



2005

7

Vol.2

主な記事

特集：食は安心・安全がいちばん 2

まちの話題 10

市民の広場 18

HIOKI-City <http://www.city.hioki.kagoshima.jp/>

とろろ

HIOKI JOURNAL JULY.2005



『日吉リヨクチク』が 食の安全お墨付きを取得



緑竹(リヨクチク)

熱帯アジア原産の食用たけのこで、台湾では「たけのこの王様」とよばれている。鹿児島県では、奄美大島で昭和40年代に自家消費のために導入されたのが始まりといわれている。モウソウ竹などとは違い、竹のすぐ根元にたけのこが生えてくるのが特徴。

食品の製造・加工技術の高度化、輸入食品の増大など、われわれの食生活を取り巻く環境は大きく変わってきました。そして、BSEや鳥インフルエンザの感染、産地偽装表示といった社会的問題や国民の健康志向などから、消費者の「食の安心と安全」に対する関心は大きく高まっています。

このような環境の中で、五月十七日に「日吉町緑竹会」のリヨクチクが、食の安心・安全を証明する鹿児島県の「かごしま農林水産物認証制度」の認証第二号に決定しました。

「日吉町緑竹会」の取り組みを紹介し、食の安心・安全について考えてみます。

●かごしま農林水産物認証制度●
「食」に対する消費者の不安を解消し、需要を拡大することを目的に、全国に先駆けて鹿児島県が導入した制度。対象は県内で生産される農林水産物全般で、生産・出荷・管理に対して基準を設け審査され、安心・安全が認証される。東串良のピーマンに続き第二号。

平成10年から取り組み

旧日吉町でリヨクチク栽培が始まったのは平成10年。村づくりの一環として五つの重点地区に株を配ったのが始まりでした。

長期間収穫できる、料理の素材として優れているといったリヨクチクの特性に注目し、八月に原産地である台湾に研修視察に行き、十月には「日吉町緑竹会」（鳩野

哲盛会長・現会員数32人）を結成しました。

水分を好み、水田での転作作物に適しているといった特長から、翌年の十一年から三年間は水田転作の補助事業を導入し、町の休耕地、遊休地対策として、栽培を推進していきました。

田畑にタケノコ?? 最初は栽培に戸惑いも

病気に強く無農薬で栽培できる。

夏場の食材の少ない時期に、六月から十一月にかけて収穫でき、収益性も高い。栄養価が高く低カロリーで、料理の素材として有望であるなど、優れた特性をもったリヨクチクですが、当初は農家に理解を得るのに苦労したといいます。

日吉町緑竹会の神之門晃事務局長は「竹というとうとうしても竹ヤブといった荒廃したイメージがある。田畑に竹を植えるなんてとん

でもないという抵抗が強かったですね。竹を植えた隣接地からの苦情やトラブルもありました」と、当時を振り返ります。

それでも「休耕地や遊休地を放置しておけばいずれはヤブになる。どうせヤブになるなら竹を植えた方が」と神之門さんや栽培を始めた農家の努力によって、栽培面積は十年度〇・六畝だったのが、十六年度には約六畝（会員は四・五畝）と順調に伸びてきました。

高級食材として 関東や中京に出荷

平成十二年には共同出荷が始まりました。

「普通のタケノコと違い、夏場から秋にかけて長期間出荷ができる。アクが少なく、やわらかいため生のままでも食べられる」といった料理素材としての特長を県内外の食品メーカーや料理店、ホテル関係者などに積極的に売り込み、現在では関東や中京を中心にホテルや料亭などに出荷されています。夏場の高級食材として、人気も年々高まり、リョクチクの産地として、最近では全国各地、海外からも視察に訪れます。

生産者全員で 厳しい基準をクリア

消費者に食の安心・安全を保障するために、厳密な基準が設けられています。

「安全基準」と「安心基準」で



「日吉町緑竹会」事務局長
神之門 晃さん

品質向上、安定した出荷でさらに信頼を得たい

認証で生産技術の 向上とPR拡大

日吉町緑竹会は現在、日吉町内の生産者三十人、吹上町の生産者二人の三十二人が加入しています。会員以外を含めると日吉地域で五十人を超える生産者がいます。

構成されている県の認証制度は①適正な施肥や病害虫駆除が行われ、その記録がされているか②適正な作業管理や施設・設備の衛生管理が行われ、その記録がされているか③生産履歴等の記録・保存、消費者の疑問等に速やかに対処できる体制があるかなど、生産から出荷までの各段階において、生産者全員が、生産履歴等を記録しておくことが基本となります。

「日吉町緑竹会」では生産者会議を重ね、それぞれが責任ある管理に努めることを誓約し「東串良のピーマン」に続き、二例目となる「食の安全お墨付き」を取得しました。

日吉町緑竹会が認証取得に取り組んだいきさつを神之門事務局長は次のように話します。

「リョクチクはもともと無農薬・有機栽培で生産しており安心・安全な食材であるということは自負していました。認証を受けることで、リョクチクの生産方法や食材としての特性などを食の安心・安全を求める消費者に正確に伝えることができると思いました。

また、タケノコの旬は春という先入観から、夏に生産されるタケノコとして、売り込みや認知してもらおうのにも苦労してきました。認証を機に「夏が旬のタケノコ」として広くPRでき、商品価値を高めることができると思いました」

さらに、熱帯アジア原産の作物ということで、冬場の低温の影響を受けやすく、栽培管理や技術の善しあしが生産量に大きく左右することから「認証取得を通して、生産履歴の記帳を徹底させ、生産者個々の生産技術を向上させるとともに、共同出荷としての責任意識を高めたい。農家一人ひとりの意識を高めることで、品質や生産量など全体の向上を図っていきたいですね」と話します。

