魅力ある商店街づくりへ
商店街活性化に補助制度

空き地・空き店舗を利用した新規出店に

枕崎市通り会連合会に加入する通り会の主要道路に直接面する空き地・空き店舗を賃借して新規出店する場合などに、賃借料及び改装費の一部を補助します。

■**対象事業**
・空き店舗を活用し、新たに出店する店舗や駐車場に係る賃借料
・空き店舗の改修及び改装
・老朽空き店舗解体及び撤去
・新店舗及び駐車場に利用するための空き地の整備など

■**補助対象者**　新規出店者

新商品開発やイベント、施設整備に

新商品開発やイベントなどのソフト事業や街路施設整備などのハード事業を行う商店街団体等に補助します。

■**対象事業**
・**ソフト事業**＝事業費30万円以上で新商品開発、地域資源活用、伝統・文化復活、後継者育成、ＩＴ・情報化推進、地域通貨・共通商品券等発行、イベントなどの事業
・**ハード事業**＝事業費３００万円以上で街路施設整備、駐車場等施設整備、交流施設等整備、イベント広場等整備などの事業

■**補助対象者**　商工業者等を構成員として設立された法人または団体

■**問合せ**　水産商工課商工振興係　TEL７２-１１１１（内線４２１）

チャレンジショップ出店者募集
お魚センターに出店してみませんか

商店街等のにぎわいと活性化を図るため、新たに事業を始める方を対象に、チャレンジショップの出店者を募集します。チャレンジショップは、お魚センター内の空き店舗を利用して行います。

■**補助内容**　家賃補助（月額家賃全額　最大24カ月）

■**補助対象者**　市内の商店街またはお魚センターに出店計画を持っている小売業、サービス業、飲食業等の出店希望者で、お魚センター内の空きテナントを活用する法人または個人

■**問合せ**　水産商工課商工振興係　TEL７２-１１１１（内線４２１）

Topic1 枕崎ライオンズクラブが市消防本部に救命訓練用人形を寄贈

枕崎ライオンズクラブから市消防本部に救命訓練用人形２体の寄贈があり、５月７日、贈呈式が行われました。

贈呈式終了後、同クラブの会員約30名が、救命訓練用人形を使い、心肺蘇生法やＡＥＤ（自動体外式除細動器）の使い方などを市消防署の救急救命士から学びました。

同クラブ会長の厚石近志さんは「たくさんの市民の方に救命講習などに参加していただき、救命訓練用の人形を大いに役立ててほしいです」と話していました。

Topic2 ミラノ万博で枕崎鰹節をＰＲ

５月12日、本市水産商工課職員、枕崎水産加工業協同組合職員、枕崎市金融協会会員等で結成した６名の訪欧団及び市内鰹節業者８名がイタリア・ミラノで開催された食をテーマにした国際博覧会（万博）に参加し、枕崎鰹節のＰＲ活動を行いました。

また一行は、５月14日に鰹節工場建設予定地のフランス・コンカルノー市を訪れ、同市内のレストランでアンドレ・フィドラン市長と対面。枕崎鰹節の消費拡大への協力をお願いする内容の枕崎市長名の親書を手渡しました。

もっと知ろうよ枕崎

第７回

「食」を深める

エンターテイナー“ちゃんサネ„さんと一緒に、
枕崎のことをいっぱい知って枕崎愛を育て、
あなたが案内する観光のおもてなしにも役立てましょう。

枕崎を訪れたお客さんに「まくらざき」の良いところを紹介するには、いろんな方面で働いている「枕崎愛」に満ちた人々を知る必要がありますなぁ。今回は「食」にまつわる製造や流通、教育について研究されてる方々に目を向けてみもんそぉ。

カツオ、天然ブリ、かます、タカエビ、赤ムロ、サバなどを中心に枕崎のおいしさがぎっしり詰まってる「枕崎浜めし弁当」。枕崎で水産業、水産加工業を行う魚のプロたちが集まり「枕崎浜友会」を結成した。そんな魚のプロたちが試行錯誤して開発されたのが「枕崎浜めし弁当」である。枕崎浜めし弁当は、今年３月に行われた「第11回九州駅弁グランプリ」で鹿児島県代表に選ばれ、８位という快挙を得た。

今回は、枕崎浜友会のメンバーで枕崎市漁業協同組合の揚野功さんに話を伺いもした。

「鹿児島女子短期大学の食物栄養専攻科では、最初の題材として味噌汁を生徒さんに作らせるんですよ。管理栄養士で水産学博士でもある山崎歌織先生の指導のもとで。生徒は、削り器で削った鰹節で出汁を取った味噌汁を作り、試食します。皆さん口をそろえて言うのが『なんかピンとこない味です』という感想なんですよ。つまり出汁本来から醸（かも）し出される〝ウマミ〟を感じる味覚が鈍くなってしまってるんです。だから化学調味料を使った味噌汁と飲み比べをさせると、化学調味料を使った味噌汁の方が美味しいという答えが返ってきます。それから毎日、家庭での食事も含めて、味噌汁や煮物など、鰹節や昆布できちんと出汁を取った料理のみを食べさせるそうです。そして１週間後、改めて化学調味料が入った味噌汁を飲ませると『なんかピリピリッと舌を刺すような感じがする』、『わずかに舌の奥を苦く引っ張られる感じがする』といった感想に変わるそうです。それ以降は、鰹節と昆布の出汁が美味しいという〝ウマミの自覚〟が備わるらしいんです。その事は〝栄養そのものを味で判断できる〟という食の核心に関わることなんです」と揚野さんは話してくれた。

学生たちは、鈍っていた、あるいは身についていなかった「ウマミについての感受性」を１週間で体得するのである。素晴らしいね、この本来の体感力の再生力。出汁のウマミや１週間で変化した舌の感覚、鰹節に含まれる豊富な栄養についてなどを自分自身が体感し、知識を身につけていく。「教わること」によって我々は現実にはその価値を得ているんだということに、私は驚きもした。

枕崎市漁業協同組合
揚野　功さん

揚野さんは「流通販売、商品開発の世界も単に〝売れるからこれは消費者に認められているんだ〟という時代ではなくなっています。魚類を市場へ生産する漁業も同様に、栄養のことや本当に体に良いものを提供することを研究して、販売分野などへ参画する生産体制づくりにより早く取り組むことが、今後の枕崎の発展のひとつになるのではないでしょうか」とも話した。

一本釣りした鰹を船上で活き締め、急速冷凍した「ぶえん鰹」という逸品は、血中鉄分の酸化臭に馴染（なじ）まない全国の鰹の刺身嫌いをまさに変革している最中だ。漁業に携わる人たちも教育によって、これから大いなる成果や発明を生む時代になる予感がする。

読んもした　「カツオ今昔物語」
（唱）教わって初（はん）めっ
愛も芽生ゆらい