

第36回全国健康福祉祭とっとり大会
**ねんりんピック
はばたけ鳥取2024**

令和6年10月19日(土)～22日(火)

☎ ねんりんピック推進課
(☎ 30-2525)

ダンススポーツ

市内で開催される7種目の中から、ダンススポーツを紹介します。ダンススポーツは、社交ダンスをベースとしつつ、ダンスのスポーツ性に着目し考案された種目で、ペアの技術と美しさを競います。ねんりんピックでは、スタンダード種目(ワルツ、タンゴ)とラテン種目(チャチャチャ、ルンバ)が行われます。健康増進やアンチエイジングの効果が高いと言われており、年齢や性別を超えて楽しむことのできるスポーツです。

日程：10月20日(日)

会場：鳥取県立米子産業体育館

出場経験者の中澤隆さん

中澤さんは、ねんりんピックかながわ2022マラソン交流大会(3km男子70歳未満の部)に鳥取県代表として出場し、優勝されました。学生時代に打ち込んだ陸上を再開しようと32歳の時にマラソンを始められ、「運動を始めるのに年齢制限はない。自分のがんばる姿を見て、運動を始めようと思ってもらえたらうれしい」と、とっとり大会でも優勝をめざして練習に励まれています。大会の観戦が、スポーツを始める

きっかけになるかもしれません。皆さんも、ぜひ会場にお越しいただき、応援してください！



中澤隆さん

Yonago Life Plus



くらしを
豊かに

ヒューマンライツ

～みんなが幸せな社会をめざして～



☎ 人権政策課 (☎ 23-5415 FAX 37-3184)

令和4年に実施した「米子市人権問題市民意識調査」で、「身元調査(本籍地・出生地・居住地などを調べる)をすることをどう思いますか」という質問をしました。その結果、身元調査を「してはいけない」と回答した人の割合は、「企業が社員を採用するとき」が49・8%、「結婚するとき」が38・8%となりました。身元調査をしてはいけないと思う人の割合が半数に届いていません。身元調査は、同和地区(被差別部落)出身者や在日外国人などが不当に差別的な扱いを受けるおそれがあり人権侵害につながります。

「身元調査」はお断り！

また、本人の知らないところで出生や経歴などを調べることはプライバシーの侵害にあたります。◆「本人通知制度」に登録を本人通知制度は、市町村が戸籍謄抄本や住民票の写しなどを本人以外の第三者に交付した場合に、そのことを本人に通知する制度です。この制度により、不正取得の早期発見が可能となり、個人情報不正利用防止や不正取得を抑制する効果も期待されます。身元調査は重大な人権侵害です。差別のない人権を尊重し合う社会づくりのため、改めて人権意識を高めていく必要があるといえます。

本人通知制度についての問い合わせ…市民一課 (☎ 23-5141)

—すべての拉致被害者の一刻も早い帰国実現をめざして—

< 県民メッセージ抜粋 >

ご家族の心の痛みは測りようありません。どれだけの歳月が流れていったのか…！もし私の身内だったらと考えたとき、だまってはられません。

保定風情 米子めぐり

米子市の友好都市・中国保定市から来た国際交流員の呉丹（ゴタン）さんが、保定のことや米子での体験などをお伝えします！

☎ 国際交流室 (☎ 23-5374)



保定市の「米子市交流展示室」に飾られた淀江傘を持つ呉丹さん

保定のグルメ・ロバ肉の魅力！

米子市の皆様、大家好（ダージャーハオー）！こんにちは！国際交流員の呉丹です。今回は米子市の友好都市である中国・保定（ホテイ）市のグルメとしてロバ肉の魅力をお届けします。

ロバ肉は牛肉のように柔らかくて、魚肉のようにサクサクした食感、臭みもなくおいしいので、中国では「天上には龍の肉あり、地上にはロバの肉あり」と称えられます。調理法は炒め、煮込み、鍋などさまざまですが、特に人気なのはロバ肉バーガー、中国語では驢肉火烧（リュロウフオシャオ）です。保定市ではいたるところに

専門店があり、気軽に食べられます。バンズは火烧（フオシャオ）と呼ばれる平たいパンで、焼き面がカリッとしているのが特徴です。この食感こそがロバ肉バーガーの良し悪しを決める重要なポイントで、そんな火烧に切れ目を入れ、間にたっぷりのロバ肉を挟んだら、ロバ肉バーガーのできあがり！

リュロウフオシャオ 驢肉火烧



保定に来たら、ぜひ食べて！

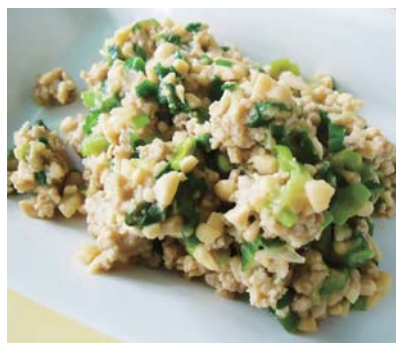
材料（4人分）

豚ひき肉…140g
ごま油…大さじ 1/2
にんにく…4g
ひきわり納豆…2パック
らっきょう甘酢漬…1粒
青ねぎ…60g

★ 味噌…小さじ 2
しょうゆ…大さじ 1/2 強
三温糖…小さじ 1 弱
酒…小さじ 1 弱

作り方（所要時間 約45分）

- ① にんにくはみじん切り、またはおろす。らっきょう甘酢漬は粗みじんにする。
- ② 青ねぎは小口切りにする。調味料★はあわせておく。
- ③ にんにくをごま油の半量で炒め、ひき肉を入れて、さらに炒める。
- ④ ③に納豆と粗みじん切りにしたらっきょう、調味料★を加えてよく炒める。
- ⑤ ④に青ねぎを入れ、最後に残りのごま油を入れてさっとまぜて火を止める。



No.73

がいなスタミナもりもり納豆

鳥取県で生まれたスタミナ納豆に、鳥取県の特産物らっきょうが入り、さっぱりとした味わいに仕上がります。食欲が低下する暑い時期に、おすすめの一品です。

☎ 学校給食課 (☎ 33-4751)

学校給食 いきいき こめっこレシピ



米子市学校給食キャラクター
こめ太・こめ子