今後は会員が増えることも予想され、品質管理や安定出荷に、さらに一体となった取り組みが必要となつてきます。



左：面積約1畝と日吉町緑竹会のなかで、最も栽培面積の広い上田平重夫さん。「夏場の収穫だから暑さとの戦い。農薬や除草剤を使わないから、放っておくとすぐにヤブになる。野菜を作っているような気持ちで育てています」と話します。

下：熱帯アジア原産のリョクチクは、冬場の低温や霜を避けるために東向きの朝日が当たる場所が適している。





認証を受けた農林水産物には「認証マーク」のシールがはられます。消費者にとっては「信頼マーク」、生産者にとっては「責任マーク」となります。



初出荷されるリョクチク。参加者が見守るなか、期待とともに、中京方面に出荷されました。

六月十七日には生産者や関係者が集まり、認定証授与式と初出荷がありました。会場となった日吉中央公民館では、式に先立ち生産者会議を開催。「会員全員が一つになって取り組んできた成果が認証につながった。各方面から注目されている。これからは、より一層、責任ある管理に努めなければならない」と栽培や集荷、出荷に関する基準を再確認しました。

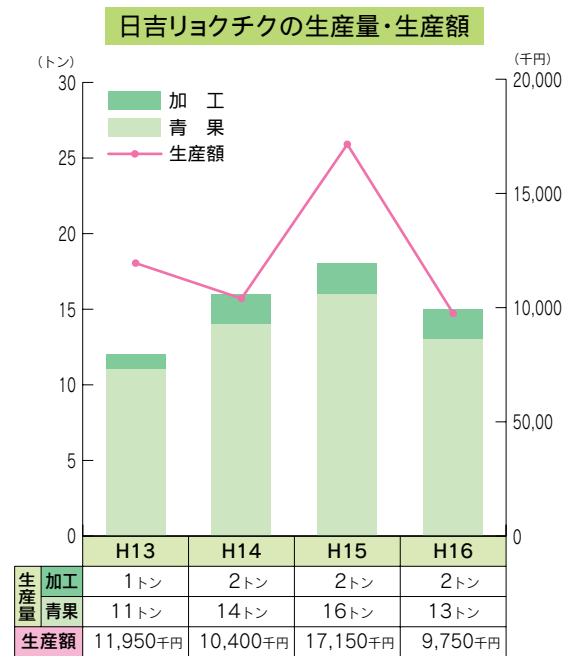
「認証」という責任を果たして消費者の信頼を確立していくため

これからの取り組みが大切

六月十七日には生産者や関係者が集まり、認定証授与式と初出荷がありました。会場となった日吉中央公民館では、式に先立ち生産者会議を開催。「会員全員が一つになって取り組んできた成果が認証につながった。各方面から注目されている。これからは、より一層、責任ある管理に努めなければならない」と栽培や集荷、出荷に関する基準を再確認しました。

宮路市長も生産者のこれまでの取り組みに敬意を表し「県内二番目という認証を誇りにしながら、

生産者の責任と消費者の信頼をのせて出荷



日吉リョクチクの主な出荷先

関東	中京	四国・中国	県内
55%	28%	7%	10%

主としてホテルや料亭、中華料理店などとの相対取引です。

今が旬

リョクチク
を
食べる

リョクチクは、栄養価が高く、低カロリー。特に人間にとって欠かすことのできないアミノ酸系のグルタミン酸が多く含まれていることがわかっています。

洋食・和食・中華のいずれの食材としても使えるリョクチク。今が旬のリョクチクの料理方法を紹介します。

リョクチクはチェスト館（伊集院地域）や城の下物産館、吉利物産館（いずれも日吉地域）などで、販売しています。

【調理例】

緑竹中華風サラダ



材料(4人分)

ニンジン……中 $\frac{1}{2}$ キュウリ……1本
 緑竹……中 $\frac{1}{2}$ 塩……少々
 (ドレッシング)
 しょうゆ・酢・サラダ油……各大さじ2
 砂糖……小さじ $\frac{1}{2}$
 ごま油……小さじ2
 いりごま(白)……小さじ2

【作り方】

1. ニンジン・キュウリ・緑竹をせん切りにする。キュウリは軽く塩をする。
2. ドレッシングをつくり、1にかける。

緑竹の天ぷら

材料(5人分)

緑竹……7本 卵……1個
 小麦粉……適量 冷水……適量
 天つゆ(だし汁・しょうゆ)
 ゆず 大根おろし

【作り方】

1. 緑竹の皮をむき、適当な大きさに切りそろえ、少しキザミを入れる。
2. ボールに卵を溶き、冷水を注ぎ込む。その中に小麦粉をいれ、粘りがでない程度に軽く混ぜる。
3. 180℃の油で揚げる
4. ゆず、大根おろしなどを添える。塩をつけて食べてもおいしい。



緑竹の炊き込みご飯



材料(4人分)

米……3カップ
 緑竹(ゆでたもの)……200g
 油揚げ……1.5枚 だし……650cc
 酒……大さじ2 塩……小さじ $\frac{1}{2}$
 しょうゆ……大さじ2
 みりん……小さじ1 ごぼう
 ニンジン 鶏肉

【作り方】

1. 米は洗ってざるにあげておく。
2. 緑竹はゆがいたものを薄切りにする。
3. 油揚げは熱湯をかけ油ぬきし、細い長方形に切る。
4. 1に2、3とだしや調味液を加えて炊く。

【作り方】

1. 豚肉は2掬角に切り、しょうゆ、酒、しょうが汁につけ、下味をつける。
2. しいたけはそぎ切り、ニンジンは大の乱切りにし、ゆでる。緑竹は大の乱切り、ピーマンは3掬大の角切り、ネギは3掬のぶつ切り、ニンニクはみじん切りにする。
3. 甘酢あんの材料を合わせる。
4. 肉の汁気を拭き、片栗粉をまぶし、180℃の油で4～5分かけてからりと揚げる。
5. 鍋の油をあげ、大さじ2をもどして熱し、ニンニク、ネギ、しいたけ、緑竹、ピーマン、ニンジンの順に入れ、強火でさっと炒める。
6. 甘酢あんの材料と肉を加え、全体をよく混ぜ合わせる。

