

市長室からごんにけむ  
市長日記

5月6日と7日、株式会社KJTDと株式会社インターフェースという県外2社の首脳が大分

県庁を訪問し、広瀬知事と私に立地表明をしました。

株式会社KJTDは東京に本社がある非破壊検査機器メーカーで、昨年3月で閉校した旧武藏西小学校跡地に立地します。超音波を使うことで、製品を壊すことや分解をすることなく材料の内部に傷や欠陥がないか検査する機器の開発・製造・検査の拠点を新設することになりました。

主たる製造拠点のある東大阪市は海拔が低く、東南海地震の点でも心配があるため「空港も近く地盤がしつかりしていて、津波などの心配も少ない」とされる国東市に生産拠点を移したい」とのことでした。当初は、旧校舎部分を改装して小型の機器を生産することから始め、将来的には校庭に建屋を建設し、大型の機器の開発・製造や性能検査などをしていきたいそうです。



▲旧武藏西小校舎



▲旧武藏東小校舎



## 副市長の市政コラム 『種をまく』

### ペイグラントプール

5月最後の週は、早かった梅雨入りの中休みといったところでしょうか。気温も上がり、夏日となりました。水遊び、プールを思わせる日々です。

今年度、市ではホテルペイグラント国東のプールの改築を予定しています。プールの壁面に亀裂などがあり、使えなくなっていたためです。改築により今年も利用を休止することになりますが、来年のアフターコロナを目指してリニューアルオープンの予定です。新しいプールには、25mプールと幼児用の小プールがあります。市内の子どもたちや帰省されたお孫さんたちが水に親しめる場所として、また、南国国東でナイトプールが楽しめる「リゾートプール」として、プラスアップされた魅力的な施設に生まれ変わります。

多くの事や物を望むことはなかなか難しい状況の中で、活力ある持続可能な国東市をつくるために、将来に向かって残したいものを目的別に工夫を凝らして維持したいと考えています。

「残したい物を、残したい形で」。来年のオープン、お楽しみに。

(国東市副市長 吉水 良伸)



▲ホテルペイグラント国東



## 『県外2社の立地表明』

国東市長 三河 明史



立し、全国の技術者を集めて、海外メーカーに頼らない自社製ブログラミングシステムを学ぶ学校を運営していくとのことです。以前、このアカデミー構想を社長から伺ったとき「ぜひこの場所を国東に」と陳情しましたが、実現してうれしく思います。

いずれの会社も最先端の技術を持つ企業であり、株式会社KJTDはいずれ主たる生産拠点を国東市に移すとの考えがあるとのことです。この企業で働くことで、国東に住む人々が増えてくることが期待できます。そして、株式会社インターフェースアカデミーも、全国から技術者の集まる学校であり、講師となる先生や多くの生徒でにぎわうことになるでしょう。そのうち、国東に住む人も出てくるはずです。両小学校が志成学園に統合され、廃校となつた後の校舎の生きかし方がとても早く決まつたことは、大変喜ばしいことです。

二つの小学校の跡地に立地した両企業の事業の成功と、それぞれの地域の発展を祈らずにはおれません。

健康づくりを応援

# くにさき国保

## だより

【問合先】市民健康課 国保年金係 ☎ 72-5166

新しい保険証が使えるのは8月からです!

市民健康課 山本 朱音

## 8月から使用する「被保険者証」と「限度額適用認定証」が更新されます (現在お持ちの保険証・認定証の有効期限は7月末までです)

### 【国民健康保険】

- ・新しい保険証の色 ⇒ 「水色」(7月中に簡易書留で世帯ごとに送付します)
- ・8月以降も限度額認定証が必要な場合は、改めて申請が必要です。

### 〈国民健康保険に関する届け出について〉

- ・職場の健康保険などに加入された方は、速やかに国保資格喪失届を提出してください。
- ・住所、氏名など保険証の記載内容に変更があった場合は、届出が必要です。

### 【後期高齢者医療】

- ・新しい保険証の色 ⇒ 「緑色」(7月中に簡易書留で個人ごとに送付します)
- ・現在限度額適用認定証をお持ちの方で、8月以降も認定証を交付する基準を満たしている方は、申請は不要です。(新たな認定証を保険証とは別に7月中に送付します)

さいしょに野菜!  
きちんと野菜!

サンゴーマル  
野菜モリモリ350/国保発  
健康応援レシピ  
~野菜プラス1皿~

### きゅうりのサッと煮



【1人当たり】  
エネルギー 31kcal  
野菜使用量 80g  
食塩相当量 0.5g

生で食べることの多いきゅうりですが、加熱しても美味しく食べられます。

きゅうりに多く含まれるカリウムは血圧を下げる効果があるといわれています。

7月CATV出演者  
国見町竹田津  
江本 知子さん



旬の野菜をたくさん使った料理を、家族にも作ってあげたいと思います。

### ■材料 (2人分)

きゅうり	1 本
ミニトマト	5~6 個
しょうが	好みで適量
A だし汁	100cc
砂糖	小さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
酒	小さじ 1
かつおぶし	少々

### ■作り方

- ①きゅうりは縦半分に切り、種をスプーンなどで除いて斜めに1cmの厚さに切る。
- ②ミニトマトは半分に、しょうがは千切りにしておく。
- ③Aを鍋で煮立て、きゅうりを加えてひと煮立ちしたらミニトマトとしょうがを加えて5分程煮て火を止め、かつお節を加えて冷ます。