

日々是 宇和島 (7)
「タウンミーティング」始めました!



就任当時から開催を考えていた「タウンミーティング」が5月から始まりました。皆さんの幅広い意見に耳を傾けることは、市政に臨む上での原点であり、その声をしっかりと施策に反映させたいと考えています。

各会場では、まず私の市政に臨む基本的な考え方について話します。その後はイベントや各種新施設の説明、また今秋から予定している市役所改築工事の概要など、普段から情報発信の充実を課題としている本市として直近の情報を伝えた上で、いよいよ意見交換のスタートです。

これまでの意見の中には、市政に

深い関心を示し、そこから持論を展開する人や、地域の課題を熱心に研究し、市としての考え方を聞く人、また小さな願いを叶えて欲しいと勇気を振り絞って意見する人など、内容はさまざまです。そして、どの会場でも話題となるのは、少子高齢化による人口減少とこれから本市の目指す道についてでした。これらの質問に対して、決して十分でなかったと思いますが、自分なりに丁寧に説明させていただきました。

これから6月末にかけて、まだ実施していない地域に出向き、小さな声にもしっかりと耳を傾けていきたいと考えています。皆さん、ぜひとも来場ください。

【今後の日程】

と き	ところ
5 / 28(月)	住吉公民館
29(火)	三浦公民館
30(水)	九島公民館
31(木)	天神公民館
6 / 8(金)	蔣淵公民館
11(月)	北灘公民館
12(火)	岩松公民館
13(水)	下灘公民館
14(木)	清満公民館
15(金)	御槇公民館
21(木)	畑地公民館
22(金)	小池公民館
25(月)	立間公民館
26(火)	喜佐方公民館
27(水)	奥南公民館
28(木)	玉津公民館
29(金)	吉田公民館

※開始時刻は、午後7時です。



麦わらイサギ

春から初夏にかけて旬を迎えるイサキ。1本釣りや追いかけ網、刺し網で漁獲され、5～6月ごろの麦が実る時期に旬を迎えることから、「麦わらイサギ」と呼ばれています。

沿岸の岩礁地帯に住み着き、渡船を利用した魚釣りの対象魚としても人気があります。通常約500gほどの大きさですが、昨年7月には嘉島で5kgを超えるイサキが釣られ、都市部の市場に卸され話題になったこともあります。調理方法は、煮付けや塩焼き、刺身やカルパッチョなど、



煮ても焼いても生でも美味しく食べることができます。特に皮には脂が乗り、味がしっかりしています。皆さん、ぜひ食べてみてください。



新鮮なイサキの見分け方

新鮮でも目は濁っています

※骨が硬く、のどに刺さると危険なので、食べる際にはご注意ください。



身が硬く、腹部が張っているものがよい

イサキの栄養マ×知識

白身魚の中では比較的脂肪が多めで、脳の働きを活発にするDHAや、血液をサラサラにするEPAなどの脂肪酸も多く生活習慣病予防効果が期待できます。良質なタンパク源で消化も良いことから、子どもや高齢者の食事にも向いています。