酢豚



材料(4人分)

豚もも肉……300g
 しょうゆ……大さじ1
 酒……大さじ $\frac{1}{2}$ しょうが汁……少々
 片栗粉……大さじ3～4
 しいたけ……2枚 ニンジン……中 $\frac{1}{2}$
 緑竹・ネギ……各1 ピーマン……2
 ニンニク……1片 揚げ油……適量
 (甘酢あん)しょうゆ……大さじ2
 酢……大さじ5 砂糖……大さじ5
 トマトケチャップ……大さじ2
 スープストック……カップ $\frac{1}{2}$
 ごま油……小さじ1 片栗粉……小さじ2

緑竹のあんかけ

材料(5人分)

緑竹……2本
 だし汁……1 $\frac{1}{2}$ カップ
 しょうゆ……大さじ4
 みりん・砂糖……大さじ2
 片栗粉……少々 ニンジン ネギ

【作り方】

1. 緑竹をゆで、スライスする。
2. ニンジン糸切りにしてゆでる。
3. ネギは小口切りにする。
4. 浅めの鍋にだし汁、調味料を入れ煮たてる。その中に水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
5. 緑竹を皿に盛り4をかける。ニンジン、ネギを添える。



食の安心・安全を求めて 取り組んでいます。

度重なる食品にかかわる社会問題で、消費者の食に対する安全性の信頼が揺らぎ「食の安心・安全」に対する関心が高まっています。また、朝食を抜く子どもの増加や偏食・過食による栄養のバランスの偏り、生活習慣病の増加といったように、食習慣の乱れも大きな社会問題となっています。

こうした背景から、食に関する認識を深め、食の安心・安全を確保しようと、それぞれの立場でさまざまな取り組みが始まっています。

正しい食品表示で安全情報提供 消費者もチェックできる目を

食品を購入する時にラベルをまったく見ないで手にする人はいないと思います。

ラベルには製造年月日・生産地・消費期限などさまざまな情報があることに気づきます。BSEや産地偽装表示問題等を引きっかけに食品の安全表示に対する関心も高まり、最近はこのラベル等に記載される食品表示が見直されています。

トレーサビリティという言葉聞いたことがありますが。これは生産、加工、流通、販売などの各段階で、食品の仕入先、販売先、生産・製造方法等の履歴を追跡できる仕組みで、これによって食品表示の信頼性を確認することができます。現在は国産牛については、法律により個体識別によるトレーサビリティが義務付けられています。

Aコープ日吉店の宮崎店長さんに話を

聞いてみました。

「食品表示は以前と比べるとだいぶ厳しく管理されるようになりました。うっかり間違ってもしたら信用がなくなるので、ミスは許されません。毎日、入ってくる食品の鮮度や産地等を伝票とチェックします。これから夏場の青果は毎日のように産地が変わるから気を遣います。商品の包装表示と店頭での表示等も異なることのないように気をつけています。国産牛肉については個体識別番号によりきちんと情報管理されるようになりましたが、まだ制度を知らない消費者が多いと思います。一つ一つの食品に非常に気をとられるようになって大変ですが、食品を扱う者の責務だと思っています」

消費者も自分自身で安全を買うる知識が必要となってきます。



Aコープ日吉店
店長 宮崎 幸雄さん

入荷してくる食品の表示を厳しくチェックしています。

消費者も食品表示に関心を持って、チェックしていくことで、食の安全情報を得ることができます。

期限表示は2種類あります。加工後、おおむね5日以内に消費すべき食品につける「消費期限」と、比較的いたみにくい食品につけられる「賞味期限」。
賞味期限はおいしく食べられる期限のことで、期限が過ぎたからといって必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。

牛もも肉		県産
消費期限 00.0.00	個体識別番号 1234567890	
	100g当たり 000(円) 内容量 000(g)	000 価格(円)
(株) フード	保存温度	
県 市 12 34	4 以下	

「名称」「原産地」「内容量」や加工業者や販売業者の名称・住所等は必要な表示事項です。

トレーサビリティ制度により表示が義務づけられている個体識別番号。インターネットでホームページにアクセスし、番号を入力すると牛肉の生産履歴等、詳細な情報を得ることができます。

食品表示例

減農薬・減化学肥料栽培の推進 消費者との産地交流会

食の安心・安全を提供するために、行政やJAグループでも生産者と連携しながら取り組んでいます。ここでは「エコ農産物認証制度」と「エコファーマー制度」について紹介します。

近年、有機農業や無農薬栽培に対する関心が消費者の間で高まっていますが、実際には農薬や化学肥料を使用することなく、商品性の高い農産物を生産することは難しいというのが現状です。

そこで、無農薬・無化学肥料はもちろんですが、一定以上の減農薬・減化学肥料で栽培された農産物を認証しようとするのがJA鹿児島県経済連の「エコ農産物認証制度」です。最近では吹上地域のシヨウガやアスパラガスなどが認定を受



現場での交流で、より安心感が増します。生産者手づくりの料理も交流会の楽しみです。
(吹上アスパラガス消費者産地交流会)

けています。

「エコファーマー制度」は、農業者が土づくりや有機肥料の使用、農薬の削減等に関する環境にやさしい農業の導入計画を作成し、県知事の認定を受けるもので、この認定を受けた農業者を「エコファーマー」とよびます。平成十七年一月末現在、日置市内で、この認定を受けた農業者は五十一人です。

