルンジ選手が事前キャンプで利用する千代川運動公園、ピアスパークしもつまなどを見学しました。

ホストタウンとなった経緯は、本市出身で、元ルワンダ日本国大使館・専門調査員の塚越貴子さん(つかごき たかこ)が、ブルンジ選手団が事前キャンプ地を探していることを市内知人に伝えたところ、市内民間活動団体が支援する運びとなったことがきっかけでした。

今井大使は、「ブルンジのような規模の小さな国で、ホストタウンが見つからない国は多くある。本市がホストタウンとして名乗りを上げてくれたことに感謝したい」と話しました。また、菊池市長からは、ブルンジに向けた「友好の書簡」が今井大使に託されました。

ブルンジは1996年のアトランタ五輪に初出場し、男子陸上5000mで金メダルを獲得。東京五輪には陸上、水泳、柔道、ボクシング、テニスに出場することを目指しており、選手とコーチら25人ほどが市内で事前キャンプをする予定です。



左から塚越貴子さん、菊池市長、今井大使、工藤英明・県オリンピック・パラリンピック監



下妻の梨・今年も実りの季節となりました

4月の遅霜や7月の日照不足など、天候に悩まされた今年の梨ですが、今、出荷の時期となっています。本号が発行される9月10日前後は、ちょうど「豊水」「恵水」の出荷の時期です。その後も下妻の梨は10月下旬まで(貯蔵梨は12月)味わえます。生産者のこだわりが詰まった下妻の梨を、ぜひ味わってください。



「これから出荷する豊水、あきづきの味・品質ともに期待している」と語る生産者の磯山仁さん(いそやま ひとし)・左、JA常総ひかり下妻営農課・広瀬課長(ひろせ)・右



収穫中の「下妻甘熟梨」



下妻梨第二選果場内の直売所で「下妻甘熟梨」をPRする生産者の栗野寿広さん(くりの ひろひろ)

梨出荷スケジュール	8月			9月			10月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下
幸水	●	●							
甘熟梨		●	●						
豊水				●	●				
あきづき					●	●			
にっこり							●	●	●
恵水				●	●				

～下妻甘熟梨とは～

販売される時期は8月中旬の1週間程度。樹上で厳選した少数の「幸水」を丁寧に管理し、糖度13～14度、シャリ感を残し、食べ頃を見極めて収穫した完熟状態の梨です。

STOP!
コロナ差別



©公益財団法人人権教育啓発推進センター

#正しい理解を
#差別はやめよう

新型コロナウイルスの感染が広がる中、誤解や偏見により、感染者や医療関係者、感染者が確認された事業者およびそのご家族に対する誹謗中傷やいじめが、全国的に増加しています。

感染のリスクは誰にでもあります。差別や偏見、いじめ、SNSでの心ない書き込みなどはやめましょう。たたかう相手は人ではなくウイルスです。不当な差別や排除が起きないように、一人ひとりがお互いの立場に立ち、支え合いながら、市民一丸となって、この難局を乗り越えていきましょう。

問 福祉課 ☎43-8246 FAX 43-6750

法務省の人権擁護機関では、新型コロナウイルス感染症に関連する不当な差別、偏見、いじめなどの被害にあった方からの相談をはじめさまざまな相談を受け付けています。

みんなの人権 110番 ☎0570-003-110

こどもの人権 フリーダイヤル 110番 ☎0120-007-110

女性の人権 ホットライン ☎0570-070-810

インターネットでも相談を受け付けています

パソコン・携帯電話・スマートフォン共通

インターネット人権相談

<http://www.jinken.go.jp/>

有料広告欄

男女共同参画事業ファミリークッキング!! おとう飯 家族で作ろう“おとう飯”レシピ

問 市民協働課 ☎43-2114 FAX 43-1960

下妻産の美味しい梨をたっぷり使った“ポークソテー”のレシピを紹介します。日頃、料理をしないお父さんにも簡単に作れる料理です。



■梨たっぷりソースのポークソテー

材料4人分(エネルギー343kcal たんぱく質21.7g 脂質22.4g 食塩相当量1.4g)

- ・豚ロース肉 …100gのもの4枚
- ・塩、こしょう …少々
- ・サラダ油 …大さじ1
- ・しもつまの梨 …L1個(240g)
- ・しょうゆ …大さじ2
- ☆すりおろしたニンニク・生姜…少々
- ・付け合わせの野菜
- レタス …葉2枚(80g)
- ゆでブロッコリー…8かけ(80g)
- プチトマト …8個
- パプリカ(黄色) …1個
- 水菜 …1/2束

※小さいお子さんには、薄切り肉で作ると食べやすくなります

🍴作り方

- ① 付け合わせの野菜を洗って水を切り、食べやすい大きさに切る。
- ② 梨は皮や芯を取り除き、すりおろしておく。
- ③ しょうゆと②を合わせておく。
☆お好みで、すりおろしたニンニクや生姜を入れてもおいしいです。
- ④ 豚肉は包丁の背(もしくはめん棒)でたたき、筋を切り、塩、こしょうをふっておく。
※厚切りの肉の筋切りの方法(右記ポイント参照)
- ⑤ フライパンを熱し、薄く油をひき、強火で豚肉の表面をさっと焼く。
- ⑥ ③で作っておいた調味液を入れて蓋をし、弱火にして10分ほど加熱する。
※焦げないように注意しよう
- ⑦ 出来上がった肉を皿に盛り付け、フライパンに残ったソースを上からかける。
- ⑧ ①の野菜を、同じ皿に色取り良く盛り付ける。

🍴ポイント

厚切り肉は写真の線の部分に包丁で切り込みを入れると、肉が丸まらずよく火が通ります。

