



生徒たちが地元の海岸を清掃 ～別府中学校海岸清掃活動～

新型コロナウイルス感染症の影響により中止となった農業体験学習の代わりとして、白沢海岸の清掃活動が3月9日に行われ、別府中学校の1・2年生の生徒28名が参加しました。

この日は、海岸に流れついた流木や枝、空き缶など、ごみ袋約40袋分のごみが回収されました。



お茶は飲んでも食べても美味しい ～おいしいお茶の入れ方教室～

3月13日、枕崎市茶業青年の会と南九州市日本茶ソムリ工会の共同主催による「おいしいお茶の入れ方教室」が枕崎小学校で開催され、4年生の児童が参加しました。

児童はお茶の効能や栄養素について学んだ後、お茶の入れ方の手順を学び、実際に急須を使ってお茶を入れ、自分たちで入れたお茶を味わいました。また、お茶のだしがらにも栄養が多く含まれていることを学んだ児童は、醤油とマヨネーズで味付けをしただしがらを実食しました。

同校の立石晃大さんは「お茶のことをいっぱい知ることができてうれしかった。お茶は最初は苦かったけど、思っていたより美味しかった」と話してくれました。

今回は、新型コロナウイルス感染症対策として、また、自宅でもお茶を入れてもらあうと、1人に1つずつ急須がプレゼントされました。



市内飲食店の自慢の鍋・ラーメンが出揃う ～あったか鍋のドライブスルー&青空ラーメン～

2月27日にあったか鍋のドライブスルーが、28日は青空ラーメンフェスティバルが松之尾駐車場で開催されました。

あったか鍋のドライブスルーには、市内の飲食店8店舗が出店し、モツ鍋セットや海鮮鍋セットなどがドライブスルー方式で販売されました。

翌日の青空ラーメンフェスティバルには市内の飲食店など5店舗が出店し、和の味噌ラーメンや牛トロ塩バターラーメンなどのラーメンが販売されました。会場を訪れた人は、各店舗の渾身のラーメンを美味しいように味わっていました。



枕崎小学校金管バンド×枕崎中学校吹奏楽部×ARTS ～枕崎小学校金管バンド第23回定期演奏会～

3月13日、枕崎小学校金管バンド定期演奏会が同校の体育館で開催されました。今年度は新型コロナウイルス感染症の影響で発表の場が制限された1年でしたが、この日は子どもたちの演奏を一目見ようと、保護者や地域の人が同校を訪れました。

演奏会は4部構成で行われ、第3部では、枕崎中学校の吹奏楽部と地元枕崎のスカバンド「ARTS」とのコラボ演奏もありました。第4部では、5年生までの在校生から卒業を迎える6年生へ、そして卒業する6年生から在校生へ、お互いに演奏を贈り合いました。



69日間の航海実習を終え帰港 ～鹿児島水産高校薩摩青雲丸第3次航海実習下船式～

1月12日から航海実習に出ていた鹿児島水産高校の実習船、薩摩青雲丸が69日間の航海実習を終え、3月17日、枕崎に帰港しました。今回の実習では、東京湾や神戸港、赤石海峡などで機関整備実習などが行われました。

下船式で生徒代表の宮下海航さん(海洋科機関コース・2年)は「機関作業や甲板作業を通して、貴重な経験をすることができました。この航海で得られた知識を、これから進路選択に生かしていきたいと思います」と話しました。

お詫びと訂正

広報まくらざき3月号16ページの「鬼は外、福は内」の記事中、写真的説明が「④枕崎幼稚園」となっていましたが、正しくは「④まくらざき保育園」でした。

お詫びして、訂正いたします。



震災から10年、被災地へ届け祈りのハーモニー ～第10回ストリートピアノでつなぐ祈りのハーモニー～

東日本大震災から10年目の3月11日、枕崎あ魚センターで「ストリートピアノでつなぐ祈りのハーモニープロジェクト」実行委員会による追悼セレモニーが開催されました。この追悼セレモニーは、鹿児島県で始まり、ストリートピアノを通じて東日本大震災の発生した3月11日に祈りと歌を重ねようと、現在では8都道府県、15会場まで広がっています。この日は、新型コロナウイルス感染症の影響で8都道府県、12会場での同時開催セレモニーとなりました。

参加者は、地震が発生した14時46分に黙とうをした後、「ふるさと」と復興支援ソング「花は咲く」の2曲を歌い、被災地へ祈りを届けました。

旬のお便り

地元生産者応援企画
枕崎で生産される旬の農産物を紹介します！



お茶

農 林水産省が公表した2019年度の統計調査によると、鹿児島県のお茶の産出額が静岡県を抜いて第1位となりました。鹿児島県が生産量及び産出額ともに日本一になる日も近いかもしれません。

枕崎でも枕崎茶が収穫され、主に4月が一番茶の収穫時期で、旬を迎えます。お茶の木は冬でも枯れることはありますか、成長には一定の気温と日光を必要とするため、冬の間は成長が止まってしまいます。お茶はこの期間に養

分を蓄え、春に栄養をたくさん含んだ若葉を発芽します。この栄養をたくさん含んだ若葉を一番最初に摘み取り、お茶にしたものが新茶として販売されます。新茶は、甘み・旨味成分であるアミノ酸が多く含まれていて、新茶ならではのさわやかさと高い香りがあります。またお茶にはカテキンが含まれており、殺菌・抗菌作用も期待できます。

枕崎茶のブランドとしては、鮮やかな色、強い甘み、しっかりした旨味が特徴の「さえみどり」や濃い水色と飲みやすくふくよかな香りが特徴の「ゆたかみどり」などがあります。