そのほか、消費者が生産の現場を体験する産地交流会や収穫体験なども行政やJA等と一緒に各々で行われています。自分たちが口にしている食材はどんな場所でのように生産されているのか、実際に体感できることが、消費者にとつて食の安心を得る機会になっています。



田植えや稲刈りなどの農業体験も市内のいくつかの地域で行われて、人気があります。

学校給食に地場産物の食材を活用 栄養教諭制度を設け「食育」を充実

農産物がどこで育つのか分からない、海の魚と川の魚の区別がつかないなど、食材の育つ環境や過程を知らない子どもも一方で、食事をきちんととらず、お菓子で食欲を満たす子どもがいるなど、子どもたちの「食」に対する認識や食習慣は乱れているといわれます。

学校では、給食や体験学習等を通じて、望ましい食習慣や食文化を教える「食育」に積極的に取り組んでいます。

給食に新鮮で安心な地場産物の食材を活用し、地元の食材や産業に理解を深め、さらに生産者との交流給食を実施するなど、食への関心を高めています。また、実際に生産を体験させる農業体験学習なども積極的に実施されています。さらに、文部科学省では学校給食を管



生産者を囲んでの給食は、食べ物により身近なものに感じます。

(1/24 花田小・生産者交流会)



6/10吹上中であつた、サツマイモの植えつけ。今年はこのイモを収穫して、焼酎づくりにも取り組みます。

現在、特別非常勤講師制度を活用し、専門的な「食生活」に関する授業や個別的な相談指導に取り組んでいる伊作小学校栄養職員の坂口先生は「食育を進めることで、子どもたちの食に対する興味、関心はできてきましたが、望ましい食習慣の実現には、保護者も食について正しい知識を身につけることが必要ですね」と、大人たちも食について学ぶことが大事だと訴えます。最近ではPTAでも「食」をテーマに研修会を開催したり、給食の試食会も実施されるようです。

地元産の 新鮮・安全を売る

市内の物産館めぐり



写真上:左から「ひまわり」の今村さん、梅井さん、脇さん
写真中:左から「かめまる」の吉留さん、阿多さん、「城の下」の住吉さん、植元さん
写真下:左から「チェスト」の前田さん、福元さん、松尾さん

青く澄んだ吹上浜、緑豊かな山と自然環境に恵まれた日置市は農産物や海の幸の宝庫です。

採れたての農林水産物や地域の素材を生かした加工品などが並ぶ市内の特産品直売所。

そこには生産者の顔が見え、売る人の笑顔と買う人の笑顔であふれています。安心・安全な食材が並ぶ「地産地消」の拠点、まちの情報発信基地の役割も持つ市内の直売所を紹介します。

また、吹上町マレーシア交流実行委員会が手がけているマレーシアの民芸・工芸品やお菓子なども目を引きます。

和田地区公民館と一体となった管理組合が運営し、現在、出荷登録している会員数は百七十九人。新鮮な野菜や加工品等が所狭しと並びます。近くに県立農業大学校があり、大学で生産される野菜や花なども露地栽培より早めに店頭並び、人気があります。



ひまわり館

住所 吹上町中之里2939-1
☎099(296)2519

開館時間 8:30～18:00
11～3月は8:30～17:00

定休日 毎月第3水曜日

memo
平成16年にオープン。
金峰町境に近い国道270号線沿いにある。



1個100円で販売されるカレーパフ



マレーシア民芸品も並ぶ店内は品物が豊富

平成十四年六月にオープン。伊集院町都市農村交流振興協会が管理運営しています。現在出荷登録している会員数は四百五十六人。

ここでの人気商品は土橋農産加工部の皆さんが手づくりされる「とうふ」や生活研究下神殿加工部の皆さんの「みそ」など。そのほか、農産物即売コーナーも新鮮な野菜が並びます。豆腐は月曜日を除く毎日、入荷しますが、午前十一時前後には売り切れるそうです。

また、厳しい品質管理を行っている農場と契約した素材をつかった「手打ちそば」も好評です。

チェスト館



住所 伊集院町竹之山220-1
☎099(273)9525

開館時間 9:00～18:00
11～3月は9:00～17:00

定休日 特になし

memo
平成14年にオープン。
鹿児島市境に近い県道徳重横井鹿児島線沿いにある。



人気の豆腐は1パック130円



江口蓬菜館



住所 東市来町伊作田7425-5
☎099(274)7666

開館時間 9:00 ~ 18:00
10~4月は9:00 ~ 17:00

定休日 毎月第1・第3火曜日
(7月・12月は除く)

memo
平成15年にオープン
東シナ海を望む国道270号線沿いにある。

江口漁業協同組合が管理運営している物産館で、何ととっても江口漁港に水揚げされた新鮮な魚が目玉です。そのほか、取れた魚介類を原料に、施設内にある加工場で加工された無添加、無着色の水産加工品や農家の皆さんが生産した農産物等も充実しています。

併設されたレストランでの、新鮮な魚を使った料理も人気があり、来館者は一日平均千数百人にも上ります。取材した日もお客さんであふれていました。

レストランでの食事は午前十一時から午後二時までの利用になります。



◀東シナ海から直送の鮮魚



◀鮮魚コーナーが目を引き広い店内

城の下物産店



住所 日吉町日置3104
☎099(292)5890

開館時間 8:30 ~ 17:00

定休日 特になし

memo
県道伊集院日吉線沿いにある。

◀とれたての野菜を持ち込む生産者



◀深固だんご(一本60円)を焼く上田平さん(右)と岩井田さん



日吉町商工会内にある日吉町特産品協会が管理運営する展示即売施設として、平成十六年八月にリニューアルオープン。現在、九十六人の登録会員がいます。

取材した時間が朝早い時間だったため、収穫したばかりの野菜を手にした会員が次々と店に出荷。もちろんリョクチクも並んでいました。

ここでの目玉は何といても、毎週金曜日に限定販売の深固だんご。生活研究グループの「たけのこグループ」の皆さんが、店先で焼きながらの販売。発祥の地とあって早い時には一時間余り、遅くても昼前には売り切れる人気商品です。

