



**PROFILE**  
1941年生、桜山西町。教員として各地で勤務し、退職後の2003年から湯穴公民館長に就任。2004年からは桜山校区公民館連絡協議会及び市自治公民館連絡協議会会長も兼任しており、今年で10年目を迎える。

## わが町の を訪ねて ロマネス句

エンターテイナー「ちゃんサネ」さんが枕崎にゆかりのある人を訪ねインタビューし、ようよう一句ひねります。

file.16

## 公民館は人と人の つながり

枕崎市自治公民館連絡協議会  
会長

久木田 征男さん (72)

「ただいまより、公民館の試験放送を行います」。部屋に備付けられている小さなスピーカーから音声が出てきた。奥の部屋で久木田征男さんが語っているのだ。湯穴公民館と同公民館長の久木田さん宅に本機が設置されており、湯穴公民館の全家庭に設置されているスピーカーから、コミュニティ情報が伝えられている。不在の時は留守録され、帰宅してから聞くことができるという。

「湯穴んしは、みんな仲が良くてなあ。そう久木田さんが語るのを聞きながら、近未来の枕崎のモデルがここに在る、そう思った。「班長のキヨシさんがゆうへから腰を痛めました。寝起きはできませんが皆さん気にかけてくださいね、そんな代わりノリ子さんが10時かい3班の分を回ってくれませう。」そんな伝達がされているのだろう。多くの方々が「朝の征ちゃんの声が楽すんじやあ」と言ってくれるそうである。

無線放送だけではない。自主防災の取り組みについても湯穴公民館は行き届いている。「平成19年度に市総合防災訓練が湯穴地区を中心に行われ、参加した住民は避難訓練や炊き出し訓練などを行った。その訓練の1カ月後に集中豪雨に見舞われ、空家1軒が流出する騒ぎがあった。夜中に7世帯の家族が実際に避難することになった。整然と避難ができ、訓練の成果があった」と、南薩地区で

行われた研修会の発表資料に記されている。久木田さんは語る。「夜中に老人たちがですよ、放送の指示に従って、驚くほど速やかにバスに乗って、全員が無事に避難できました。あのようなことは訓練しなればできないことです。最近、地震や台風による災害が、これまで起こったことがないような地域で頻発してきますよね。いつ、何が起るかわからない。だから自主防災組織は重要で、市全域に組織されるべきだと自治公民館連絡協議会で提言しました」と。

また、少子高齢化が進む今、これからの公民館活動も「連合して協和することが望ましいのではな

「保存されるべき伝統芸能、棒踊りや太鼓踊り、馬方踊りなど後継のために連合の方向に進むべきなものだろうか。」

湯穴公民館では十五夜行事がなくなった。小中学生が4人と、人が少ないためだ。こういった子どもたちが、何のわだかまりもなく近隣の公民館の十五夜行事に地域の一員として参加できるように、館長たちの間で話し合いができた。

「保存されるべき伝統芸能、棒踊りや太鼓踊り、馬方踊りなど後継のために連合の方向に進むべきなものだろうか。」

「保存されるべき伝統芸能、棒踊りや太鼓踊り、馬方踊りなど後継のために連合の方向に進むべきなものだろうか。」

「何うほとに公民館というつながりは、その地の「まつりごと」の実行組織として再認識されるのだが、我がもの譲らずで、頑なに小さく留まれば将来を望めなくなる。「夫婦で後継のことを常々考えているんですよ」と言う久木田さん宅の居間には、奥様手製のカレンダーが掲げられていた。それにはご本人と奥様のスケジュールが書き分けられていた。「びつりり」。会合と行事で!!「ひったまがりもした。」

今回は、奥様の久木田弘子さんを紹介します。

四、五年なあ 館長さんも (唱) ラジオで語いやい 頼んもさい 街テレビも良かあ



▲自宅から公民館放送をする久木田さん



## いも赤飯と さつまいものあんこかけ

### 【いも赤飯】

- 材料
- 米……………2.5合
  - もち米……………2.5合
  - いも……………200~250g
  - ゆであずき……………3/4カップ
  - 塩……………少々
  - 水……………5合
  - ごま塩……………お好みの分量

### ●作り方

- ①いもは食べやすい大きさに切り、水にさらしておく。
- ②材料を全て炊飯器に入れ、炊く。
- ③炊き上がったたら、お好みでごま塩をふりかけて完成。

### 【さつまいもあんかけ】

- 材料
- いも……………200~250g
  - ゆであずき……………1カップ
  - 塩……………少々
  - 砂糖……………お好みの分量

### ●作り方

- ①いもは一口大の大きさに切って湯がく。
- ②ゆであずきでつぶあんを作る。
- ③ゆであがったいもに②を盛り付けて完成。

秋に旬を迎える食材と聞いて、まず思い浮かぶのは「いも」ではないでしょうか？今回は秋の定番食材「いも」を使った料理2品を、草野幸子さんに紹介していただきました。

1品目の「いも赤飯」は、草野さんのお母さんがよく作っていた「栗ごはん」をアレンジして作ったもの。

草野さんには鹿児島市に住む2人のお孫さんがおり、「ハンバーグより煮豆が好き」というほどの豆好きだそうです。「いも」ももちろん好きという事で、お孫さんたちが訪れたときに、喜んでもらおうと、この料理をよく作ってあげるそうです。

また、お祝いの席でも喜ばれる一品だそうです。



草野幸子さん (61・妙見町)

2品目の「さつまいものあんこかけ」は、「かぼちゃのあんかけ」をヒントに、またまたお孫さんたちのために作られた一品とのこと。

普段は、なかなか作ることはなく、お孫さんたちが訪れた際のおやつとしての限定料理だそうです。

これから食べ盛りを迎えるお孫さんたちのために、次はどんな料理をヒントに、どんな一品が生まれるのか楽しみです。

秋と言えはやっぱりこれ

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します!



### イセエビ(エッグネ)



浅い岩礁に棲み、主に刺し網で漁獲される。寒い季節が旬だが、鹿児島では8月20日頃がイセエビ漁解禁(もちろん漁業者のみ)なので、この季節に出回る。棘だらけの頑丈な殻、触角や歩脚もがっしりしている。オスは触角と歩脚が長い。メスは抱卵のために腹脚が大きく、第5歩脚が小さな鋏脚になっている。天敵のタコから守ってもらうためにウツボと同じ穴に隠れることがある。ウツボの方も大好物のタコがイセエビ目当てに寄ってきてくれるという互利共生の関係となっている。焼いてもいいが、ぶつ切りにしてのみそ汁がポピュラー。一度、イセエビフライを食べてみたい。

【解説】  
鹿児島水産高校  
町頭 芳朗 教諭

1963年生、千代田町出身。鹿児島大学水産学部大学院を修了後に同校教諭。スクーバダイビングを得意とする。枕崎カツオマイスター検定講師

