

じてん車・ほこう者 専用道路

- レッツ♪スローサイクル&ウォーキング -



☎ 建設課(有家庁舎) ☎73-6675

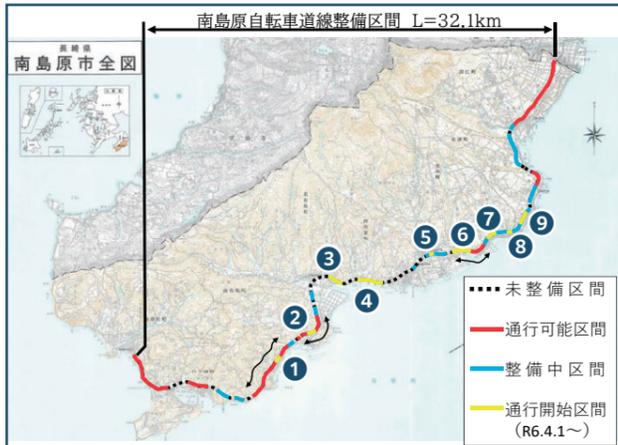
自転車歩行者専用道路の一部を通行開始

4月1日から下記区間で一部通行を開始予定です。すでに通行開始している区間と併せて、全体の半分となる約17kmが通行可能となります。

この機会に自転車歩行者専用道路を散歩したり自転車で走ってみませんか？

一部通行開始追加区間

- ① 南有馬町吉川下湯～崎町…206m
(通行可能区間：菅蒲田～大江露田)
- ② 南有馬町JA～旧原城駅付近…350m
(通行可能区間：南有馬庁舎前～南島原市多目的運動広場)
- ③ 北有馬町日之江会館付近～宮之坂…687m
- ④ 西有家町旧龍山駅～多目的防災広場…1,120m
- ⑤ 有家町県道雲仙有家線～ありえコレジヨホール…225m



- ⑥ 有家町前田～東池田…865m
(通行可能区間：東池田～JA堂崎支所手前区間)
- ⑦ 有家町古城～堂崎小学校…450m
- ⑧ 有家町浜小路～若草保育園付近…230m
- ⑨ 布津町野田～貝崎浜…840m



市HP

※実際の通行開始区間については、3月下旬にホームページに掲載します。一部通行開始区間の位置図はこちら↑

教えて！国民年金

年金生活者支援給付金制度をご存知ですか

年金生活者支援給付金は、公的年金などの収入やそのほかの所得額が一定基準額以下の年金受給者の生活を支援するために、年金に上乗せして支給されるものです。

支給には請求書の提出が必要です。

【対象者】

- 高齢基礎年金を受給している人
次の要件をすべて満たしている必要があります
(要件)・65歳以上
・世帯員全員の市町村民税が非課税
・前年の年金収入額とその他所得額の合計が約88万円以下
- 障害基礎年金・遺族基礎年金を受給している人
(要件)・前年の所得額が約472万円以下

【請求手続き】

- 年金受給者で、新たに年金生活者支援給付金を受給できる人
年金事務所または市で請求手続きをしてください。
- 年金を受給しはじめる人
年金の請求手続きと併せて年金事務所または市で請求手続きをしてください。



厚生労働省HP

日本年金機構や厚生労働省を装った不審な電話や案内にご注意ください

電話で家族構成や口座番号・暗証番号を尋ねたり、手数料などの金銭を求めたりすることはありません。

☎ 請求に関するお問い合わせ「給付金専用ダイヤル」 ☎0570-05-4092(ナビダイヤル)

つなごう未来へ!

島原半島ユネスコ世界ジオパーク



☎ 島原半島ジオパーク協議会 ☎0957-65-5540
E-mail: info@unzen-geopark.jp

北有馬の石橋群



元平橋

面無橋

九州は全国的に見ても石橋が多い地域で、特に美しい弧を描くアーチ式の石橋はその9割が九州に存在するとも言われています。島原半島の中でも、南島原市北有馬町は美しい石橋が複数見られる地域です。北有馬町内には少なくとも10の石橋があり、有馬川の支流に架かる荒田下橋、田中橋、元平橋、坂下橋、面無橋の5つの石橋群は、地方の近代化を象徴する価値を持つとされ、平成31年2月14日に「有馬の石橋群5橋」として、長崎県の有形文化財に指定されました。

これら5つの橋のうち、江戸時代後期に架けられたとされる面無橋には安山岩が、明治から大正時代に架けられた残りの4橋には玄武岩が用いられています。つまり、

石橋をつくるのに適した石材としての溶岩が容易に手に入ったことが、この地域に石橋が発達した理由の一つです。しかし、この地域に石橋があるのは別の理由もあります。それは、橋を架けなければ渡ることができない川の存在です。

北有馬町付近には、約50万～30万年前にもたらされた雲仙火山の噴出物や、海などにたまってできた古い時代の地層が分布しています。これらの地層は、島原市有明町から南島原市深江町に分布する15万年前の地層に比べて水を通しにくいので、降った雨の多くは地面に染み込まずに地表を流れます。地表を流れる水はやがて集まり、川となって大地を削ります。北有馬町付近は長年にわたって大地が削られ続けたため、谷が発達しました。そこで人々は道を確保するために、洪水が起きれば流されてしまう木の橋ではなく、あえて手間のかかる石橋を架け、互いの交流を維持したのでしょう。

地域をつなぐ架け橋として、今も島原半島をつくった溶岩は地域の交流を支えています。

島原手延そうめんを食べよう 簡単お手軽レシピ 口加高校生が考案“パリもちそうめんピザ”

口加高校生(松山倅也さん、泉時人さん、馬場日菜乃さん、苑田結衣さん)が探究活動の一環で市の特産品「島原手延そうめん」を使ったアレンジレシピを考案しました。「手軽に作れるそうめん料理」、「冬でも食べたい」、「残ったそうめんで作れる」をコンセプトに誰でも簡単に作ることができます。高校生が考案したレシピをぜひお試しください。

外側はカリッと、
中心部分はもちもちとした
そうめんの食感を楽しめる
おいしいレシピです!



材料(2人分)

- 島原手延そうめん……………1束
- ピーマン……………1/2個
- ベーコン……………10g
- チーズ……………20g
- ケチャップ……………20g

作り方

- ① 茹でたそうめんを円状に6等分にわけてアルミホイルの上に乗せます。
- ② ピーマンを輪切りに切り、ベーコンを1cmの幅で切ります。
- ③ ①にケチャップ、チーズ、ピーマン、ベーコンの順に乗せます。
- ④ ③をトースターで5分焼いて完成です。