かめまる館



住所 吹上町永吉15446
☎099(299)3747

開館時間 8:30 ~ 18:00
11~3月は8:30 ~ 17:00

定休日 毎月第2水曜日

memo
平成10年にオープン。
日吉町境近く、国道270号線沿いにある。

◀地区公民館内の組織「山の郷管理組合」の直売部として運営されています。

登録会員は二百八十四人。新鮮な野菜や管理組合の加工施設「あじのふるさと館」で製造されるつゆやたれ、みそなどの加工品が人気です。

最近では、地元吹上浜の海水で手づくりされる、天然塩の製造過程でできる天然にがりを使って「山神の郷豆腐」も販売。真心込めて手づくりされた豆腐は昼ごろには売り切れるそうです。

(火曜日と金曜日に限定販売)

また、敷地内に地元産のそばを100%使用した手打ちそばを味わえる「かめまる庵」もあります。



◀地元の入来浜でとれた天然の塩にがりも並ぶ



◀カメが見守る店内

早く大きくなつてね!

ヒラメの稚魚放流



六月二十二日、東市来の伊作田小学校六年生十九人によるヒラメの稚魚放流が、江口漁港の防波堤内で行われました。この事業は海の大切さや年々減少するヒラメの漁獲量を増やそうと、江口漁業協同組合が毎年行っているものです。

児童らは、体長十センチほどに成長した稚魚一万匹を「早く、大きくなつてね」と願いを込めて、漁船から放流しました。当日は波が高かったものの、六年の園頭美成子さんは「とても楽しかった、一日中やってみたい。船の上で漁もやってみたい」と目を輝かせて話しました。放流の後、児童らは、江口漁村センターで勉強会に参加し、きれいな海を守ることや育てる漁業の大切さを学びました。

韓国料理で、夏バテ解消!!

第2回世界料理講座

六月二十八日、東市来中央公民館で、生涯学習講座の第2回世界料理講座が開講され、東市来地域内の講座生十七人が参加しました。

講師は、日置市国際交流員の成希哲(ソンヒチヨル)さん。成さんは、旧東市来町の三代目国際交流員として招かれた韓国女性。料理は、もちろん韓国料理で、豚肉を食材とするデジブルゴギとしじみ汁。しょう油、唐辛子、蜂蜜などで味付けられたデジブルゴギは「やわらかい豚肉のうまみの中に辛さがあり、夏バテ解消には一番」、うす塩味のしじみ汁は「さっぱりした後味がいい」と講座生にも大好評。これからも世界料理講座として、中華料理、ラテン系の料理講座を予定しています。



社会を明るくする運動

ふれあいで 非行の芽を摘むまちづくり



七月一日、第五十五回「社会を明るくする運動」強調月間に合わせて、犯罪や非行をなくそうと、東市来地域の保護司会と更生保護婦人会の皆さんが東市来地域内をパレードし、重点目標や統一標語の広報を行いました。

この運動は、すべての国民が犯罪や非行の防止と、罪を犯した人たちの更生について理解を深め、それぞれの立場において力を合わせ、犯罪や非行のない明るい社会を築こうとする全国的な運動です。

重点目標や統一標語は次のとおり。
 ◎重点目標 「地域活動の推進による少年の非行防止と更生の援助」◎統一標語 「ふれあいと対話が楽しく 明るい社会」

地域資源を生かした都市との交流

棚田の田植えで、自然・農村を満喫

尾米場棚田米作り体験



▲ 地元の食材を使い、真心のこもった昼食に参加者は大満足



◀ 棚田の風景は農村の自然そのものを感じます



◀ 一人一人、名前を書いた立札を立て豊作を祈願
秋の収穫が楽しみです



◀ 立札を立て豊作を祈願

六月十九日、東市来地域の北部に広がる山あいの集落、高山地区尾米場自治会で田植えの体験が行われました。

同地域は「メダカの里」と棚田で知られ、地域の資源を生かした都市住民との体験交流に積極的に取り組んでおり、これは、昨年から始まった「尾米場棚田米作り体験」の一つ。年間を通して、箱苗作りから代かき、田植え、稲刈り、

脱穀の一連の米作りや年末の餅つき、門松作りまで体験できるもので、鹿兒島市や加世田市などから十七組四十九人の家族連れが参加しました。

参加者は、あいにくの小雨の降る中、割り当てられた田んぼに、地元農家の指導を受けながら一本一本丁寧に苗を植えました。加世田市から参加した双子の鶴田健志君と眞澄君は「生まれて初

めて、田植えをしました。雨が降ったけど関係なかった。とても楽しかったです」と声をそろえて満足そうな笑顔。苗を植え終わると、これからの苗の生長に期待を込めてそれぞれ、自分の名前を書いた立札を設置しました。

昼食は、野菜がたっぷり入った豚汁と尾米場の棚田米のご飯、漬物などが振る舞われ、心のこもった素朴な雰囲気の中で、味も最高と大好評。「地域の人と交流できて楽しかった」「近代化されていない日本の風景が見られて良かった」「棚田の風景をいつまでも大切に残して欲しい」など感激した様子で、参加者は会場を後にしました。

世界トップレベルの演奏を堪能

伊集院高校芸術鑑賞会

五月二十七日、伊集院文化会館でアメリカのルーサー大学コンサートバンドを招き、伊集院高校恒例の「芸術鑑賞会」の演奏会が行われました。

ルーサー大学のバンドは、アメリカでも長い歴史があり、また最も優れた大学バンドの一つとしてランクされ、現在までに世界各地で演奏会を行っています。演奏が始まると、世界的にもレベルの高い演奏に、生徒たちはくぎ付け。演奏後には大きな拍手が送られていました。

