



**PROFILE**  
1943年生、小塚町。宮崎県出身、1966年に結婚し、翌年枕崎市に移り住む。1997年に市女性の広場推進会議委員に就任し、引き続きその後身となる市男女共同参画推進懇話会委員を務めている。2010年にきらめきサロン「一番星」を、2012年には「女性塾」を開設。

## 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.18 「表す」ということ

きらめきサロン「一番星」  
代表

山内 タミ子さん (70)

「苦勞苦勞で死んでった 母ちゃん見てくれこの姿」と歌うヨイトマケの唄を知っているだろうか。現代ではその母ちゃんがむしろ「偉よ見てくれこの姿」と、ビデオに収めた元氣な姿を贈り、また人生来し方の記録を本にして表すことができる。

今回話を伺った山内タミ子さんの「来し方」は、著書である小塚集落に関する「開拓史」や手記本「命、かぎりあり 想い、限りなく」に詳しく示されている。そしてその内容は、古希を迎えた同世代の人のみならず、諸先輩や我々後輩にも広く「普遍的な等身大の想いを述べる」ということを、感情の深いところで呼び起こすものではないだろうか。

私は「山内さんはどんなことを皆さんへメッセージとして伝えたいのですか」と聞いた。

山内さんは「多くの人が自分の思うこと、していること、したいことを言えず、伝えられずに、表現しないままうずくまって来たんじゃないでしょうか。今も何らかの理由や事情で、表すということをしなくてもできない、思うことすら忘れてる方々がいっぱいいると思うんです。みんな誰でも何かを表現し、また人の表現を楽しみ、和やかに交わること、どうかそういう楽しい場に出てきてくださいといったことでしょうか。そこで皆で笑い合うことが、老人の

孤独死をはじめとして、報われな環境をなんとか良い方向へ持っていくことにつながると思うんです」と答えられた。

男女共同参画社会基本法には「男女が、互いにその人権を尊重しつつ責任も分かち合い、性別にかかわらず、その個性と能力を十分に発揮することができる男女共同参画社会の実現は、緊要な課題となっている」と書かれている。

例えるなら、人がその意見を何らかの圧力から解放された状態で、「ものをいう」ということ、それが社会的に尊重されているかどうか。内容の是非にかかわらず「でしゃばるな」とか「女のくせに」とか「世話になつてくせ」とか、そういった圧力を実際に受けたら、感じたりして暮らしている人がいるということなのである。

そこからの開放を政治的手法や企業的な経済活動、教育的な行動によって促そうとするのではなく、山内さんがとった方法は「集まって表現をし合い、笑い合おう」という活動であった。

3年前に一念発起した「きらめきサロン「一番星」は、駅通りの空き店舗を活用して始まり、保育園との協働を経て、自宅での活動へと継続されている。3周年記念として、11月17日に「素人演芸大会」が地場センターで開かれ、盛会のま

ま終了し、方々から再演を希望する声が高まっている。また、有志とともに開いている「女性塾」というサークルでは、人々の「個性と能力が十分に発揮できる環境」の啓発を目指して活動している。

小塚集落の「開拓史」がまたの元女性教師の目に留まり、去年10月に、初めて講演を依頼されたそう。山内さんは講演で「農業、それも戦後の開拓集落という特殊な環境で生計を立ててきた、その苦勞談」を語ったそう。講演の依頼先である団体がまとめた、講演会の記録冊子には、受講者たちの感謝の言葉も連綿と紡がれていた。

「開拓史」の中に、「破片のいくつかを調べていたいたら8千年前の土器だった」という記述があった。それは、驚くべき小塚集落の土地柄と超古代人がこの見晴らしのいい丘に暮らしていたという、山内さんがいてこそ知り得た発掘の記載であった。

「これからも地域のために、私ができることならなんでもやっていきたいです」と、つぶやくようなその声にどこか悠久なる母性を感じた。

うんまがなあ  
高菜に茗荷に 塩だつき  
(唱) 茶ンシヨゲンシヨゲンシヨゲン  
もって行つきやい



食の歳時記  
まくらざき味探訪

## 時短だけど愛情たっぷり 乗っけ盛りたたき

- 材料
- カツオ.....300g
  - 玉ねぎ.....1個
  - シソの葉.....5枚
  - レモン.....小1/2個
  - 季節の野菜.....適量
  - ニンニク.....1/2個
  - 太陽醤油.....50cc
  - 酢または黒酢.....45cc
  - レモン汁.....少々
  - ゴマ油.....大さじ1

- 作り方
- ①シソの葉とレモンを刻んでおく。
  - ②季節の野菜とスライスした玉ねぎは太陽醤油と酢の合わせ調味料に漬けておく。
  - ③フライパンにゴマ油を熱し、スライスしたニンニクをカリッとなるまで炒める。
  - ④炒めたニンニクを取り出し、凍ったままのカツオブロックを表面に焼き色が付く程度に全面を焼く。
  - ⑤焼き色が付いたら、中心部が溶ける前に5mm幅の薄切りにする。
  - ⑥切ったカツオを皿に盛りつけて、②をこんもり盛り、漬け汁をかける。さらにフライパンに残ったゴマ油をかけ、刻んだシソの葉とレモンをふりかけたら出来上がり。



山下友香さん(36・妙見町)

今回は、枕崎の特産品「カツオ」を使った、簡単かつ短時間でできる料理を山下友香さんに紹介していただきました。

山下さんは、現在、訪問看護師として働いています。事務所が南さつま市金峰町にあるため、通勤にも時間がかかり、家事に費やせる時間もそう多くはありません。2人の子どもを持つ山下さんは、子育てに家事に仕事に毎日大忙しです。忙しいからこそ、いかに時間を有効に使うか、おいしい料理を作るか常に考えながら台所に立っているそうです。

「仕事、子育て、家事と忙しいながらも両立してやっていけるのは、協力してくれる家族みんなや周りの方々のおかげです。本当に感謝です」と話す山下さん。

年末年始の忙しい時期です。時間がなくて困ったときにぜひ作ってみてはいかがでしょうか。

時間を有効に使って、おいしい料理を

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します!



### モハメ(フダイ)

浅海 海の岩礁域に生息する。水中ではいつもサンゴをかじっていて、ふんをしながら逃げていくイメージ。口(歯)の形が独特で笑っているように見える。オスはやや青っぽくて、メスは赤っぽい。春から秋にかけては雑食で底にすむ動物を食

べ、旬の冬は海藻食に。モハメの名は「藻食め」からか?鱗が大きく剥がしにくい、皮の下に旨味があるので刺身に造るなら霜皮造りがいい。クセが強いため、生姜やネギなど薬味の工夫が必要。釣りバカ水高生は酢味噌がおいしいと言っている。煮付けや鍋、味噌漬、背開きにして作る干物も美味。

【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、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

