



第8回消防フェスタ

■11月9日、枕崎お魚センター西側公園で開催されました。市内の幼年消防クラブと婦人防火クラブが参加し、火災予防に対する理解を深めました。



「にんぎまんま」がカレーライスを提供

■枕崎版子ども食堂スマイルキッチン「にんぎまんま」のスタッフが11月13日に桜山中学校に出張し、カレーライスを提供しました。生徒や教職員50名が100食分のカレーライスを味わいました。



優良従業員表彰式

■市内事業所の優良従業員を表彰する優良従業員表彰式が11月18日、枕崎商工会議所で開催され、関係者が出席しました。今年41名の方が表彰され、6名の方が枕崎大使として委嘱されました。



あそびとくらしの里山体験まつり

■12月5日、子育てふれあいグループ自然花で「あそびとくらしの里山体験まつり」が開催されました。木工カメラづくりやおしょうがつ飾りづくりなどのブースが設けられ、子供連れの親子でにぎわいました。



100歳の誕生日を迎えました

～味園フキさん、立石ツナさん、立石サツ子さん、市坪ミスさん

11月下旬から、12月にかけて4名の方が100歳の誕生日を迎え、市と社会福祉協議会から花束と祝い金が贈られました。

1 味園フキさん(日之出町・11月26日)

枕崎出身の味園さんは、3人の子どもに恵まれ、若い頃は農業をしており、さつま芋や米などを育てていました。家の中や庭を散歩したり、デイサービスでは歌を歌うことが好きだという味園さん、長生きの秘訣は「好き嫌いなくよく食べる」と話します。

2 立石ツナさん(港町・12月1日)

枕崎出身の立石さんは、2人の子どもに恵まれ、若い頃は静岡県の焼津にカツオ関係の仕事で出稼ぎに行っていました。90歳頃まで畑に行って農作業をしていたという立石さん、長生きの秘訣は「いろいろな場所に行き、よく動くこと」と話します。

3 立石サツ子さん(まかや町・12月5日)

旧加治木町で生まれた立石さんは、その後枕崎に引っ越し、若い頃は家政婦の仕事をしていました。話すことが好きだったという立石さん、長生きの秘訣は「根性があること」と話します。(※立石サツ子さんは、12月6日にお亡くなりになりました。今回、ご家族のご意向により掲載しています。)

4 市坪ミスさん(塩屋北町・12月15日)

枕崎出身の市坪さんは、3人の子どもに恵まれ、若い頃は大阪で家政婦の仕事を5年間した後、枕崎に戻り農業をしていました。花を育てることや畑に行くことが趣味だという市坪さん、長生きの秘訣は「ずっと働いていたこと」と話します。



11月24日は「いい節の日」

～さつま鯉節協会などが市内外で鯉節をPR

いい節の日の11月24日、鯉節の消費拡大や販路拡大を図ろうと、さつま鯉節協会が市内外で鯉節パックなどの贈呈を行いました。市内の小中学校、高校には鯉節パック約4,000袋と鯉節に関するパンフレットが提供され、別府小学校で贈呈式が行われました。また、将来の栄養士や調理師、家庭科教員の皆さんに鯉節の良さを知ってもらおうと、県内9校10科の栄養士・調理師・家庭科教員等養成施設に本枯節(10kg)、枕崎ぶえん鯉(2.5kg)、鯉たたき(2.5kg)をそれぞれ提供し、鹿児島女子短期大学で贈呈式が行われました。

鹿児島空港では、枕崎水産加工業協同組合、枕崎市などの関係者が日本航空と共同で東京と大阪から到着した3便の乗客約600人に鯉節パックや観光パンフレット等を配布し、生産量日本一の枕崎鯉節のPR活動を行いました。



カードゲームでSDGsを学ぶ

～枕崎青年会議所が「SDGs de 地方創生カードゲーム」を開催

11月17日、枕崎青年会議所がSDGsの啓発を図ろうと「SDGs de 地方創生カードゲーム」を開催し、市内事業所の職員や教員、市職員など23名が参加しました。

今回のカードゲームでは、県内で5人目、6人目として進行役の民間資格を取得した同会議所シニアクラブの立石祐樹さんと同会議所の谷上宗士郎さんが進行を務め、行政役と市民役のグループに分かれた参加者が、それぞれのグループに与えられた予算や人材を活用しながらプロジェクトを達成し、まちづくりをしていくというルールで行われました。

ゲーム後には意見交換も行われ、参加者は楽しみながらSDGsへの理解を深めました。

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!



カンパチ

正 面から顔を見ると、眉間に漢数字の「八」のような模様があることから「間八・勘八」と呼ばれるようになったと言われているカンパチは、最大で約2kg、約80cmに達するものが確認されており、その引きの強さから、釣り好きの間ではブリ、ヒラマサに並ぶ「青物御三家」の一角に位置づけられています。

カンパチは1年を通じて漁獲され、季節によって味の変化がないと言われていたのですが、やはり冬には脂が乗っ

っていて、旨味も増します。

その身はコリコリとした食感で、ブリに比べてさっぱりとしていて、ヒラマサよりも脂がのっているのが特徴です。天然物は高級食材として扱われ、刺身はもちろん、焼き物や揚げ物にしても美味しく食べられます。

おすすめ料理

カルパッチョ

カンパチの代表的な料理の一つです。

刺身も美味しいですが、さらにひと手間加えることで、洋風にアレンジすることができます。

