



PROFILE
 鹿児島市出身。1993年南日本新聞社に入社。社会部などを経て平成21年4月から3年間、枕崎支局長を務める。今年4月1日から本社運動部勤務。

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.1

記者が見た枕崎

南日本新聞社枕崎支局 前支局長
 にしあおき とおる
西青木 亨さん (44)

「やはり枕崎は港町のイメージを最大限生かすしかない。港と言えば魚市場を連想するのが人情でしょう。ほかの町から来たなら、水揚げをしていたり競りをしていたり魚を卸したりするのを観たい。その流れで超新鮮なまま食べたい。加えて、枕崎には『ここしかない』オンラインワン』の鰹節製造があ

3年間、枕崎支局長を務められた西青木亨さんに4つのことをインタビューして枕崎の糧にしようと思いました。

①記者は読者に何を伝えるのか
 「いつも思うのは、『飲み屋でまたま隣に座った見知らぬおじさんが、明日も明後日も、ずっと同じようにこの場所で焼酎を楽しめますように』ということ。新聞の大きな役割は、世の中のひずみや矛盾を読者に伝え、その解決策を読者と共に探ること。犯罪や貧困、災害、究極的には戦争を未然に防ぐことです。ただ、自分自身はそんな大それた考えがあるわけではなく、人々が普通に暮らせる幸せな社会が続くために、自分の記事が、結果としてほんのわずかも貢献できていればいいなと願っています」

ちなみに、そのおじさんは枕崎人でいけば誰ですかと尋ねたところ「そうですね〜(笑) 地場センターの岸田達也さん」だつて。(哄笑)

②食、景、遊と観光資源豊かなこの町がホンモノになるために何が必要か
 「やはり枕崎は港町のイメージを最大限生かすしかない。港と言えば魚市場を連想するのが人情でしょう。ほかの町から来たなら、水揚げをしていたり競りをしていたり魚を卸したりするのを観たい。その流れで超新鮮なまま食べたい。加えて、枕崎には『ここしかない』オンラインワン』の鰹節製造があ



新 南日本新聞社
 枕崎支局長
林 孝輔さん (43)

編集部からの異動で4月1日付けで赴任しました。早速たくさんの方に声をかけていただき、不慣れな地での不安が払拭できました。趣味はラーメン食べ歩き。かつおラーメンを食べるのを楽しみにしています。枕崎を盛り上げるのに役立てればと思っていますので、よろしくをお願いします。

③スバリこの町に足りないものは
 「これだけ小さな町に漁業、鰹

喰たこんも
 なが衆がよがぶい
 好かんつわい
 (唱) ばせつみだぎな
 んだもうんまかあ

節、茶、キク、焼酎と産業が集まっている。人情も厚い。こんな可能性を秘めた町は日本中探してもそうは見つからない。市民みんながそれぞれに幸せ(もちろん大変な境遇の方はいます)。でも、逆にそれが『この町を何とかしなければ』という危機感につながる原因にもなっているように思えます。観光の話に戻ると、ネームバリューのある枕崎に来たのに『期待はずれ』と帰って行く観光客は、想像以上にいるかもしれません。もつたない。町をよくしたいなら、結局市民がどれだけ真剣になれるかでしょう」

④枕崎の好印象は
 「僕はカツオがだめだったんです。赴任が決まった時に何より心配だったんですが、この町に来て鰹について『こんなに美味いもんか』と初めて知りました。目から鱗です」



春のかき揚げ



- 材料
- つわ 適量 (お好みで)
 - よもぎ 適量 (お好みで)
 - グリーンピース 1個
 - 卵 1個
 - 小麦粉 1カップ強
 - 氷水 1カップ弱
 - 和風顆粒だし 小さじ1

- 作り方
- ①卵に氷水を加え、カップ1杯(200cc)になるように混ぜ合わせる。
 - ②小麦粉と和風顆粒だしを加えてつわ、よもぎ、グリーンピースを入れてサックリと混ぜる。
 - ③約180℃の油で揚げる。



台場都由子さん (59・明和町)

「季節のものを主人と一緒にいただくのがささやかな幸せ」と話す台場都由子さん。食卓にはいつも旬のものが並びます。

「昔から料理を作るのが好きで、息子のバレーボールの試合に選手全員分の昼食を作って持っていたこともありました」と懐かしそうに話す台場さんはとてもアクティブ。市内の主婦グループ「たけのこ会」のほか、2つのバレーボールチームに所属しています。

そんなわけで、山に分けるのもお手の物。この日

は家の裏庭で採ったつわとよもぎ、別府に住む知人にいただいたというグリーンピースを贅沢に使った早春の味覚「春のかき揚げ」を作っていたきました。

サククリとしたころも中で際立つグリーンピースとつわの食感、よもぎの香り、それぞれが春を感じさせます。

7、8年前からはお菓子作りにもはまっているという台場さん。「今はよもぎ団子がおいしいですよ」と笑顔で話していました。

枕崎漁港に水揚げされるうんまか旬の魚を紹介します!

アオリイカ

枕崎のオジサンたちは餌木(ミズイカ)を釣ります。大きなものは胴長40センチ、重さ6キロ以上となり、沿岸域に生息するイカとしては大型の部類に入ります。ほかのイカと同様に心臓が3つもある

るのをご存じですか? 標準和名のアオリイカは漢字で障泥鳥賊と書きます。これは、ヒレの色や形が障泥(あおり)と呼ばれる馬具に似ていることからきています。

刺身で食べると口に広がるねっとりとした甘味。これは、遊離アミノ酸が国産イカとしては最高水準であることの証明です。

【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