

市報

七お

10
vol.148



鹿児島県・市町村合同企画

あったらしか！

鹿児島島の魚の魅力

特集

県・市町村合同企画

あったらしか! 鹿児島県の魚の魅力…P4～

目次

今月のプレゼント	5
まちの話題	10
図書館だより	14
教育委員会だより	15
曾於市民プールだより	16
ソラシドエア「そお市号」運航開始	18
青少年リーダー研修	19
市からのお知らせ	20
情報掲示板	36
市民の広場	39
戸籍の窓	40
くらしの情報	41



今月の表紙

今月の表紙は、末吉町岩崎にある株式会社西日本養鰻で働く社員の皆さんにご協力をいただき撮影。こだわりを持ってウナギと向き合う姿が強く印象に残りました。関連記事は9ページに掲載しています。

お詫びと訂正

9月号25ページの「県畜産共進会・第11回全県最終予選会」結果において第6区 新口誠さんと掲載しましたが「新原誠」さんの誤りでした。お詫びして訂正いたします。

たか森カフェよりお届け!

曾於市の 旬を食べる。

魚を
食べよう!!

第6食目 カツオの 梅しそカツ

材料(1人分)

青しそ……………4枚
カツオ……………60g×2枚
梅干し……………2個
酒……………適量
塩……………1つまみ
キャベツ……………1/6個
◆小麦粉……………適量
◆溶き卵……………1個分
◎パン粉……………1カップ
◎削り節……………5g

つくり方

- ① しそは茎を切り落とし、カツオは表面のドリップをキッチンペーパーなどでふきとり、酒を全体になじませ、塩をまぶして15分程おく。
- ② 梅干しは種を取って包丁でたたき、ペースト状にする。
- ③ ②の梅肉をカツオにのせ、しそで包む。◆を順にからめ、混ぜた◎をまぶしつける。
- ④ 残りのしそとキャベツを千切りにして冷水に放し、水を切る。
- ⑤ 180℃に熱した揚げ油に③を入れて1分ほどさっと揚げる。油を切って器に盛り、④のキャベツをつけ合せる。



たか森カフェの学校農園で採れた新鮮野菜を使った月替わりの「生パスタ」はもっちりもちの食感でオススメです。また、「たか森野菜ランチ」も大人気!!ランチ以外にデザートメニューも充実しています。詳しくはホームページをご覧ください。なお、ご予約のお客様が優先となります。

たか森カフェ

毎週金・土曜日 11時～16時営業
財部町北俣 5410-1 ☎ 0986-28-6120



第18回

地域おこし協力隊が行く！

実は隣のスゴイ人

曾於市内のスゴイ人にスゴイ人を紹介してもらうこのコーナー。

前回のスゴイ人、柴巧芸の柴さんにご紹介いただいたこの方は、「まだ若いのに色んなところに顔を出して、地域のために頑張っているスゴイ人」とのこと。インタビューは、平澤津あやでお届けします。

【今回のスゴイ人】
オートショップ
クマモト
隈元一九さん



今 今回、お伺いしたのは、末吉小学校の前にあるオートショップクマモトの店長、隈元一九さん。学校卒業後、鹿児島市内で就職していた隈元さんは曾於市には戻ってくるとは思っていなかったそうですが、色んなタイミングが重なり、このお店を継ぐことになったそう。

お店の他に、安全協会や地域のパトロール、防犯など多くのボランティア活動も先代である父親から引き継いだそうで「人のつながりって大事だから、こういうことも引き継ぐことが当たり前でした」と笑顔で話していました。

その先代から引き継いだ活動に加え、高校生の時まで続けていた鬼神太鼓を再開しました。今では団長となり、末吉文化協会の副会長も務めています。

鬼神太鼓は現在16人が所属していて、日頃からコミュニケーションをとり、音で息を合わせていく練習が欠かせないそう。「叩くだけなのに奥深いですよ。うちの太鼓は鬼のお面を被っているので視界がとても狭くて、アイコンタクトなどできないので感覚で演奏しているんです」と隈元さんは話します。

移住してきてから太鼓の音を聞く機会が増えました。太鼓の音が嫌いな人ってあまりいませんよね。それほど、日本人の中に染み込んでくるものなのだと思います。鬼神太鼓の演奏は、11月にある市民祭や曾於市民俗芸能祭りで見る事ができるそう。団員も随時募集中ですよ！