また、最後には伊集院高校音楽部の部員も加わり、合同演奏が。参加した部員たちは緊張した面持ちでステージに上がりましたが、いざ演奏が始まると笑顔で楽しそうに演奏していました。



佐藤さんが理容技術の県チャンピオン

理容競技選手権大会

六月十九日に鹿児島県理容会館であった第五十七回全国理容競技選手権大会の県予選ブローズ部門で優勝した佐藤克也さん（銀天通）が六月二十七日、市役所を訪れました。

この大会は、県理容生活衛生同業組合が県内の理容技術向上を目指し、毎年開催。使用する技術や髪型で十一の部門が設けられ、県内の理容師や専門学校生ら約九十人により腕が競われました。

佐藤さんはこの大会で、日置地区では初めての優勝者。「部門ごとに細かい規定が設けられ、技術の高さやスピードが必要とされたが、日ごろの練習の成果を発揮できてよかった」と笑顔。

十一月に岡山県である全国大会に出場します。

▼ 佐藤さん（右）とモデルになった成田さん（左）



ゆすいん学寮

自立への挑戦！



伊集院地域通学合宿「ゆすいん学寮」が六月十九日～六月二十四日の五泊六日の日程で行われました。

この「ゆすいん学寮」は、地域内の小・中学生三十人が家庭を離れ、異年齢集団による宿泊生活を通して、自らから通学する体験を通して、自らの甘えや依存心を断ち切り、自主性・協調性・忍耐性・社会性等を培うとともに、家族の大切さを見直し、人間性豊かな青少年の育成を図ることを目的として開催しています。期間中は、ジュニアリーダークラブ「チェスト」によるレクリエー

ション大会や「ALTのマリアさんとの英会話交流」「町天文同好会の池田英俊先生による星空観測会」など様々な活動が行われました。これらの活動を通して、人とのつながりや家族の大切さについて学ぶことができたようです。

二十四日の退寮式では、教育次長から学寮生を代表して大久保篤志くん（伊集院北中二年）に修了証書が手渡され、学寮生は、自信に満ちた顔でこれからの抱負を発表し、五泊六日の研修が終わりました。

今後の家庭生活や学校行事などで学寮生の活躍が期待されます。

飯牟礼小
お茶づくり
体験

葉の香りと色で手を染め
お茶づくり



六月二十二日、お茶畑に囲まれた飯牟礼小学校（本村由紀子校長・児童69人）でお茶づくり体験があり、全校児童が茶摘みから乾燥までの一連の製茶作業を手作業で体験しました。これはお茶の産地にある同校の恒例行事で、地場産業を体験し、郷土への関心を深めてもらおうと毎年、実施しているものです。

二十年も前から講師を務めている飯牟礼簡易郵便局長の榎園正義さんの指導で、すべての作業を終えた後、できたてのお茶を全員で味わいました。

四年生の池崎美奈さんは「手もみがいちばん疲れる。お茶は少し苦いけどおいしい」と毎年、楽しみに行事のひとつ。学校にはお茶ルームもあり、クラブ活動で「お茶作法」を学ぶ取り組みもしています。



▲ 伊集院 V6 の皆さん



▲ 湯田の皆さん

男女アベックで全国へ
伊集院の「伊集院V6」
東市来の「湯田」

全日本バレーボール小学生大会

六月二十六日にあった全日本バレーボール小学生大会県大会で優勝したスポーツ少年団、伊集院地域の「伊集院V6」と東市来地域の「湯田」チームの皆さんが、七月一日に市長を表敬訪問し、優勝報告をしました。

市長は「男女そろって日置市から優勝チームが出たことは喜ばしい快挙、全国ではまずは初戦を飾り、さらに勝ち進んで、日置市の名前を広めてほしい。夏休みの思い出になる大会にして」と激励しました。

女子の「湯田」は昨年の初優勝に続いての連覇。「メンバーが代わった中で連覇は難しいと思って

いました。初戦を苦しんだことで、気を引き締め、好結果につながりました」と監督の秋嶺さん。昨年は全国ベスト16、キャプテンの湯田小六年の比良梓さんは「まずは一勝して全国制覇を目指したい」と力強く話しました。

一方、男子の「伊集院V6」はこれまであと一歩が及ばず、今回が初優勝。とはいえ、県大会はすべてストレット勝ち。キャプテンの伊集院小六年の東雅也君は「チーム一丸となって一点一点を大切に勝ち進んでいきたい」と抱負を話してくれました。

全国大会は七月の末に東京で開催されます。

バスで棚田に
来ました

田植
体験



◀ やってみるとおもしろい ▶



永吉、花田両小児童が六月十日、永吉ふれあい会（胸元光盛会長）の手ほどきで田植に挑戦。不慣れな作業に悪戦苦闘しながら植え付けました。また、「田植ダゴ」づくりも体験しました。

伊作小は十六日、五、六年生が下園PTA会長の水田へ。百人もが横一列で植えるさまは壮観。周辺の耕作者も飛び入りで指導してくれました。ほとんどの児童が初めての経験でした。

十九日は、バスツアーで「棚田での田植体験」。小雨混じりの絶好の田植日和に、鹿児島市などから家族連れなど二十三人が

参加しました。

このツアーは「上与倉棚田を守り耕す会（黒葛秋男会長）が、地域資源を活用した地域おこしにと平成十五年から取り組んでいるもの。

泥にこそばゆそうな表情の参加者も、会員の指導でいつしか田植名人に。植え終わった棚田には、苗で見事な直線が描かれていました。カナダ人のクリスさんは「日本の昔話みたい」と風景も満喫した様子。

