

佐賀の元気をピックアップ +
地域HOT通信

“佐賀から世界を目指す”

中高生アスリート寮がオープン!



中高生アスリートが、安心してスポーツに打ち込める環境を整えるため、県内3カ所(佐賀市、鳥栖市、太良町)に寮を整備しました。レスリング、ラグビーなど、各競技団体の推薦を受けた生徒が入寮するアスリート専用施設で、13競技約70名の中高生が寮生活を送っています。施設ごとに特徴は異なるものの、寮生活ならではの規則正しい生活や、スポーツ栄養学に基づいた食事メニューなど、育ち盛りのアスリートたちをしっかりとサポート。佐賀から世界を目指す選手たちの成長と活躍を期待しています!



アスリートのための
食事メニューで
身体づくりをアシスト!

4月にオープンした
佐賀市のアスリート寮
(佐賀市天祐)



佐賀海苔®が19年連続日本一!

海苔が“主役”のコミック誌も完成しました



県を代表する食材の一つ佐賀海苔®は、4月13日に行われた今季最後の入札会で、累計生産枚数約17億1千万枚・生産額約217億7千万円となり、19年連続の日本一を達成しました。どんな食材とも相性抜群の、日本一の佐賀海苔®を全国にPRするため、擬人化した佐賀海苔が主役のグルメ漫画をWEBで公開しています。3月には、制作した全46作品の漫画を収めた世界初の海苔コミック誌『藻刊サガノリ』(非売品)が完成。県立図書館などで、実際に手にとってご覧いただけます。漫画制作の裏側などにせまった特集コンテンツページ(コミック誌限定)とあわせてお楽しみください!

46都道府県のご当地食材とコラボした、妄想グルメ漫画は総ページ数200超! 県立図書館(こころざしの森*)などで読めます。

漫画はWEBでも読めます!



※「こころざしの森」の森の字は、3つの本で構成した創作漢字です

佐賀県PR動画 新作2本を公開中!

佐賀県の魅力を全国に発信する県公式YouTubeチャンネル「佐賀県情報発信所」では、2本の新作を公開中です。1本目は、サバイバルするアイドル「さばいどる」として活躍中のかほなさんが、佐賀市三瀬で佐賀の山の魅力がたっぷりつまったソロキャンプを体験。2本目は、交通系YouTuberスーツさんの「佐賀の鉄道旅行」で、唐津・伊万里・有田の鉄道や歴史、焼き物文化などを分かりやすく紹介しています。ぜひ県外の方にもおすすめください。



動画の三瀬以外にも
佐賀の山は魅力たっぷり!
ぜひ登ってみてください!

佐賀県
情報発信所は
コチラ



5

“きこえる人”と“きこえない人”をつなぐ

電話リレーサービスをご存知ですか?



こんな時に役立ちます

- 緊急通報
- 仕事のやりとり
- 病院への連絡
- 家族や友人との会話

※通話オペレータからの電話は、050から始まる電話番号でかかってくる迷惑電話などと混同されないようお願いします

電話リレーサービス「きこえる人」と「きこえない人」をつなぐ!

電話リレーサービスのしくみを分かりやすく紹介しています。ぜひご覧ください!

動画はコチラ

登録は
こちら!

登録無料

電話リレーサービスに関するお問い合わせ

(一財)日本財団
電話リレーサービス

☎ 03(6275)0910
FAX 03(6275)0913

電話リレーサービスとは、聴覚や発話に困難のある方と聞こえる方との会話を24時間365日、通話オペレータがスマートフォンなどから「手話」「文字」と「音声」で通訳し、双方方向につながる公共サービスです。県では、電話リレーサービスの内容や利用方法などを分かりやすく紹介した動画を作成しました。ぜひご覧いただき、通話オペレータを介して電話がかかってきたときは、あわてずに対応をお願いします。

詳しくは 障害福祉課 ☎0952(25)7401 ✉shougai Fukushi@pref.saga.lg.jp

6

食中毒予防の基本は手洗い

夏は細菌による食中毒にご用心!

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

- Point 1 買い物**
肉や魚など、温度管理が必要な食品を購入したら、すぐに帰宅しましょう。
- Point 2 家庭での保存**
帰宅したらすぐに冷蔵庫へ。冷蔵庫のつめすぎに注意しましょう。(7割程度が目安)
- Point 3 下準備**
まず始めに手を洗いましょう。調理器具も使用後は洗って消毒しましょう。
- Point 4 調理**
中心部分まで十分に加熱しましょう。(目安は75℃以上で1分以上)
- Point 5 食事**
作った料理はすぐ食べて、長時間室温に放置しないようにしましょう。
- Point 6 残った食品**
早く冷えるように小分けにする。冷蔵庫に入れて保存しましょう。温めなおすときは十分に加熱を。(目安は75℃以上)

梅雨から夏にかけては気温や湿度が高く、細菌性の食中毒が増えやすい時期です。食べ物の色やにおいに変化がなくても、菌が増えれば食中毒を起すおそれがあります。「加熱すれば大丈夫」という考えは危険。調理工程や保存方法にも食中毒菌を増やさないポイントがあります。衛生管理を徹底し、夏場の食中毒を予防しましょう。

食中毒予防の3原則 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」

詳しくは 生活衛生課 ☎0952(25)7077 ✉seikatsueisei@pref.saga.lg.jp