移住してから、今まで以上に人と人との繋がりが、コミュニケーションの大切さを感じます。思いやりを行動に移す！心の余裕にも繋がりますね♪



協力隊の活動報告 「熱帯マルシェを主催」2017年9月1日（金）

わたくし平澤津は社会教育課の生涯学習係に属しており、曾於市で行われるコンサートなどの企画、運営（自主文化事業）を担当しています。自主文化には市外・県外からも多くお客様が来場されます。しかし、物販などは少なく、始まるまでの時間を楽しんだり、曾於市のお土産を買ったり出来ないのはもったいないと思っていました。そこで、先月「熱帯マルシェ」を開催！自主文化事業と同時開催というのは初めて（！）でしたが、当日は熱帯JAZZ楽団の団員の方と市民の方々の交流の場にもなり、他にないイベントとなったのではないかなと感じております。マルシェだけでも足を運んでくださった皆様、その一歩を踏み出してくれたことに感謝です！いつかホールで素敵な音楽に触れてみてくださいね！その日まで頑張りますっ♪



平澤津あや

あつたらしか!!

鹿児島島の魚の魅力

最近、魚を食べましたか？

食べた魚はサーモンやタイセイヨウサバといった輸入魚ばかりになっていませんか？

それは実に、あつたらしか（もったいない）

鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた「ご当地グルメ」。

その魅力をお伝えします。

南北600kmにわたり、水深0mの干潟から1千mの深海まで多様な顔を持つ鹿児島島の海。内湾と外湾、砂地と岩地、黒潮や対馬暖流などさまざまな条件が組み合わさって、多様な環境が生み出され、魚の種類も豊富です。

長年、鹿児島島の海や魚を調査・研究してきた鹿児島大学水産学部教授の大富潤さん(54)は「鹿児島島の海の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクダヒゲエビ』の存在。世界でも鹿児島湾(錦江湾)だけで水揚げが可能な深海水性のエビで、漁獲対象になるくらいまとまって生息するのはここだけです。これは桜島のおかげ。約3万年前の噴火で作られたカルデラが、半閉鎖的な内湾ながら水深237mという奇跡的な海を作りました。これは本当に珍しくてすごいこと。まさに私たちの財産です」と力を込めます。

「鹿児島」の魚の魅力

鹿児島島の海や川では、約300種類の魚などが水揚げされます。養殖で日本一のカンパチやブリのほか、アユやニホンウナギといった川魚も豊富。その時期にしか味わえない、地元で獲れた魚(地魚)は魚屋の減少であまり目にしなくなり、今なお魚市場や物産館、

1963年兵庫県生まれ。1991年3月東京大学大学院農学系研究科博士課程水産学専攻修了。著書に『九州発 食べる地魚図鑑』『魚食ファイル 旬を味わう』(南方新社)、『かごしま海の研究室だより』(南日本新聞社)などがある。現在食べた魚の種類は900種。1000種類制覇を目指している。



鹿児島大学
水産学部水産学科
大富潤 教授

移動販売などで購入できます。

これまで約900種の魚を食べてきた大富さんは、「鹿児島」の魚の魅力を強調します。

「以前、雑魚として捨てられていた小エビに『ヒメアマエビ』と名づけて売出したところ、関東でおいしさが認められ、1kg1,500円、アオリイカと同値程度で取引されるようになりました。安くてもおいしくても、知られていない『地魚』が多く眠っているんです。『地魚』はその時期にしか味わうことのできない『旬』のものも多くあります。もし料理店や市場で知らない魚を見掛けたら、ぜひ味わってみてほしいですね」

魚のせいごポテンシャル

魚はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった栄養素の宝庫。

今月の
プレゼント
10月号

応募締切 10月16日必着



株式会社 西日本養鰻

うなぎ蒲焼 (1人前) 5名様

※企画課まで直接受け取りに来れる方に限り
※冷凍でのお渡しになります。

曾於市でウナギの養殖がおこなわれているのをご存知でしょうか？西日本養鰻のウナギは、九州各地の加工場などに卸されています。こちらのウナギは高濃度酸素の中で育てられ、その身は柔らかく、ほど良い脂が絶妙です。日々の研究と改善がすべて詰め込まれています。詳しい内容は、9ページへ！

