



水源地等の
清掃作業を実施

■6月1日から7日は水道週間でした。1日には水の大切さを再確認し、河川や森林の環境を守る取り組みとして、水道工事業協会と水道課が深浦水源地と金山浄水場取水口付近の清掃作業を行いました。



立神小学校で創立
記念講演

■6月2日、立神小学校の創立記念講演が行われました。今年は地元立神地区出身で江ノ島水族館に勤務経験がある池上邦廣さんが、「立神の歴史とカツオの生態」について講話を行いました。



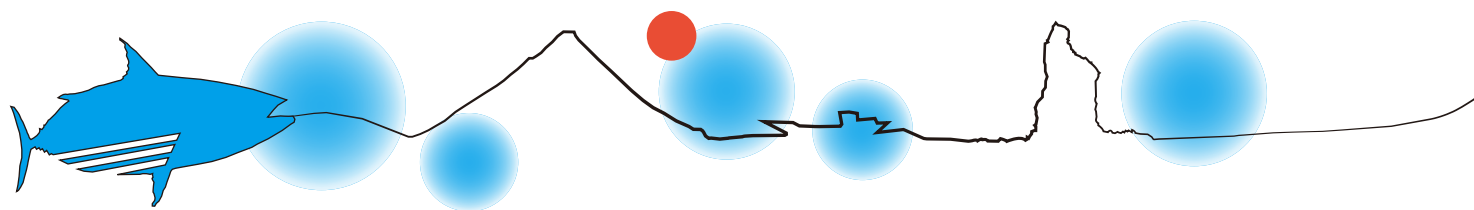
別府中学校で
環境教育授業

■6月11日、県環境林務部の職員が別府中学校を訪れ、3年生の生徒を対象に環境教育授業を実施しました。生徒たちは、試薬を用いて車の排気ガスに含まれる窒素酸化物などを調べました。

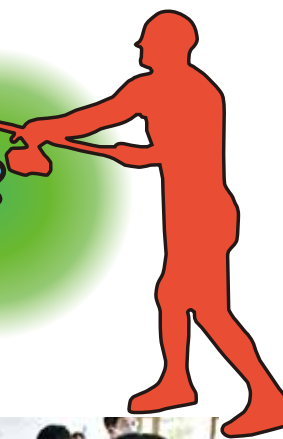


第14回枕崎ぶえん鯉
スタンプリリー抽選会

■6月15日、水産センターで行われました。今年は全国から1,602通の応募があり、当選者には枕崎産豚肉や枕崎ぶえん鯉詰め合わせセットなどの豪華賞品が贈られました。



ほっとホット
フォトニュース



インフルエンサーが枕崎ブランドを発信 ～「枕崎ブランド」インフルエンサーLIVE配信事業

枕崎の生産者による「ていねい」な仕事でつくられる「本物」の地域産品をこれまでにない形で発信しようと、6月4日にインフルエンサーの佐野真依子さん(写真左)による「まくらざきマルシェ」がInstagramで生配信されました。「まくらざきマルシェ」では、佐野さんが東京から枕崎のカツオの刺身や本枯節、枕崎茶「さえみどり」などを取り寄せ、本市の特産品を紹介しました。

また、6月18日には同じくインフルエンサーの坂元美香さん(写真右)による「枕崎おつまみナイト」が、Instagramで生配信され、枕崎の焼酎やさつま揚げなどのおつまみが全国で紹介されました。

ライブ配信を見逃した方も、右のアカウントにアクセスいただき、視聴することができます。



TEINEL.MAKURAZAKI



枕崎の空気を詰め込んだ焼酎が完成 ～塩田県知事へ焼酎「燻枕崎」を贈呈

6月16日、薩摩酒造株式会社と枕崎水産加工業協同組合の関係者が塩田康一知事を表敬訪問し、新たに製造された焼酎「燻枕崎」を贈呈しました。

燻枕崎(数量限定)は、薩摩酒造株式会社が枕崎水産加工業協同組合の協力のもと製造した焼酎で、原料となるさつまいもを、鯉節を製造する過程の煙で燻し、鯉節の香りを焼酎に加えた一品です。



上釜いほさんが旭日双光章を受章 ～令和3年春の叙勲

令和3年の春の叙勲が発表され、上釜いほさん(桜山本町・71歳)が旭日双光章を受章されました。

上釜さんは、平成3年に市議会議員に当選以来、5期20年の長きにわたり議員の職を務めました。その間、議会選出の農業委員や南薩地区衛生管理組合議会議員などを歴任し、平成22年からは枕崎市議会副議長として市勢の発展と住民福祉の向上のために尽力されました。また、平成6年からは宇都公民館の館長を、平成15年からは枕崎市公民館連絡協議会会長を務め公民館運営にも尽力し、平成14年から現在に至るまで枕崎市食生活改善推進員連絡協議会の会長を務めています。

上釜さんは「未熟な私を助けてくださった先輩議員の皆さんや地域の皆さんのおかげで、このような章を受章することができました。本当にありがとうございました」と受章の喜びを話しました。



ご当地、金山いろはカルタを体験 ～桜山小学校春1日遠足

5月21日、桜山小学校の春の1日遠足が行われ、同校の4年生10名が旧金山小学校を訪れました。この日はあいにくの雨だったため、当初の予定を変更して、体育館で「金山いろはカルタ」が行われました。

金山いろはカルタは金山地区に伝わる自然や歴史、文化をカルタにして後世に継承しようと金山在住の関利治さんが制作したもので、読み札が読まれると、子どもたちはA3サイズの特大カルタを我先にと取り合っていました。

この日の最高となる9枚のカルタを獲得した白澤友暉さんは「一番取れてうれしかった。またやりたい」と話してくれました。

旬のお便り 地元生産者応援企画 枕崎で水揚げされる旬の海産物を紹介します!



トコブシ

アワビと同じミミガイ科に属するトコブシは、姿形はアワビに似ていますが、大きさはアワビに比べて一回り小さくなっています。

北海道南部から九州にかけて生息しているトコブシは、昔から磯で手軽に獲れ、身近な貝として食べられてきました。近年はその数が減少し、高価な貝となりつつありますが、枕崎でも水揚げされ、比較的安い価格で購入することができます。春から初夏にかけて旬を迎えるトコブシは、その身は

アワビより柔らかく、味はアワビにも劣らないともいわれています。刺身や焼き料理などさまざまな食べ方ができるトコブシですが、煮たり蒸したりすることで、ふっくら美味しく食べることができます。

おすすめ料理 トコブシの旨煮

トコブシを醤油、酒、みりんなどで煮込んだ定番の一品です。一口噛むたびにトコブシの旨味が口の中に広がり、お酒のおつまみにもぴったりです。

