

くらしの 情報

問い合わせ先

本 庁 天草市役所・市庁舎別館 ☎231111
〒863-8631 天草市東浜町8番1号
支 所 牛 深 ☎732111・有 明 ☎531111
御所浦 ☎672111・倉 岳 ☎643111
栖 本 ☎663111・新 和 ☎462111
五 和 ☎321111・天 草 ☎421111
河 浦 ☎761111

☎…申し込み先 郵便…郵送先 F…FAX M…メールアドレス H…ホームページ ※申請書などは☎に備え付け。

健康・医療



牛深市民病院 糖尿病教室

日程 ●2月18日(土)午後1時～同2時●市立牛深市民病院・2階講堂。
内容 糖尿病患者の災害時の備え・対処法(看護師)。
参加料 無料。
岡牛深市民病院 ☎74171

行政



市営住宅の入居者・ 入居補欠者募集

市営住宅(世帯の所得が入居基準額以上ある人が入居する特定公共賃貸住宅を含む)の空き家の入居者、または空き家になった場合の入居補欠者を募集します。申込者多数の場合は、抽選を行い入居者または入居補欠者の順番を決定します。
申込方法 2月1日(月)から同15日(月)までに、申込書を提出してください。

※詳細はお尋ねください。
☎岡本庁(別館)・建設総務課/各支所担当課

第2回 天草里海づくり報告会

天草の豊かな海を守り育てるため、学識経験者による講演や天草各地の漁業者の取組事例発表を行います。
日程 ●2月13日(土)午後2時～●牛深総合センター・大ホール。※入場無料。

内容 ①講演：吉村拓氏(国立研究開発法人水産総合研究センター)②漁業者による取組事例発表。

☎岡本庁(別館)・水産振興課
鳥インフルエンザから家庭などで飼育している鳥を守るために

鳥を飼っている人は…野鳥などが近づかないように小屋に金網や防鳥ネット(2cm角以下)を張り、えさや水は小屋の中に置いて周辺に散乱しないようにしましょう。飼育している鳥は毎日観察し、世話をした後は

2月11日(木)(建国記念の日)のごみ収集日を変更します

	対象地区	変更後
本	燃やせるごみ	
	木曜日に収集予定の地区	2月12日(金)
渡	燃やせないごみ	
	船之尾町、東町、大門口、亀場町(上、恵比呂)	2月19日(金)
牛深	資源物	
	港町、今釜、今釜新町、本泉、山仁田、亀場町(新田)、楠浦町(新田西、新田中、新田東、舟津1、舟津2・3、舟津4・5、舟津6、今村、釜、錦島、大友尻)	2月13日(土)
有明	燃やせるごみ	
	木曜日に収集予定の地区	2月12日(金)
新和	燃やせるごみ	
	東地区(楠浦、大浦、須子、赤崎、下津江)	2月12日(金)
五和	燃やせるごみ	
	A地区(大多尾、宮南、宮地浦、切越、諏訪)	2月12日(金)
和	資源物	
	馬場下、渡ノ浦、平、棒の鶴、馬場上、切越の一部(園地前)、中田、碓石、大宮地	2月12日(金)
和	燃やせるごみ	
	東地区(御領、鬼池)	2月12日(金)

※その他の地区は、「家庭ごみ・資源物出し方カレンダー」でご確認ください。☎岡本庁・環境施設課

手洗いとうがいを行ってください。
飼っている鳥が死んでしまった場合：原因がわからないまま鳥が連続して死ぬことがない限り、鳥インフルエンザの心配はありません。
野鳥が死んでいるのを見つけた場合：1カ所原因がわからずに死んでいる場合(ワシやタカなどの猛禽類やカモ類は1羽以上、ト

ンビ・カラス・スズメなどは、県天草広域本部林務課へご連絡ください。※事故死など外傷がある鳥は、回収などは行いません。
☎岡家きん(鶏など)：県天草家畜保健衛生所 ☎23668 / 愛がん鳥(家きん以外の鳥)：天草保健所 ☎230172 / 野鳥：県天草広域本部林務課 ☎24322

輝く

昔ながらの 黒砂糖づくりを 後世へ

じょうざぶろう
佐藤常三郎さん
(佐伊津町・76歳)



「今ではめずらしい光景になりましたね」。釜から甘い匂いを漂わせながらぐつぐつと煮えるサトウキビの汁を見てこう話すのは、佐伊津地区でかつて盛んだったサトウキビ栽培を今も続けている数少ない1人、佐伊津黒砂糖組合代表の佐藤さんだ。同組合は、今や天草では少なくなったサトウキビ栽培と黒砂糖製造を守り後世に残していこうと、栽培者や菓子職人経験者、菓子卸売業者など8人が立ち上がり平成26年に発足。長く使用されていなかった地元の菓子製造所を改修し、昔ながらの黒砂糖づくりをスタートさせた。

「製造が得意な人、販売方法に明るい人など、それぞれが持っている力を結集してやっています」と佐藤さん。サトウキビは、例年3月に種を植えて12月に収穫。耕作放棄地の解消作物として期待されている。黒砂糖製造は年末年始にかけて行われ、しぼったサトウキビの汁を煮詰めた後、型に流し固めてつくる。2シーズン目となる今回の製造も、無事終了。できあがった黒砂糖は、手に取りやすいパック詰めにしたほか、調理用としてあらかじめ砕いたものを商品化するなど、くふうをしている。現在、市内の直売所やみやげ品店などで販売中だ。

「メンバーの平均年齢は約70歳。これからも力をあわせてがんばっていきます。若い人たちにもぜひ興味を持っていただけたら」。佐藤さんは笑顔で語ってくれた。

※黒砂糖商品の詳細は、向田商店 ☎24623へ。