そして、こちらのウナギは加工場で調理されたからの販売のため、普段はなかなか意識して食べることのできない「曾於市のウナギ」。今回、特別に5名様にプレゼント！急速冷凍なので、焼きたてのやわらかくふっくらしたウナギです。

お便りをいただいた方の中から**抽選**でプレゼントいたします。希望される方は、P37のハガキをお送りいただくか、市役所HPよりお送りください。当選者の発表は、当選の通知をもって代えさせていただきます。



中でも注目されているのが人体に不可欠な「必須脂肪酸」のDHAとEPAです。体内で作ることができないため、常に食品から補給する必要があります。認知症予防や動脈硬化予防、脳の働きの促進など効果はさまざま。

「豊富な栄養素は魚の良さの一つ。食べることで以外でも魚は楽しめます。地魚を探しに県内を巡ったり、市場の体験ツアーや水族館に行ったり、親子で魚をさばいてみたり、旬の魚で季節を感じたり。そうすれば魚がもっと身近に感じられるかもしれませんよ」

魅力的な鹿児島魚。食べないなんてもったいない！まずは知ることから始めませんか。

かごしまのさかな.com
鹿児島県漁業協同組合連合会

「かごしま旬のさかな」って知っていますか。魚のさばき方や漁師さんの食べ方、漁法など、魚に関する情報が満載。地魚を食べられるお店や直売店も紹介。まずは、のぞいてみては。

かごしまのさかな.com

かごしま魚市場ツアー
by 鹿児島県ホテル旅館組合青年部

鹿児島市中央卸売市場魚類市場で、遠洋、近海、沿岸の多様な魚や競りの様子を、間近に見学できる1時間程度の体験型ツアー。試食もあり、ガイドの解説もリアルで面白い。ツアー終了後は、魚市場で朝食を楽しむのもおすすめ。

- 開催日時：11月末までの毎週土曜日
早朝7:00 (6:45集合)
- 参加料：大人2,000円、小人1,000円

◎申し込み・問い合わせ先
南薩観光GSE ☎099-298-9880

“あったらしか！”
鹿兒島 魚の魅力

海のないまち 曾於市で

魚を
想う。

小牧鮮魚店

財部町で唯一の鮮魚店となった
小牧鮮魚店。刺身専門をきっかけ、
曾於市の「魚食」を支える。

県道2号線沿い。赤や黄色で書かれた
「魚を食べて健康貯金」の文字。実はこ
の看板、何種類かあって、季節によって、
日によって変わっている。そのひとつに
「町内唯一の鮮魚店。THE LAST 鮮
魚店」の看板も。

「昔は、この辺りも7店舗くらい鮮魚
店があったんですよ。でも、だんだんと
減っていった、財部町ではうちだけに」
とご主人の小牧義治さんは少し寂し気に
話す。

小牧鮮魚店は、小牧さんの父である儀
平さんが始めたお店。当時、海から遠い
この辺りでは、あまり魚食に馴染みがな
く、よく食べられていたのはアジやサバ
といった大衆魚だけ。そのため、お店で
も大衆魚を少し置くだけで、雑貨や日用
品なども売っていた。

「わたしは昔から魚が好きで。川でも
海でもよく釣りにいってました。だから、
このお店を継ぐのは当たり前のことで
したね。毎日魚を見ている今でも、見る
のも好きだし、釣るのもいいですよね」

県内外問わず、他の土地にいくとスー
パーや直売所をのぞいて知らない魚が
ないかをチェックする。唯一の休みで
ある日曜日や祝日も釣りにいくことも
多い。

「魚屋だから、釣ったものは翌日、お
店に並べたりね。自分で釣ってしめた
魚は確実に新鮮。楽しみにしている常
連さんもありますよ。でも釣れない日と
か行かない日もあるから、月曜来たお
客さんにガツカリされたりもするんで
すけど」と、笑いながら話す。

小牧鮮魚店の陳列棚を見ると、なん
だかワクワクしてくるから不思議だ。



どの魚にも産地が書かれており、鹿兒島や宮崎のものが多いが、中には名前をみても、姿をみても、一般人にはピンとこない魚もしばしば置かれている。

「まずは、興味を持ってもらいたくて。市場で捨てられるようなマニアックな魚も売るようにしてるんです。見たことない魚があると『これなんですか?』って聞かれて、そこから話ができたりするから。もちろん、売っている魚は全部、自分で食べてからお店に出してますよ。調理法も刺身・煮る・焼くって一通りして、美味しかったものだけ並べてますね。自分で食べてみて失敗だったのも、もちろんあるので(笑)。

