

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんと一緒に、
枕崎のことをいっぱい知って枕崎愛を育て、
あなたが案内する観光のおもてなしにも役立てましょう。



昭和37年撮影 岩戸から見た街並み

もっと 知ろうよ 枕崎

第1回

「かご」の「まくらぎき」

枕崎のことをもっと知ろうというわけで、まず思いつくのがこの「まくらぎき」という呼び名のこと。
どうしてここを「枕崎」と言い記すようになったんでしょうね。
今回は、私たちの住む町「枕崎」の地名の由来について学んでいきましょう。

■鹿籠
明治の頃にここには「川辺郡東南方村鹿籠」と言われておりましたそうなの。
調べてみると、このあたりは室町時代にはすでに「かご」と呼ばれていたようですね。
さて、その「かご」というのはどこからきたんでしょうか。
日本神話の中で、海幸彦と立神岩を御神体として火の神公園に祀られている山幸彦の登場するくだりのなかで、「山幸彦が海幸彦の釣り針を探しにかけられたとき、国分八幡（現在の鹿児島神宮）の「カゴ山」から、無目籠^{まじかづま}という目がないほど固く編んだ竹製の籠舟に乗って出発した。そして最初に着いた場所が、ここ辺りの海岸であった

たと思えます。
よって、「かご」という地名は、この「無目籠」からきているのではないかとされています。
■枕崎
さて、いよいよ「枕崎」ですが、残念ながら「枕崎」の地名の由来について確かな記録はないそうなの。
「枕崎」の名称が書かれている最初の記録は、江戸時代は徳川四代将軍家綱の時代、幕府の命令で西国の海岸を船で巡視をした高林又兵衛、向井八郎兵衛が記録した「西国巡覧（寛永7年）」という記録書だそうなの。
「枕崎」の地名の由来については、いくつかの諸説があるようですな。
①昔、旧枕崎港付近に、「近瀬」と呼ばれる瀬崎があって、この瀬に小さな金仏の入った「船の枕箱」が漂着したので、それを神社に祀り、以後その付近を「枕崎」というようになった。
②「近瀬」を沖合を通る船から見ると地形が古代の枕の形によく似ていたから、この瀬と岬

の一体を「枕崎」というようになった。
私としては、②の説を一番の元祖として挙げたいですね。
あと、私なんぞは鎌倉「かまくら」とよく似た、「後ろが山、前が海」という「かまくら」の形がもとで神倉「かまくら」の崎「さき」からではないかとも思ったりして居るのですが…（結構自信説）
いづれにしても「枕」の意味や形、物が元になっていそうですね。
さあ、皆さんどうでしたか。今回学んだ事を早速覚えて、この事を知らない人や観光客の方々に教えてあげましょう。
参考文献
・枕崎市誌
・南薩の伝説著者 徳留秋輝
・枕崎物語著者 麓純雄
お帰りなさい 風呂なご飯な
(唱)「枕」が「さつ」「ぢよ」
船乗り山幸



季節の野菜の 冷たいパスタ

暑くなるこれからの時期に「さっぱり」と食べられるオススメの料理です。
パスタがないときはそうめんでもおいしくできます。

豊留 幸枝さん(43・港町)

【緑の野菜と明太子のパスタ】

●材料
パスタ(カップリーニ)… 適量 明太子…………… 適量
キュウリ…………… 1本 オリーブオイル …… 適量
オクラ…………… 3本 マヨネーズ …… 適量
大葉…………… 適量

●作り方

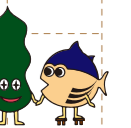
- ①明太子は中身を取り出す。キュウリと大葉は細切りにする。オクラは茹でてから冷まし、輪切りにする。
- ②切った材料と調味料を混ぜ合わせる。
- ③茹で上がったカップリーニを冷まし、材料と混ぜ合わせたら出来上がり。

【トマトのパスタ】

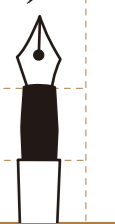
●材料
パスタ(カップリーニ)… 適量 イタリアンパセリ…… 適量
フルーツトマト …… 3個 オリーブオイル …… 適量
玉ねぎ…………… 1個 塩コショウ………… 適量

●作り方

- ①トマトは角切りにし、玉ねぎとイタリアンパセリはみじん切りにする。
- ②切った材料と調味料を混ぜ合わせる。
- ③茹で上がったカップリーニを冷まし、材料と混ぜ合わせたら出来上がり。



稚内便り



枕崎市の皆さん、こんにちは。
6月に入り、稚内もようやく暖かくなってきました。各家のストーブも冬までの長期休暇に入りました。また、空の交通機関では稚内〜東京直行便(ANA)も2便体制となり、いよいよこれから観光最盛期を迎えます。
今月は、稚内とサハリンを結んでいる定期航路についてご紹介します。

◆稚内からロシア連邦サハリン州へ！

稚内とサハリン州コルサコフ市には定期航路が運航されており、民間旅行会社のツアー商品で3泊4日のサハリンツアーや、1泊2日、しかも査証(ビザ)免除制度を利用した「弾丸ツアー」なども企画されています。この機会に、気軽にロシア文化を堪能しに行ってみませんか？

【サハリン定期航路運航日程】

6月2日〜9月24日(28往復56便)
稚内発9時〜コルサコフ着16時30分
コルサコフ発10時30分〜稚内着14時

◆美味しいサハリン！

サハリンは色々なロシア料理も美味しいですが、なんといつ

も地ビールの醸造が盛んです。ユジノサハリンスク、コルサコフ、ネベリスクに工場(または工房)があり、造りたての地ビールを味わえます。また、ユジノサハリンスク市内にある数件のレストランでも、店自慢のオリジナルビールを作っていますので、ビール好きにはたまらないですね！



▲緑色の地ビール

◆サハリンの魅力を発信しています

稚内市では、サハリン事務所を設置して、職員を常駐させています。サハリンとの友好交流や民間の経済活動などをサポートしています。サハリン事務所ではブログを開設していますので、ぜひご覧いただき、サハリンの魅力を感じてもらいたいと思っています。

○サハリン事務所ブログIIアムールスカヤ通の窓から

■サハリンに関するお問い合わせ先

稚内市サハリン課交流促進グループ
TEL 0162-236486