

広報

まくらぎ

今昔
MAKURAZAKI

このコーナーでは、以前募集しました、枕崎の昔の風景写真を紹介します。



昭和30年ごろ 枕崎漁港の水揚げ風景

■内港の東側、旧水上派出所の付近から撮影したものと推測されます。ずらりと並んだ漁船、大勢で水揚げにかかる様子から活気のある雰囲気伝わってきます。



現在

立行司「水村庄之助」を目指して

式守與之吉 三役格昇進祝賀会が盛大に

本市出身の行司、式守與之吉（本名：山崎敏廣さん）の三役格昇進を祝う祝賀会が11月5日、地場センターで開催され、後援会や同級生など200人余りが出席しました。

会では、後援会の小湊香一さんが與之吉さんのこれまでの歩みや激励を含めた相撲甚句を披露。與之吉さんは「郷土の励ましがなければここまでやってこれなかった。まだまだ修行に励み、立行司となるため一生懸命頑張る」と決意を語られました。



式守與之吉さんと肉助の功で支えた妻キミ子さん

■大根

大根は種類も調理方法も様々。この時季、大根と聞いたらおでんを連想する方も多いでしょうが、写真は、漬物用として干されて出荷されるものです。

冷たく乾燥した北風が吹くこの時季、田布川や上竹中などの畑に大きな大根やくらが登場します。10日ほど干した後出荷されます。



今が旬

海の幸・山の幸など、その時季の旬の食材などを紹介します。



■コノシロ

秋から冬にかけて旬のコノシロ。白身でさっぱりしていますが、大きいものは脂がのっています。身が柔らかいので、酢でしめるか、塩焼きか煮付けが適しています。