他ではあまり売っていない魚も多いから、わざわざ都城から買いに来てくれるお客さんも多くて。曾於市外のお客さんが全体の6〜7割を占めますね」

その道のプロとコミュニケーションをとってモノを買うというのは、専門店ではできない楽しみのひとつ。取材中も、給食センターの栄養士さんから10月に美味しい魚は何か、という相談の電話がきていた。小牧鮮魚店は曾於市の給食センターや幼稚園などにも魚を卸している。



- ① レジまわりには、話題になるような記事や告知が。
- ② お店は奥さんと二人三脚で。
- ③ お店で作っているエビフライは人気商品。
- ④ 希望に合わせてお造りも作ってくれる。
- ⑤ お店の外観。
- ⑥ スーパーでは中々見かけないが美味しいとのこと。
- ⑦ 水族館をイメージした賑やかな陳列棚。



小牧鮮魚店

曾於市財部町南俣 11372
☎ 0976-72-2213 日曜・祝日定休

「10月は魚が一番美味しい時期だと思うよ。いわし、さんま、さば、秋太郎(バシウカジキ)なんかも美味しい。給食に使う魚は、安くて美味しいだけじゃなくて、確実に手に入るのじゃないといけないから、そういうのも考えて伝えてますよ。海がなくても、今じゃ美味しい魚はたくさん届く。そのときのおすすめを教えるので、ぜひ声をかけてほしいですね」

何を食べようか迷ったとき。美味しいものが食べたいとき。ちよつとした気持ちで「何かいいのある?」と聞けるといのは、日常を少し幸せにくれる。海がないまちにも、頼れる魚屋さんがいる。

おろんの館

“あったらしか！”
鹿児島 魚の魅力

海のないまち 曾於市で

魚を 想う。

おろんの会



大隅北校区は山間部に位置するが、内之浦の魚が並ぶ「鮮魚市」が定期的に開かれる。

月に2度、大隅北校区にある「おろんの館」には、「鮮魚」と書かれた旗がいくつも立つ。そこには、魚を買い求める住民が集まり、列をなしながら、会話をしながらコミュニケーションの場となっている。山間部でみる「鮮魚」の文字はなかなか新鮮だ。

「8年くらい前に地区で唯一だったお店も撤退してしまつて。車を運転しない高齢者の方たちが魚を食べる機会が少なくなつてしまつたんです。どうにかできないかと話し合つて、月に2回くらい内之浦まで仕入れに行つて、それを売ろうということになりました」

そう話すのは、地域の有志からなる「おろんの会」の会長 郡山さん。おろんの会は18人の会員からなり、月に2回の鮮魚市、年に4回の青空市の開催なども行つている。この日の取材には会員である太良木さんと伊勢さんも同席した。



1



2



3



4

- 1 「自分も楽しむ」がモットーだという、おろんの会。
- 2 曾於市ではなかなか見かけない「海の幸」という旗。
- 3 新鮮な魚を買い求め、多くの住民が集まる。
- 4 青空市では魚以外にも並ぶ。次回は12月上旬頃開催予定。

「月に2回って言ってるけど、海が時化たり、アジやサバが少ない時などは中止しているの、けっこう不定期になつちやうて…でも、楽しみにしている人は多いんですよ」と伊勢さん。

高齢者の人たちは、食べなれた大衆魚であるアジやサバを好むので、それが手に入らないときは諦める。魚が手に入れば、朝、内之浦から電話が入り、開催決定と何の魚が入るかのお知らせをしているのだそう。

「儲けは全然なくてね。往復のガソリン代だけ。地域でできるコミュニケーションだから、ちゃんとやっていきたい。おろんの館はそんな場になればと、建てたものだから」と太良木さん。

今回の取材場所でもある「おろんの館」は、おろんの会で建てたもの。出かけるキツカケのない高齢者の人たちを集まれる場を、そして、楽しみを。そういう想いで作られた。その活用として「鮮魚市」や「青空市」は行われている。山間部で行われている「魚」の地域おこし。これからも続いていってほしい。