昼食は、地元婦人部と生活研究グループが準備した棚田米と吹上産食材の郷土料理に舌鼓。秋には稲刈体験が行われます。

6/5
水防訓練



吹上方面団員のほとんどが参加して、水害から地域を守るために訓練を実施。あなたの防災対策は充分ですか。

守れ！ウミガメ。そして地球を

伊作小「かめやん祭り」

ウミガメを通して自然環境の大切さを学んでいる伊作小学校で七月一日、「かめさん祭り」が開かれました。

祭りには三年生が出题するウミガメクイズで開会。「吹上浜で生む卵の大きさは」など数問が出题され、ほとんどが正解、児童の関心の高さをうかがわせました。本町通りでは、学年ごとにカメのお面やボディペイント、手作りの甲羅など工夫を凝らしたいでたちでパレード。吹上音頭を踊りながら「ゴミを捨てるな」「ウミガメと地球を守ろう」と口々にアピールしました。



6/15
吹上温泉
出前講座



吹上中1年生が、旅館を営む中島昌治さんを講師に「天が授けた癒しの湯」吹上温泉の良さを学びました。

日置市と関西のパイプに 第五回 関西吹上会総会

日置市となって初めての関西鹿兒島吹上会総会（坂上英臣会長）が六月十二日、大阪市内のホテルで開催されました。総会には会員百六十人が出席、二年ぶりの再会で故郷の思い出を語り合いました。

坂上会長は「活動が日置市の一助となるよう取り組んでいきたい」と、新市とのパイプ役を強調。

駆けつけた宮路市長は「旧四町の郷土会と連携を図りながらまちづくりを展開したい」と会員に協力を呼びかけました。会では吹上の物産も販売。会員は懐かしい味を買い求めています。



6/19 お田植踊り奉納

宮内の「鎌手踊り」と下与倉の「刀踊り」が2年ぶりに奉納。りりしく勇壮な舞いで、豊作を祈りました。



7/8 吹上浜
キャンプ村開き



関係者が開村期間中の無事故を祈願。吹上浜キャンプ村は昭和24年に開設された老舗的存在。予約は296-4542まで。



県観光連盟 から表彰

青松太鼓



「元祖！でぶや」と
吹上浜でロケ

吹上青松太鼓保存振興会（北野和則会長、十九人）が、平成十七年度（社）鹿兒島県観光連盟から優良観光団体として表彰され、その表彰式が六月十六日、鹿兒島市のホテルでありました。

吹上青松太鼓は、平成六年に結成。以来、旧吹上町はもとより県内をはじめ、岐阜県上石津町やマレーシアとの国内外交流にも積極的に参画し、鹿兒島県の観光振興に大きく貢献したことが評価されました。

北野会長は「思いがけない表彰で感激です。これを契機にさらに飛躍していきたい」と抱負を話してくれました。

また、全国のご当地グルメを食べ歩く、テレビ東京系のバラエティ番組「元祖！でぶや」の収録も同日、吹上漁港近くでありました。

収録では、タレントの石塚英彦さんやパイヤ鈴木さんらが、青松太鼓会員の手ほどきで和太鼓に挑戦。同会員は教えながら、ロケ隊の「本番」の掛け声に引き締まる現場に「プロ」の厳しさも実感。

最後は鹿兒島黒牛を食べつつ、全員で「まかう〜（うまかの意）」。

この模様は八月六日、二十四時五十分からMBCで放映予定。ぜひ、ご覧ください。

地域活動の推進による 少年非行の防止と更生への援助



市長にメッセージを伝達する保護司会の代表者（左から日吉の中江敏さん、吹上の黒葛秋男さん、伊集院の岩崎昌弘さん、東市来の谷口正行さん）

すべての国民が、犯罪や非行の防止と罪を犯した人たちの更生について理解を深め、犯罪や非行のない社会を築こうと、毎年7月を「社会を明るくする運動」強調月間として、各地でさまざまな取り組みが展開されています。（東市来の記事にも掲載）

7月4日に市内4地域の保護司会の代表が、運動の高まりを期して、市長に法務大臣と県知事のメッセージを伝達しました。

地域でみんなで

子どもを守る

少年非行の防止

少年非行の現状

平成十六年に非行・犯罪行為により検挙された少年の数は約十三万人。これは、成人を含めた刑法犯の検挙人員数の約三割にも上ります。また、少年の人口一千人当たりの検挙人員は約十七人と、成人と比べ、七倍近い状態が続いています。

全体の傾向として、殺人や放火といった重大な犯罪は減少したものの、喫煙や深夜はいかいなどで補導された少年の数は、平成に入ってから最高となっています。

さらに、インターネットのオークションを悪用した詐欺などを行う知能犯での検挙人員が増えたことなども特徴として挙げられます。

非行は 犯罪被害のもと

また、平成十六年の刑法犯罪において、少年がかかわる被害は、約三十五万件で、ここ数年横ばいとなっています。その内容は暴力と虐待などで、ひどい場合は殺人

深夜のはいかいや暴力、万引きや強盗、薬物乱用、出会い系サイトを通じた性非行など、少年非行には多様なケースがあります。少年非行は、本人のさまざまな可能性を摘みとってしまっただけでなく、周囲の人や家族をも傷つけてしまっています。こうした非行から少年を守るには周囲の大人や地域の人々が協力して問題にあたるのが大切です。

まで発展するケースも見られます。こうした犯罪被害は、少年非行とのかかわりが少なくありません。

例えば出会い系サイトなどでは、見知らぬ者同士が出会うことが前提となっていることから相手の実態が分かりにくく、興味本位で利用した少年が、誘拐、児童買春、暴行、脅迫などの被害に遭うこともあります。

見逃さないで 非行のサイン

子どもがこうした行動を起こす背景には、さまざまな問題が含まれています。

例えば、人間関係がうまくいかない、学校での成績が下がるなど、非行へのきっかけは人それぞれに異なります。

子どもは、自らの内側のため込んだ寂しさや不満を解決する方法が分からないとき、それを外部へのいらだちや暴力などで表すことがあります。また、他人とのコミュニケーションをとることが苦手な子どもの場合、だんだんと周囲の

