



PROFILE
1942年生、桜山西町。志布志市出身。39年間教員を務め、退職後、枕崎市教育委員に就任。2010年から教育委員長を務める。また、読み聞かせボランティアグループ「プータンの会」を2007年に設立し、各学校などで読み聞かせ活動を行っている。

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.17

受け継がれていく 「お話」

読み聞かせボランティアグループ
「プータンの会」代表

久木田 弘子さん (71)

手製のカレンダーにびっしりと公の活動内容が書き入れられているのを拝見し、取材で訪ねた私たちを驚かせたご夫婦。先月の「久木田征男さんの奥様、久木田弘子さんにお話を伺った。」

「私たちのボランティアグループ「プータンの会」は、60歳以上の方々の集まりです。市内の保育園、幼稚園、小学校、中学校で、読書推進の時間が設けられていて、それを地域の人たちでサポートしようということで、私たちも活動をしています。また、話し相手が少ないご老人のケア目的で、グループホームやデイサービスをしている施設に、月にだいたい15ヶ所を回っています」と久木田さん。加えて以前から続けていらっしやる川辺の神楽小学校での読み聞かせもされているそう。月の後半の10日間には、講演の依頼が飛び込んでくることもあるそう。なるべく予定は空けるようにしているとのこと。

久木田さんは、教員を退職後、教育委員に就任され、子どもたちの教育はもちろんのこと、大人のための文化的社会奉仕にこれだけの時間と労力を注いでいらっしやる。そのバイタリティーと献身の意志にはまことに頭が下がる。

あるグループホームでのこと。「85歳くらいかなと思っていたらばあちゃんが、じつとつむいた姿勢で私の読み聞かせを聞いてくれて、終わったときには一生懸命

の拍手をしてくれるんです。普段はあまり表に元気をあらわすほうではない方なんです。ところがお話が好きで、しっかりと聞いてくれるんです。さらに今度は、私にお話をしてくれるんです。昔の話を。自分が住んでいた街の話や戦時中の戦艦機が襲ってきたときの話、園見岳の防空壕に避難するまでの詳しい話とか。お話をしたいんです。普段会わない人にも。そのとき私は「読み聞かせの人ではなく、聞き伺いの人」になつてしまふんです。そのおばあさん、あとで知ったのですが91歳でした。話を聞いているとき、また話をするとときの生き生きとしている様子がとてもお若いのです。普段とうつて変わるのです」と久木田さんはうれしそうに話す。

ほかにも、昔の水揚げ場の魚が道路まで溢れかえるほどだったころの話をしてくれるお年寄りもいるそう。話を聞き、話をするというところに、驚くほどはつらつとされるという。

「私たちの読み聞かせの時間があつて、その時その特別な時間を若返り、喜んでくれる方々がいることを知るたびに、この活動をしていて本当によかったなあと思うんです。みなさんに『読み聞かせ』をさせていたたいてあげたいなあと思つてくつくつ思います」と久木田さんはしみじみと語った。

「どういったきっかけで語り部になられたんですか」と尋ねる

お二方は
男女参画の
鑑ちゃんさ
(唱)げんねこちゅやんな
話ヤソヒコンコッ



▲俵積田公民館で昔話をする久木田弘子さん



きのこごはん

母の教えを子どもたちにも伝えたい

今回は、秋の味覚「きのこ」をふんだんに使った「きのこごはん」を、水野正子さんに紹介していただきました。

水野さんは健康にとっても気を付けているそうで、食事の面では、日頃から旬の食材を料理に取り入れるようになっています。

食材にも気を遣う水野さんは、野菜も育てていて、自宅から離れた所にある家庭菜園では、様々な野菜を栽培しており、お母さんや子どもたちと一緒に世話や収穫をするのが何よりの楽しみだそうです。

「健康のため」と、5年前に始めたヨガも、すっかり夢中になり、全国大会に出場するほどになりました。

ここまで健康に気を付けるようになったのはお母さんの

- 材料
- | | |
|------------|------|
| 米 | 2合 |
| しょうゆ | 大さじ2 |
| 酒 | 大さじ2 |
| 砂糖 | 小さじ2 |
| キノコ | 100g |
| 鶏皮 | 30g |
| にんじん(飾り切り) | 適量 |
| 三つ葉 | 適量 |
| だし汁 | 適量 |
| 昆布 | 15g |
| 鰹節 | 20g |
| 水 | 1ℓ |

- 作り方
- ①だし汁は水に昆布を1時間ほど浸けたら沸騰させ、鰹節を加えたら冷ます。
 - ②①のだし汁に米を30分ほど浸ける。
 - ③②に材料すべてを入れ、炊飯器で炊く。
 - ④炊き上がったらにんじんと三つ葉を飾り、出来上がり。



水野正子さん (35・桜山東町)

「尊敬する母から教わったことを子どもたちにたくさん伝えていきたいですね。母には本当に感謝しています」と笑顔で話す水野さん。今日もみんなの健康を思いながら料理を作ります。

教えによるものだから、自ら気を付けるのはもちろんのこと、食事の時には子どもたちに食材に含まれる栄養素やその効果などについて話をしたりするなど、お母さんから教えてもらった事を子どもたちに伝えていきます。

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します!

シブダイ (フェダイ)

枕崎ではフェダイの仲間をシブダイと呼ぶ。かつて、グルメ漫画に幻の魚として紹介されたことがある。ダイビング実習で深く潜ると海底近くで見かける。「笛鯛」の和名は、口が前に突き出て口笛を吹くように見えるから。生きている時は胴体の後半やや上に小さな白い点一つあり、よく目立つ。釣りや定置網、刺し網などで漁獲される。料理法を選ばない高級魚。刺身は味が良く見た目もきれいな。ムニエルなどバターとの相性もいい。先日、水高生がシブダイを釣りあげていた。リュックのサイドポケットには醤油のペットボトル。思わず写真を撮ってしまった...

【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

枕崎漁港 旬の魚 直送便