

まちの話題



**政治・経済の裏側から今後の日本を語る
～テレビコメンター三反園訓さん講演会**

指宿市出身で、現在テレビ朝日の番組「やじうまプラス」などのコメンターアシスタントとして活躍している三反園訓さんが12月9日、薩摩酒造明治蔵で講演会を行いました。

三反園さんは、政治担当キャスターとして活躍されたほか、歴代総理のサミットに同行するなど、要人の海外同行取材も多く行っており、その経験から、政治の舞台裏などを時にはユーモアを交えて語られました。この中で、「今後の厳しい時代を勝ち抜いていくためには、希望と夢と勇気をいかに持てるかが大事」と呼びかけ、参加者たちは興味深く聞き入っていました。



**かつお料理を作りて食べて大満足
～金山小学校で、かつお料理教室**

金山小学校で11月21日、保護者を対象とした家庭教育学級の一環として「かつお料理教室」が行われ、保護者のほか、児童、先生など45名が参加しました。

はじめに、市漁協の森康作庶務課長が講師となり、一本釣りカツオ漁業についてビデオを交えて説明しました。

料理教室は漁協職員などの指導のもと、ひっかけソーセージ、かつおのなめろう、ぶえん鰯のにぎり、漬け丼の4種類に挑戦。児童たちも握りしを手伝い、手を米つぶだらけになしながらも丁寧に作っていました。最後は、できあがった料理をみんなでおいしそうに食べていました。



100歳おめでとうございます

～中原トメクリさん（国見町）

中原トメクリさんが12月19日にめでたく100歳を迎えられ、同日、入所されている老人ホームで、市と社会福祉協議会から花束と祝い金が贈られました。

中原さんはとても働き者で、ご主人と一緒に養蚕やたばこの生産などを一生懸命されていたということです。

何でもおいしく食べ、特に甘いものが大好きだとのこと。この日も、お祝いのケーキを前に、笑顔がこぼれていきました。また、人とふれあうことが好きで、それが元気の源だということです。

これからも、元気で長生きしてください。



～中村サカエさん（岩崎町）

中村サカエさんが12月17日にめでたく100歳を迎えられ、同日、入院されている病院で、市と社会福祉協議会から花束と祝い金が贈られました。

中村さんは、若い頃からとても元気で病気もしなかつたということで、70歳ぐらいまで働きに出られるなど、働き者だったということです。好き嫌いなく何でも食べられていましたというのですが、普段は粗食で、ご飯と味噌汁があればいいという方だということです。

これからも、元気で長生きされてください。

※写真は、約10年前に撮影されたものをお借りしました。



**地元の家庭料理を味わい
「食育」を楽しみながら学ぶ**

～「枕崎の食を考える会」が「食の祭典」開催～

市民の方などが持ち寄った自慢の家庭料理を味わえる「食の祭典」が11月25日、妙見センターで開催されました。今回で3回目を迎え、家族連れを中心に600人を超える市民などでございました。この催しは、枕崎の食生活と健康について考え方、同時に食文化の継承や地産地消の拡大を目的とした開催されました。前回まではNPO法人等による国の補助事業で行なっていましたが、今は「食育」の考えと共に感じた市民の方々が、6月に「枕

崎の食を考える会」（山崎巴代治会長）を設立し、取組みを継続していくことを手弁当で開催にごきつけました。会場には、カツオの角煮や野菜の煮しめ、漬物のほか、お菓子やケーキなど、家庭で作られる昔ながらの料理からアイデア77品がずらり。正午に試食会が始まるなど、入場料500円を払った参加者が、30分ほどで料理は全て食べられました。それレシピが掲げられており、書き写している姿も見られます。

今年は、枕崎にカツオ節製法が伝え来して三百年目に当たることから、カツオ節削り体験やカツオ節に関するクイズコーナーが設けられました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。

参加者たちはカツオ節の歴史や栄養素などについて学びました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。

今年は、枕崎にカツオ節製法が伝え来して三百年目に当たることから、カツオ節削り体験やカツオ節に関するクイズコーナーが設けられました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。

今年は、枕崎にカツオ節製法が伝え来して三百年目に当たることから、カツオ節削り体験やカツオ節に関するクイズコーナーが設けられました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。

今年は、枕崎にカツオ節製法が伝え来して三百年目に当たることから、カツオ節削り体験やカツオ節に関するクイズコーナーが設けられました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。

今年は、枕崎にカツオ節製法が伝え来して三百年目に当たることから、カツオ節削り体験やカツオ節に関するクイズコーナーが設けられました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。

今年は、枕崎にカツオ節製法が伝え来して三百年目に当たることから、カツオ節削り体験やカツオ節に関するクイズコーナーが設けられました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。

今年は、枕崎にカツオ節製法が伝え来して三百年目に当たることから、カツオ節削り体験やカツオ節に関するクイズコーナーが設けられました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。

今年は、枕崎にカツオ節製法が伝え来して三百年目に当たることから、カツオ節削り体験やカツオ節に関するクイズコーナーが設けられました。また、「枕崎ぶえん鰯」のにぎり、そば打ち体験、「枕崎食事バラエティ」などもあります。



今年もおいしい焼酎できました

～「まちの駅」が手作りの焼酎「天地一杯」を販売

「まちの駅」は、人がふれあい、自分のまちや他のまちの様々な情報を手に入れることができる、まちづくりの拠点を目指して、市内10か所の商店、飲食店などが加盟し、様々な活動をしています。

昨年度、製造販売して好評だった焼酎、「天地一杯」。今年もサツマイモの植え付けから仕込みまでを行い、この程完成しました。12月4日に行われた試飲会では、メンバーたちから「口当たりがよく飲みやすい」と太鼓判。出来上がった焼酎は、12月10日から南薩地域限定商品として販売されています。

