



技能検定で快挙！ヴォ・ヴァン・チェンさん（小城町）



株式会社大久保鉄筋工業（三日月町）で働く、外国人技能実習生のヴォ・ヴァン・チェンさん（26歳）が「令和元年度後期技能検定技能競技大会」で、知事特別賞に輝きました。

5年前にベトナムから来日し「最初は日本語も仕事も難しかったけれど、みんな親切で、

仕事も覚えたら面白くなりました」と話します。業務では建造物の土台となる鉄筋を加工し、組み上げを行っており、最近では現場責任者を任されています。

チェンさんが受験したのは、今後も日本で働くために必要な技能試験で、実習生向けの随時2級ではな

く、日本人も受ける2級鉄筋施工に挑戦しました。知事特別賞は今回初めて設けられ、特に優秀な成績を収めた人に贈られる賞です。



「実技試験は仕事でやっていることですが、学科試験は読み仮名がなく、複雑な問題も多いので難しかったです。みんなから教えてもらったおかげで高い点数で合格できたので、感謝の気持ちを忘れずに、今後は大きい現場にも挑戦したいですね」と笑顔を輝かせます。

大久保洋次代表取締役社長は「チェンさんのおかげで会社の雰囲気も明るくなり、頑張りが社員の励みにもなります」と信頼を寄せています。

小城は故郷に似てホッとするというチェンさん。これからも技術の向上に磨きをかけます。



今月の料理

「豚しゃぶヨーグルト味噌ソースがけ」

材 料（4人分）

1人分→199kcal

- 豚もも肉（しゃぶしゃぶ用）… 240g
- ミニトマト …… 8個
- 水菜 …… 120g
- 玉ねぎ …… 60g
- さけるチーズ …… 50g

〈ソース〉

- プレーンヨーグルト …… 100g
- 味噌 …… 小さじ2
- 砂糖 …… 小さじ1
- ゆずこしょう …… 小さじ1/2

作り方

- 1 豚肉をお湯にくぐらせる。火が通ったら水に取り、水気を切る。
- 2 ミニトマトは半分に切り、水菜は5cmに切る。玉ねぎは薄くスライスし、水にさらす。さけるチーズはさいておく。
- 3 Aの材料をすべて混ぜ合わせ、ソースを作る。
- 4 皿に野菜、チーズと豚肉を盛りつけ、3のソースをかけて完成。



豚肉は80℃のお湯を使って火を通し、冷ますときは冷水ではなく常温の水を使うとお肉が固くならず美味しく仕上がります！



私のおすすめレシピ
牛津町食生活改善推進員
（ヘルスメイト）の皆さん



問 健康増進課 ☎37・6106

小城市広報「さくら」 次号の10月号は9月18日発行です。

■発行／小城市 編集／総務課

〒845-8511 佐賀県小城市三日月町長神田 2312 番地 2

TEL 0952・37・6111 (代表) FAX 0952・37・6163

ホームページ www.city.ogi.lg.jp ☒ info@city.ogi.lg.jp

■住民基本台帳にもとづく人の動き

令和2年7月31日現在（前月比）

人口／45,060人（+13）世帯数／16,873世帯（+5）

人口の内訳 男性／21,414人（+1）女性／23,646人（+12）

UD
FONT

見やすいユニバーサル
デザインフォントを採用
しています。