



### 幻想的な光の世界が広場を彩る ～薩摩酒造株式会社がイルミネーションを設置

毎年恒例の薩摩酒造株式会社のイルミネーションが、出会いの広場で今年も点灯され、12月下旬から1月下旬までの期間、青色に光輝く幻想的な空間が創出されました。

このイルミネーションは地元枕崎を活性化し、訪れた人を楽しんでもらおうと、平成26年度から設置が始まり、今回で7回目となります。期間中は家族連れなど多くの人が訪れ、イルミネーションを背景に写真を撮る姿などが見られました。



### 大きな成長を約束し、出港 ～薩摩青雲丸が第3次航海実習に出港

1月12日、鹿児島水産高校の実習船、薩摩青雲丸が第3次航海実習に向けて枕崎を出港しました。当初の予定では、1月8日に出港予定でしたが、この日は雪が降り、風が吹きつける悪天候だったため、船内での出港式のみ開催されました。出港式で生徒代表の山崎滉太さんは「苦しい時に互いに協力し合い、心身ともに大きく成長して帰ってきます」と話しました。

今回の航海実習では、27名の生徒が沿岸航海実習として東京湾や神戸港、明石海峡、長崎港などで69日間、機関整備実習などを行います。



### 大晦日の夜空に大輪の花 ～市内有志によるコロナに枕んな花火大会

12月31日の大晦日の夜、「コロナに枕<sup>まくら</sup>んな花火大会」が開催されました。

昨年は、新型コロナウイルス感染症の影響により、さつま黒潮「きばらん海」枕崎港まつりをはじめとするさまざまなイベントが中止となった1年でした。そのような中、市内の有志の方々が「コロナに枕<sup>まくら</sup>んな花火実行委員会」を立ち上げ、市内の事業所や市民の皆さんから寄附を募り、疫病退散や家内安全、商売繁盛、医療従事者への感謝などの思いを込め、2,000発の花火を約15分間にわたり打ち上げました。

また、後日、コロナ対策に活用してほしいと、寄附金の余剰金が市に寄附されました。



写真は提供していただいたものを掲載しています。

### 100歳おめでとうございます ～長野イフさん(桜木町)

長野イフさんが1月4日、めでたく100歳の誕生日を迎え、同日、市と社会福祉協議会から花束と祝い金が贈られました。

長野さんは園田病院の看護師を経て養護教諭として定年まで枕崎高校や鹿児島水産高校で勤務し、2人の子供にも恵まれました。趣味は三味線と書道で、どちらも師範の免許を所有していて、地域の生徒に教えるりもしていました。

長生きの秘訣は、「若い子供たちなど人と触れ合うことで気を若く保つこと」と話します。

これからも元気で長生きしてください。



### 自分たちで育てた色鮮やかな電照菊を収穫 ～立神小学校で電照菊の収穫体験

12月15日、立神小学校の6年生を対象に電照菊の収穫体験学習が行われました。

今回収穫した電照菊は総合的な学習の一環として、地場産業である電照菊の栽培や収穫について学ぶために校内のビニールハウスで栽培されていたもので、黄色のグレコ600本、白色のハクスイ300本、ピンク色の紅水車300本の3種類合計1,200本が収穫されました。

収穫された電照菊は、地元の菊農家から苗を提供してもらい、9月に植え付けを行い、児童が草取りや水の管理などを行ってきました。また、10月の中旬までの55日間、電気を当て成長を遅らせて栽培するなど、電照菊の栽培の特性を学びました。

同校の石場りりかさんは「菊を植える時は大変だったけど、花が咲いたのを見たら大変さを忘れた。持って帰って家に飾りたい」と話しました。



①火之神公園 ②枕崎漁港 ③枕崎駅 ④市内の小学校

### 市内一面が雪化粧 ～1月8日・9日、今シーズン一番の冷え込み

強い寒気の流れ込みで、1月8日と9日は今シーズン一番の冷え込みとなり、9日の早朝、市内一面は真っ白な雪で覆われました。本市では5年ぶりの大雪でした。

この日は土曜授業の日だったため、市内の小学校では、児童が雪合戦や雪だるまづくりなどを楽しんでいました。

## 旬のお便り 地元漁業者応援企画 枕崎で水揚げされる旬の海産物を紹介します!



### シビ

シビはキハダ(キハダマグロ)の鹿児島県などでの地方名で、体や背ビレが黄色みを帯びているのが特徴です。

その身はあっさりとした味で、ほどよい甘みも

あり、後味のよい魚です。臭みもほとんど無く、生臭さが苦手な方でも食べやすい魚です。

マグロの身は真っ赤な身をイメージする方が多いと思いますが、シビの身は薄いピンク色をしています。マグロは、より長い距離を回遊すると身の赤みが増しますが、

シビは他のマグロに比べて長い距離を回遊しないため、身がピンク色になります。シビの味があっさりとしているのは、赤味が薄いからだと考えられています。

また、マグロの中でも一番多く漁獲されるため、価格も安く、枕崎でも身近な魚です。

### おすすめ料理

#### シビの刺身

シビはたたきやステーキなど、さまざまな調理法がありますが、シンプルに刺身で食べるのがおすすめです。しっとり柔らかく、程よい甘みを味わえます。