海のないまち 曾於市で

魚を 想う。

株式会社 西日本養鰻



末吉町の岩崎中学校跡地で、ウナギの養殖が行われているのをご存知だろうか。

昭和48年に統合によって閉校となった旧末吉町立岩崎中学校。この跡地で、平成27年よりウナギの養殖が行われている。

「どこかいい場所はないかと探しているときに、ここを紹介していただきました。水はいいし、山に囲まれているので台風にも強い。学校だったから地盤もしっかりしていて良いこと尽くし。すぐに決めました」と話すのは西日本養鰻の生産部長である江川さん。

西日本養鰻は、稚魚から出荷までを行う会社で、九州県内の加工場や問屋などに、年間約350ト販売をしている。

まだ設立から3年目にも関わらず、「20年やっている養鰻所に劣らない味」と加工場から評価をもらうほどだという。何が秘訣なのだろうか。

「うちは、通常の酸素の200%濃度の高濃度酸素で養殖している



- 1 出荷の様子。工場内は負担軽減のため機械化が進んでいる。
- 2 お話を伺った江川さん。営業も担当している。
- 3 ウナギの養殖タンク。約3000坪の敷地に88基ものタンク。
- 4 出荷の様子。サイズごとに桶に分ける。

んです。酸素が多いので、ウナギもストレスがなく、餌をたくさん食べる。だから、成長が早いんです」
通常、ウナギの養殖は、全てのウナギを出荷するのに2年近くかかる。しかし、西日本養鰻は、1年弱程度で全てを出荷。まだ若いため、二オイも少なく、身は柔らかい。餌にもこだわり、魚粉にアミノ酸やミネラルを入れた配合飼料を与え、投薬は一切行っていない。

「月に一回は解剖もして、脂質やアミノ酸配列がどうなっているかなどチェックしています。「味」だけの変化だとわからないけど、データでならわかりますから。もちろん、自分たちだけじゃダメなので、加工場さんや問屋さんに味をみてもらうことも多いです。そこであがった問題や要望は、すごく大事にしていますね。まだまだの3年生なので(笑)」

このやりとりができることが財産だと江川さんは話す。曾於市唯一の水産会社は常に前を向き、進んでいく。その姿勢が味に、そして評価につながっている。



歌声を披露する団員の皆さん

鹿児島県少年少女合唱祭へ参加

8月4日、鹿児島市民文化ホールで「第27回鹿児島県少年少女合唱祭鹿児島大会」が開催されました。曾於市からはそおジュニアコーラスが参加。「仲良く・心を合わせ・楽しく」をモットーに、日々の練習の成果を十分に発揮し、観客に感動を与える美しい歌声を披露しました。来年は本大会が曾於市で開催されます。

そおジュニアコーラスでは、団員を随時募集しています。お問い合わせは社会教育課までご連絡ください。

☎ 099・482・5958



作品を作る子どもたち

ジュニア陶芸講座一日研修を開催

8月17日、夏休み期間を利用して、曾於市総合大学「ジュニア陶芸」講座の受講生が、鹿児島市西別府町にある「かごしま文化工芸村」へ研修に行きました。

子どもたちは、指導者からアドバイスをもらいながら熱心に作品の制作に取り組み、表札やお皿など個性豊かな作品を作り上げました。いつもと違う新鮮な環境とベテランの指導員のもとで充実した楽しい研修となったようです。

教育委員会社会教育課では、来年も子ども向け講座としての開催を計画しています。



創作落語を披露する竹丸師匠

桂竹丸さんが創作落語を披露

8月20日、大隅文化会館で桂竹丸講演落語会「飛ばなかつた特攻隊」が行われました。

今回披露された落語は、桂竹丸師匠が岩川芙蓉部隊をテーマに「飛ばなかつた特攻隊」と題し作ったものです。同部隊の美濃部少佐が、特攻作戦に異議を唱えて夜襲を行ったことなどを語りました。

また、会場内には岩川芙蓉会による芙蓉部隊関連の物品や資料が展示され、芙蓉部隊の理解を深めるいい機会となりました。



受講生に指導する木場さん

木場さんが一日限りの特別講座

8月26日、末吉総合体育館で曾於市総合大学講座「KOB A 式体幹☆バランスストレッチング」が開催され、本トレーニングの考案者であるスポーツトレーナー木場克己さんが一日限りの特別講座を行いました。

木場さんは、曾於市のPR大使であり、サッカー日本代表長友佑都選手をはじめとする多くのスポーツ選手の専属トレーナーを務めています。

受講生の皆さんは木場さんの指導に熱心に耳を傾け、楽しく体を動かしていました。