

のぼり旗を寄贈！

## 鹿児島よしみ屋ラーメンから明生関へののぼり旗寄贈



3月4日(金)、鹿児島よしみ屋ラーメンより、瀬戸内町明生関後援会へののぼり旗の寄贈がありました。  
鹿児島よしみ屋ラーメンの店主である田井 勝也さんは、「明生関が、寄贈したのぼり旗を見て『よし、頑張ろう』という気持ちと同時に、三役復帰と更なる高みを目指して、島人魂で頑張つてほしい」という願いを込めて、のぼり旗を制作し寄贈されました。  
寄贈いただいたのぼり旗は、きゅら島交流館正面玄関前に掲げられています。  
これからも、明生関へのご声援よろしくお願ひします。

大型絵本を寄贈！

## 宮之原 萌音 様から町立図書館へ大型絵本寄贈



2月21日(月)、宮之原 萌音さんより、町立図書館に大型絵本を寄贈していただきました。  
宮之原さんは、「今年、青年団として活動しました。青年団は毎年シールカヤックのTシャツを売り、その利益でイベントをしたり、自分達の同窓会費にも回しています。青年団の活動ができるのは町のおかげです。何か町の為に自分にできることはないかと思い、周りの人に相談し、子供たちも喜ぶ大型絵本を寄贈することにしました。保育所の読み聞かせや、中学生に向けても良いお話を選んだので色んな人に読んでもらえたらいいなと思います。」と話されました。

瀬戸内町の情報発信 | スマートフォンで読み取ることで簡単アクセス！

# STOP! ロードキル

アマミノクロウサギの交通事故件数

ゆっくり  
運転してね!

今月 **3** 件

年間 **7** 件

今月：2月分  
年間：1月～



公式フェイスブック



公式ツイッター



公式ユーチューブ



公式インスタグラム



奄美の自然について学ぼう！

## 「持続可能な自然環境形成事業」報告会が実施されました



3月5日(土)きゅら島交流館およびユーチューブオンライン配信にて、奄美せとうち観光協会主催「瀬戸内町の自然環境&森探索ルートと外来種のお話」が実施されました。令和3年度「持続可能な自然環境形成事業」の報告会という位置付けで、奄美大島自然保護協議会顧問の服部正策氏による「奄美の自然の成り立ち」についての講演に続いて、

事業に携わったエコツアーガイド等の中から5人の方々が、担当した事業ごとに発表を行いました。令和3年度の本事業における2つの大きな柱となっている「希少植物と森探索新ルート」と「外来種と対策」について、調査や取組の内容が説明されました。報告会の映像については、奄美せとうち観光協会のホームページに掲載されていますので、ぜひご覧ください。

こちらからオンラインの配信が視聴できます。奄美の自然について一緒に考えてみませんか？



テーブルセット一式を寄贈！

## 瀬戸内ライオンズクラブからせとうち海の駅へテーブルセット一式の贈呈がありました

3月9日(水)、瀬戸内ライオンズクラブより、せとうち海の駅へ寄贈されたテーブルセット一式の除幕式が行われました。今回の寄贈事業は、瀬戸内ライオンズクラブ結成55周年記念事業の一環として、「海の駅広場で休憩する場所がほしい。」という町の声から町と協力し、実現されました。瀬戸内ライオンズクラブ 榮 浩二会長から目録を受け取った町長は、「海の駅の賑わいの中で、ここに座る人の安らぎの場所になると期待しています。」と感謝の言葉を述べました。榮会長は、「島外からの玄関口として、また島民皆さんの交流の場として活用してほしいです。」と話されました。



地域とつながるコワーキング施設

# 「すこやか福祉センター "HUB"」が グランドオープンしました

2月25日(金)、町役場に隣接する、「すこやか福祉センターHUB (ハブ)」がグランドオープンしました。この施設は、町役場とBLUE School Design (ブルースクールデザイン) 株式会社が連携した、会員登録をすることで誰でもご利用が可能なコワーキング施設です。臨時交付金を活用して整備された施設には、大型モニターがあり、オンライン会議や大人数での会議が可能です。また、プライベートブースなどもあり、集中して仕事したい方にもご利用いただけます。さらに、テラス席や充実した設備とサービスが整っています。

施設の運用に対して、町長は、「利用者の皆様には本町の豊富な自然環境を感じ、リラック



HUBの詳細については、公式ウェブサイトからご確認できます。



クスして仕事をしていただくことや、中・長期の滞在をしてもらい、多様なアクティビティ、飲食・宿泊事業所をご活用いただき地域の経済循環を創出できるような展開が図られることを期待しています。」と話されました。

## せとうち栄養士会 ~ベジわん!レシピ~



### 鶏肉ネギソース♪



<材料2人分>  
鶏もも肉…2切(160g)  
片栗粉、揚げ油…適量

【ネギソース】  
長ネギ(みじん切り)…大さじ1  
鷹の爪…少々 油…大さじ1/2  
濃口醤油…大さじ1  
砂糖…大さじ1/2 酢・酒…小さじ1



<鶏肉ネギソース1人分>  
エネルギー/ 237kcal  
食塩相当量/ 1.1g

- 【作り方】
- ① 鶏肉は片栗粉をまぶし、油で揚げる
  - ② ネギソースの材料を混ぜ合わせる
  - ③ 鶏肉にネギソースをかけて、できあがり♪

当院の人気メニューです。  
酢の酸味と鷹の爪によってさっぱりとしたネギソースは、食欲のない方でも食べやすいメニューです♪



55品の野菜レシピ

ベジわん!レシピ 4月号担当の「瀬戸内徳洲会病院」です♪  
私たち栄養科では、医師の指示に基づいて入院患者さまの症状や栄養状態に合わせた安全でおいしい食事を提供し、栄養面から入院生活のサポートをしています。  
また、日々の入院生活を楽しんでいただけるよう季節ごとの行事食や旬の食材を取り入れた食事の提供も行っています。



春ですネ  
食事で季節や行事を  
感じてみてはいかがでしょう♪



徳洲会病院  
行事食♪

