

もくじ

特集
「日本遺産～村上海賊の食文化創造～」

生活学習情報 6
 消防署向島分署移転/因島総合福祉保健センター開館 他

健康・福祉 14
 減るSioレシピコンテスト入賞者決定 他

子育て 17
 おやこのための音楽会/子ども医療費受給者証申請 他

スポーツ 19
 びんご運動公園平成30年度第1期教室 他

芸術・文化 20
 囲碁教室受講生募集/尾道市美術展作品募集 他

情報アラカルト 22
 人権文化センターリニューアルオープン/桜まつり 他

相談 30

人の動き[2月28日現在]

※()内は前月比。

世帯 **64,583世帯 (-60)**
 人口 **男性 66,949人 (-50)**
 女性 71,926人 (-113)
 計 **138,875人 (-163)**

市内の交通事故

[2月28日現在]
 平成30年広島県
 交通安全年間スローガン
 危ないよ
 スマホじゃなくて 周り見て

件数 **31件 (-12)**
 負傷者 **35人 (-25)**
 死者 **1人 (+1)**
 ※()内は前年比。

今月の納期限

4/2(月)
 国民健康保険料⑨
 介護保険料⑨
 後期高齢者医療保険料⑨

今月の表紙



2月23日(金)、第2回尾道映画祭の初日。大林宣彦監督をはじめ、映像作家の安藤紘平さん、映画「花筐/HANAGATAMI」に出演の窪塚俊介さん、常盤貴子さん、満島真之介さん、原雄次郎さんが舞台挨拶に登壇し、監督の母校である土堂小学校の子どもたちから花束が贈られました。

尾道市役所 0848-38-9111 百島支所 0848-73-2701
 因島総合支所 0845-22-1311 浦崎支所 0848-73-2001
 御調支所 0848-76-2111 消防局 0848-55-9120
 向島支所 0848-44-0110 尾道市立市民病院 0848-47-1155
 瀬戸田支所 0845-27-2211 公立みつぎ総合病院 0848-76-1111

トピックス-Topics-



「おのみちライト点灯運動」スタート

自動車運転時に昼間から車両ライト(前照灯)を点灯させる運動を、市公用車をはじめ、市内バス・タクシーなど合計約1,900台で開始しました。ライト点灯により、他のドライバーや歩行者に対し、交通安全の呼びかけと、車両を認識してもらうことによる事故の防止を目指します。



稼げるまちづくりセミナー

2月19日(月)、内閣府が主催し全国で三カ所目となる「稼げるまちづくりセミナー」が、しまなみ交流館で開催されました。NPO法人尾道空き家再生プロジェクトの豊田雅子さんをはじめとする講師の発表等を、全国から集まった140人の参加者が熱心に受講しました。



消防職員のためのやさしい日本語研修会を開催

「やさしい日本語」とは、どの言語の人でもわかりやすい、簡単な日本語のことで、緊急時に言語を問わず速やかに情報伝達することができます。2月20日(火)、消防職員など40人が参加し、専門用語を分かりやすく変換する作業などを通して、外国籍住民への対話力、説明能力の向上を図りました。

市長表敬訪問/敬称略



尾道東高等学校から世界へ情報発信

1学年の生徒が、尾道で活躍する23人にインタビューを行い、編集した冊子「尾道ひと模様(第二版)」を制作しました。英語と日本語で表記されており、海外からの観光客に向けた尾道の「ひと」の発信が期待されます。



第14回都道府県対抗全日本中学生女子ソフトボール大会出場

(3月25日~27日=大阪府)
 有田麗(栗原中学校)
 狩口彩瑛(栗原中学校)



特集

日本遺産

～村上海賊の食文化創造～

日本遺産に認定された「日本最大の海賊の本拠地：芸予諸島ーよみがえる村上海賊“Murakami KAIZOKU”の記憶ー」の魅力国内外に発信していくため、「村上海賊」とこの地域を連想させる魅力的な料理を、日本遺産大使でもあるお二人の料理人に開発していただきました。完成したメニューは、特産の食材「おこぜ」と「グリーンレモン」を使ったもので、昨年12月17日(日)因島市民会館で行われたシンポジウムでお披露目されました。

1月15日(月)・16日(火)には、今治と尾道でそれぞれ企業向けにレシピの説明会を行いました。今回は、そのレシピを紹介しますので、ぜひ、ご家庭でもお試しください。



村田吉弘

(料理人:菊乃井主人)
 京都生まれ。立命館大学卒。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行。1993年菊の井代表取締役役に就任。自身のライフワークは、「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」。2014年「地域文化功労者(芸術文化)」を受賞。



三國清三

(料理人:オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ)
 1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業。1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。1985年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニをオープン。2015年フランスよりレジオン・ドヌール勲章シュバリエの最高勲章を受勲。



レシピの使用を希望する店舗の人は、事前に登録申請をお願いします。 〇村上海賊魅力発信推進協議会事務局
 認定店には販促品をお渡しします。詳細はお問い合わせください。(文化振興課内 ☎0848-20-7425)