



**PROFILE**  
1965年生、米本町。枕崎小・中学校、頤娃高校を卒業後、建築設計事務所等を経て35歳で枕崎市役所に入庁。市有建築物の設計・施工・監理・維持などの業務を行う。趣味の砂像では、テレビ番組「TVチャンピオン」に出演するほどの腕前を持つ。

## 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.11

### 癒しと誇りの終着駅

枕崎市役所建設課建築係主査

あきのり  
**大工園 昭則さん (48)**

「コンセプトは『来てよかった、レトロ感あふれる癒しとパワーを感じる最南端の終着駅』。旅行者やまちの人が、駅舎の中でホッと一息つく、そして癒される空間を提供できればと思っています。多くの方にとって深い思い出のあった旧駅舎の面影を残しながらも、当時を知らない子どもたちへは、大人になって枕崎を離れることになっても『こんな駅舎があるんだよ』と周りに誇れる駅舎になってもらいたいと考え、小さくても唯一無二の駅舎を基本として皆で設計しました」

も沖の立神岩が駅舎に姿を変えて、その神姿を表したようにも思えてきた。六角屋根にはスチンドグラスを施し、幻想的な光が駅舎内に差し込む。また、駅舎内には山幸彦の像も置かれ、中心には最南端終着駅の到達ポイントも設置されるという。

「工がずっと好きなんですよね、そのまま来ちゃいました」という言葉。卒業後、建築設計事務所などを経て、市役所に入庁してこのかたずっと、「空想都市枕崎」が大工園さんの頭の中にはある。それは人々が佇むだけで、歩くだけで楽しめる空間であり、必需インフラを超えて、人々が「ホッと」になれるまちづくり。さらには、まちの人々が協力し合う力強さ、心の瑞々しさ、これから訪れるであろう人口減少やエネルギー問題、経済社会の変化などにぐらつかない大家族のようなまちづくりへと想いは馳せる。

大工園さんはMBC桜島美術展特選の常連であり、さらには似顔絵や砂像、折り紙建築も



①新枕崎駅舎の完成予想図 ②第14回MBC桜島美術展で特選を受賞したアクリル画「百年の鼓動」 ③昨年の砂の祭典出品作。ハリウッドの映画撮影風景を表現している ④折り紙建築で作った市役所庁舎の模型



食の歳時記  
まくらざき味探訪

## 金柑ソースのチーズタルト



●金柑ソースの材料  
金柑の甘露煮(大きめ)..... 12粒  
水..... 60cc  
リキュール(グラン・マルニエ)..... 大さじ1

●作り方  
①金柑の種を取り除き、粗みじん切りにする。フードプロセッサーでもよい。  
②鍋に①と水を入れ火を入れる。こまめにかき混ぜながら、ふつふつとしてきたら、リキュールを入れ、すばやく混ぜて火を止める。  
※お好みでグラニュー糖を加えてください。

●パートシュクレ(タルト生地)の材料  
小麦粉(中力粉)..... 100g  
無塩バター..... 55g  
微細グラニュー糖..... 40g  
天然塩..... ひとつまみ  
全卵..... 18g

●作り方  
①バターをクリーム状にしてグラニュー糖を加え、しっかり混ぜる。塩、卵を加えてしっかり混ぜる。  
②①に粉を加えて、切るように全体を混ぜ、最後はヘラでひとまとめにする。  
③ラップに包み、一晩冷蔵庫で冷やす。  
④3mmの厚さに伸ばし型に敷き込む。  
⑤ピケ(ホークで生地を穴を開ける)して、オーブンペーパー、タルトストーンをのせて170℃のオーブンで30分(20分の段階でオーブンストーンを除き卵を塗り10分)焼き、そのままオーブン内に置いておく。

●チーズ生地の材料  
クリームチーズ..... 200g  
微細グラニュー糖..... 45g  
薄力粉..... 10g  
コンスターチ..... 5g  
※粉は合わせてふるっておく  
全卵..... 95g(S玉2個)  
生クリーム(乳脂肪分40%くらい)..... 200g

●作り方  
①クリームチーズを滑らかな状態にし、上から順に材料を加えて混ぜる。  
②①を裏ごししてタッパーに入れ冷蔵庫で一晩冷やす。  
③準備したパートシュクレに流し入れ、160℃で45分間焼く。  
④オーブンから出して粗熱がとれたら金柑ソースを塗り、完全に冷めたら冷蔵庫で冷やす。

季節の美味しき  
ソースに凝縮

昔は風邪をひいたとき、甘くてほろ苦い金柑の甘露煮を一口にしたものです。金柑はビタミンCが豊富で、免疫力を高めてくれます。

今回、この金柑を使ったデザート「金柑ソースのチーズタルト」を紹介したいのは、数年前からお菓子作りにはまっているという井上佐知子さん。濃厚なチーズと爽やかな金柑ソースがとてめ合うタルトです。

お菓子作りにはまったりかっけは、お華の教室で知人がいつも持ってきてくれる手作り菓子。「いつも美味しくいただいているうちに、私も作ってみようと思うようになり、お菓子は『買



井上佐知子さん(日之出町)

うものから作るもの」に変わりました。好みの味にできるのがいいですね」と話します。

タルトやスコーン、プリンなどの焼き菓子を得意とする井上さん。「今では作る過程が一番の楽しみ」と笑顔で話します。

子どもの頃、母がよく作ってくれたマーマレードは思い出の味。母の影響で、すももやブルーベリーなど旬の果物を使ったソースを毎年作ります。今回の金柑ソースも、季節の美味しさが凝縮されていました。

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します!



はつがつお  
**初鯉** (近海物)

カツオはスズキ目・サバ科の大型肉食魚。鯉節の原料であり、日本の食文化とは古くから密接な関係がある。

今さらカツオ?と思われるかもしれないが、これがないと枕崎ではないし、近海物の初鯉となると、また

味わいも違ってくる。脂がのっていないかわりにカツオ本来の旨味を楽しめる。刺身は生姜やニンニクで食べることが多いが、マヨネーズポン酢で多量のネギと一緒に食べるとまた違う味わい。

カツオは一生泳ぎ続ける魚。止まると死んでしまう。枕人の性格もカツオの影響だろうか?

【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

