

# 2022年3月 かわら版あおやま 第309号

今月号の担当者



品田 大塚

2022年(令和4年)3月1日発行  
 柏崎刈羽原子力企業協議会 広報部会  
 〒945-0016 新潟県柏崎市青山町3番地1  
 【TEL】(0257)45-3852 【FAX】(0257)45-2002  
 【URL】http://www.kk-kyougikai.com



構内作業に従事されている皆様、ふるって行事に参加しましょう! ~あなたも原子力企業協議会の会員です~

新年度まであとわずか、コロナウイルス感染症拡大防止に努めて気を緩めず安全第一で行きましょう!

## 研修予定

新型コロナウイルスの感染拡大状況により中止や延期をする場合があります。  
 最新の研修情報は企業協議会HPまたは、掲示板あおやま等でご確認ください。

| 項目              | 日程              | 場所          |
|-----------------|-----------------|-------------|
| 職長教育            | 3月2日(水)・3日(木)   | 企業協議会C研修室   |
| 作業班長研修 反復       | 3月16日(水)・17日(木) |             |
| 作業班長研修 新規       | 4月6日(水)・7日(木)   | 企業協議会C研修室   |
| 作業班長研修 反復       | 4月20日(水)        |             |
| 浸透探傷試験認定(再認定試験) | 4月21日(水)        | 技能訓練棟 保修訓練室 |



## 地域情報



## 国営越後丘陵公園「雪割草まつり」

新潟県の草花「雪割草」。3月の週末は雪割草の逸品200点以上が並ぶ展示会を開催します。4月上旬には雪割草群生地で見頃を迎えます。

★★★雪割草展★★★

- 【開催期日】3月12日(土曜日)~3月27日(日曜日)  
 ※即売会は土日のみ開催
- 【越後長岡雪割草の会 展示・即売会】3月12日(土曜日)、13日(日曜日)
- 【国際雪割草協会 品評会・即売会】3月19日(土曜日)~21日(月曜日・祝日)
- 【国際雪割草協会甲信越支部 展示・即売会】3月26日(土曜日)、27日(日曜日)

- 【開催時間】9:30~16:30
- 【開催場所】国営越後丘陵公園
- 【料 金】12月~3月は、入園料・駐車料無料
- 【問合せ先】越後公園管理センター TEL(0258)47-8001



## 構内情報



## 献血のお知らせ

今年度最後の献血を第二企業センターで行います。  
 年度末の忙しい時期とは思いますが、多くの皆さまのご協力をお願いします。  
 【日時】3月24日(木) 10:30~11:45、13:00~16:00  
 【場所】第二企業センター合同棟東側玄関脇



## 地域情報



2022年 3月1日(火) ~ 27日(日)  
 午前9時~午後5時  
 開催期間中の休館日: 3月7日・14日・22日  
 会場 西山ふるさと館 (道の駅 西山ふるさと公園)  
 入場無料

つるし雛スタンプラリー  
 見附、出雲崎、西山をつむぐるし雛街道  
 見附中、3の家のスタンプを集めると、素敵な景品が当たります!

## 西山ふるさと公園 つるし雛かざり

西山ふるさと公園で、つるし雛を展示します。  
 小さく愛らしいつるし雛を、ぜひお楽しみください。

- 【開催日時】2022年3月1日(火曜日)~3月27日(日曜日)  
 9:00~17:00(休館日を除く)
- 【開催場所】西山ふるさと館
- 【料 金】入場無料
- 【住 所】柏崎市西山町坂田717-4  
 西山ふるさと公園内
- 【問合せ先】道の駅西山ふるさと公園  
 TEL(0257)48-2839

## つるし雛スタンプラリー

- 見附・出雲崎・西山の3会場のスタンプを集めて応募すると、すてきな景品が当たります。
- ・ネーブルみつけ
- 【住 所】見附市学校町1-16-15
- 【開催期間】2月22日(火曜日)~3月8日(火曜日)
- ・北国街道 妻入り会館
- 【住 所】三島郡出雲崎町尼瀬166
- 【開催期間】3月1日(火曜日)~4月15日(金曜日)

## 柏崎市 旬の食



## 鯛の潮汁

春に獲れる鯛を桜鯛と呼びます。「めでたい」の語呂あわせから日本の祝い事には欠かせない鯛を使った一品です。

## 鯛の潮汁のレシピ

- 材料(4人分)
- 鯛のあら: 1尾分
  - 水: 4カップ
  - 塩: 小さじ1
  - 酒: 大さじ2
  - 塩: 適宜
  - だし昆布: 10センチメートル角(3グラム)
  - 薄口しょうゆ: 少々
  - 木の芽: 適宜

## 作り方

- 鯛のあらは、塩を振りしばらくおきます。
- 1をたっぷりの熱湯にさっと通してすぐ冷水にとり、血合い、うろこを丁寧にとり除きます。
- 鍋に2と水、昆布を入れ火にかけ沸騰直前に昆布を取り出し、アク、泡をすくいとり、弱火で7~8分煮て魚の旨味を引き出し調味します。
- わんに盛り木の芽を添えます。

## ポイント

汁は強火で煮立てると濁ります。布巾で漉すとなお良いです。  
 吸い口として木の芽の他に、ウド、ネギ、ユズ、ミョウガなど季節のものを使います。