

大人のたのめのごみ見学会

ごみ処理施設を見学し、ごみの分別方法や処理の流れについて学ぶ見学会を開催します。

当日はまだ使える「ごみ」の展示販売も行います。参加者には竹チップを活用したGURUGURUコンポストバッグ、記念品もプレゼント。

時 11月7日(土) 10:00～12:00

所 芸北広域きれいセンター(山県郡北広島町川井11080-18)

※現地集合

定員 30人程度 ※先着順

対象 本市、または北広島町に在住の小学生以上の方(小学生は保護者同伴)

申込開始 10月26日(月) 9:00～

申問 環境政策課 環境政策係
☎お太助フォン 42-1126
☎47-1206

歴史民俗博物館公開講座

戦国大名へと昇りつめた毛利氏は、当主の力のみで勢力を拡大できたわけではありません。本講座では毛利氏研究の第一人者を講師に迎え、親類衆や年寄衆の働きと関係性などを解説していただきます。

講師 県立広島大学 名誉教授
秋山 伸隆さん



演題 毛利家の親類衆と年寄衆

時 11月8日(日) 13:30～

所 マルシンクリスタルアージュ小ホール

料 500円
(歴史民俗博物館の入館料込み)

定員 150人 ※先着順

申問 歴史民俗博物館
☎お太助フォン 42-0070

ゲートキーパー養成講座

毎日の生活のなかで不安や悩みによりストレスを抱える方は多く、本市では中高年男性の自殺率が高い傾向にあります。

そのような悩みに気づき、声を掛けたり耳を傾けて、必要な支援につなぎ、見守る役割を担うのがゲートキーパーです。

ゲートキーパーは専門家だけでなく、誰もが担うことができます。大切な人の命を守るため、できることから始めてみませんか。

講師 医療法人新和会 三次病院
公認心理師 諏訪 容子さん



演題 みんなが誰かのゲートキーパー～身近な人の「いつもと違う」に気づき、地域で支える～

時 11月25日(水) 14:00～15:30

所 マルシンクリスタルアージュ小ホール

申込期限 11月20日(金)

申問 健康推進課 健康推進係
☎お太助フォン 42-5633
☎47-1282

人権週間記念講演会

世界や国内の困難な現状に目を向け、多様なルーツを持つ人々との「本当の共生」について考える講演会。フォトジャーナリストの安田菜津紀さんが、国内外の取材で出会った人々の生の声に自身の家族の歴史を交え、身近な視点からお話します。「分からないから関わらない」という無関心に気づき、お互いに想

像力を働かせて対等な関係を築くにはどうすればよいか、私たちの地域の課題として一緒に考えてみませんか。※手話通訳あり

講師 フォトジャーナリスト
安田 菜津紀 さん



演題 共に生きるとは何か
～難民の声、家族の歴史から考えた多様性～

時 12月6日(日)
13:30～15:00(開場/13:00)

所 マルシンクリスタルアージュ大ホール

問 甲田人権福祉センター
☎お太助フォン 45-4922
☎45-4660

「オレンジリボン運動」啓発パネル展

「オレンジリボン」は、子どもたちの命と笑顔を守りたいという願いをつなぐシンボルマーク。子どもたちを虐待から守り、誰もが安心して暮らせる地域をつくるため、啓発パネル展を開催します。皆さんの気づきが、子どもを守る大きな第一歩になります。

時 11月18日(水)～26日(木)

所 クリスタルアージュ1階市民ギャラリー

■児童相談所虐待対応ダイヤル
☎189(いちはやく)

問 甲田人権福祉センター
☎お太助フォン 45-4922
☎45-4660

11/11～17は「税を考える週間」

小・中・高校生の税に関する作品展示など、税について考えるイベントを開催します。

■租税作品合同表彰式

時 11月8日(日) 午前

所 マルシンクリスタルアージュ大ホール

■作品展示

時 11月5日(木)～16日(月)

所 クリスタルアージュ1階市民ギャラリーほか

■税金クイズ

時 11月7日(土)・8日(日)



協定締結

「ゼロカーボンシティ」実現に向けた環境価値(J-クレジット)の活用に関する連携協定

安芸高田市・アイリスオーヤマ株式会社・株式会社バイウィル

LED照明設備の省エネ効果を活用したJ-クレジットの創出・活用などを通じて、地域のカーボンニュートラルの実現を目指します。

【J-クレジット】 省エネ設備の導入などによる温室効果ガスの排出削減量などを「クレジット」として認証する制度。

※敬称略



食のさんぽ道 安芸高田市食生活改善推進協議会

エビシューマイ

〈1人分(約7個分)〉
エネルギー136kcal/塩分0.6g

【材料(作りやすい分量)】

シューマイの皮 …… 30枚
むきエビ …… 150g
はんぺん …… 1枚
玉ネギ …… 1/2個

酒 …… 小さじ1/2
醤油 …… 小さじ1/2
A 砂糖 …… 小さじ1/2
ごま油 …… 小さじ1/2
片栗粉 …… 大さじ2

【作り方】

- ① むきエビは背腸を取り、分量外の片栗粉をもみ込んで水洗いし、水気をしっかりと拭き取る。包丁で粗いところも残しつつ叩く。
- ② 玉ネギはみじん切りにする。
- ③ ビニール袋にはんぺんを入れて、手でつぶして滑らかにする。むきエビ、玉ネギ、Aの調味料を加えよく混ぜる。
- ④ ビニール袋の端を切って、③をシューマイの皮の上に絞り出し、ふちに水を付けて折り畳むように包む。
- ⑤ 耐熱皿にクッキングシートを敷き、④を並べる(シューマイ同士がくっつかないように)。

問健康推進課 健康推進係 ☎お太助フォン 42-5633

レンジでかんたん!
エビのお手軽レシピ

エビには、コレステロール値を減らすなどの働きをする「タウリン」や、抗酸化作用をもつ「アスタキサンチン」が豊富に含まれています。火を使わず、電子レンジで手軽に作れるので、お子さんと一緒に料理を楽しみたい方にもおすすめです。

- ⑥ シューマイがしっかりと濡れるようにたっぷりと霧吹きで水を掛け、クッキングシートをかぶせて、その上からラップをふんわりと掛ける(シューマイにしっかりと水が掛かってないと、皮が固くなります)。
- ⑦ 電子レンジの600Wで5分加熱し、皿に盛る。
※加熱後は、時間が経つと皮が固くなるので、なるべく早めに食べてください。

レシピ動画
公開中