人との距離をとるようになり、不登校などにつながる場合があります。

こうした子どもとの非行のサインを読み取ったら、まずは子どもと向き合い、しっかりと話を聞くようにしてください。その上で、どうしたら問題を解決できるのか、一緒に話し合う必要があります。

少年非行防止への 取り組み

少年非行は、子どもの心理や家庭、学校、社会の問題などさまざまな面を含んでいます。もしも、家庭だけで問題が解決しない場合には、警察の少年相談窓口や、地域で非行防止に取り組んでいるボランティア団体など、専門知識を持った機関や団体に相談してみたいかがでしょうか。

また、学校や警察が連携して行う「非行防止教室」や県警の「ヤングテレフォンコーナー」（☎099・252・7867）などでも相談を受け付けています。

（広報通信より）



気取らず飾らず お客との会話が楽しい

「知らない人にもつい話しかけるようになりましたね」と目を細くして笑う宇戸さん。吹上町観光ガイド協会会員で、吹上支所が取り組むバスツアーの民間観光ガイドをしています。

観光ガイド協会に入ったのは今から三年前。「実は都城出身で、四年前、吹上町に来るまでは一度も都城から出たことがなかったんですよ」。入会のきっかけは、家の近くの散策。神社の神殿前に置かれた、浜砂を盛った貝殻を不思議に思い、近くにいた宮司さんに尋ねたのが始まりでした。宮司さんはガイド協会の先輩。「好奇心旺盛で、そういうモノの見方をする人だったら、ぜひ」と誘われました。

「吹上のことや地理もほとんど分からない。文化財や歴史の本をみて勉強しましたが、最初は話す材料もなく、何をどこからどう話せばいいかわ大変でした」と振り返ります。

持ち前の明るさと積極性で、今では一人前のガイドさん。

「毎年、同じツアーに参加される人や毎月参加される人。そんな顔なじみのお客さんに今日はよかったよと満足してもらえるのが何より」

たまにはお客の希望でルートや時間配分が変わる気ままなツアー。

「料理は豪華でなくていい。そこでしか味わえない地のものを使っただものが喜ばれる」と、最近、役所や食事先の担当と一緒に食事の工夫も。

「気取らない手づくりのツアー。日置市全体に広がるといいですね」



宇戸 美幸さん [43歳]

吹上地域 湯之浦

平成14年から吹上町観光ガイド協会会員
平成15年吹上で発足したガールスカウト
鹿兒島県支部第14団のリーダーも務める



成田 美南海ちゃん(5歳)

海 陽くん(11ヶ月歳)

父 拓馬さん 母 麻美さん
(日吉町 日置)

■おとうさんから

山へ行ったり、田んぼへ行ったり、海へ行ったりと、外で遊ぶのが大好きです。伝統の中で育ち、しっかり引き継いでほしいです。



直送便



今村 竜羅くん(4歳)

心愛ちゃん(3歳)

父 隆男さん 母 さやかさん
(加世田市 吉利出身)

■おばあちゃん(逸子さん)から

やんちゃで元気な孫です。せつとべはよく連れて来ます。踊る姿を見て、感性たっぷりに、たくましく育ててほしいです。

元気のあるお子さんの写真を募集しています。
市内に在住の5歳以下のお子さん
氏名 生年月日 保護者氏名 お子さんの近況・お子さんへのコメント 広報へのご意見
連絡先を添えて、市役所総務企画部企画課住所は未定までお送りください。
●今月は、せつとべ会場で見つけたお子さんです。



ギョラワー

私の作品展

「俳句」

大迫 一弘さん(68歳) 日吉地域日置(中牟礼)

平成10年に里帰りしてから地元の句会に参加し「文芸ひよし」の編集委員も務めます。俳句を始めて、自然の変化を感覚としてとらえ、気づかなかったことにも気づくようになりました。17文字で表現するのがおもしろく、賀状にも毎年、1句添えています。



ウオツ まちの文化財 ②

市来鶴丸城跡(東市来地域)

東市来地域の鶴丸小学校の裏にある山城です。地元では「鶴丸城」と呼ばれています。1244年(寛元2年)に、市来町から東市来一帯を治めていた市来氏によって造られたと伝えられています。標高約100メートル、周囲3キロメートル、山上は階段状の平地で4,000㎡の面積です。城の周囲は絶壁で、南側には江口川が流れており、攻め難い堅固な城です。西側には中世の山城に多く見られる土塁(防護用の土手)も残っています。

1550年(天文19年)9月に来日したフランシスコ・ザビエルが10日ほど滞在し、布教を行いました。当時の城主新納康久の夫人や、子ども2人をはじめ家臣17名が洗礼を受けたと伝えられています。

1561年(永禄4年)に訪れた修道士ルイス・アルメイダは、城の様子を書簡に書いています。山城全体の構造や建物、空堀(防護用の巨大な溝)に架けられた跳ね橋などの記述があり、当時の城の様子がわかる貴重な記録です。

引用参考文献 『東市来町郷土史』



Access

車で本庁より約15分
東市来支所より約2分

日本人なのに外国人の横にいて英語や外国語をペラペラとしゃべる通訳さん。知らない国の人でも外国語を知っていたら、ふつうにしゃべれて、とてもうれしいだろうなあ。



ゆめ & チャレンジ

「あこがれの通訳さん」

上市来小学校六年 桑木野 玲奈さん

わたしのあこがれの通訳さん。
「将来の夢」を考えると公務員にパティシエや医療専門の人などいろいろなりたくて困ったけれど、やっぱり通訳さんはかっこいい。
日本語のほかにはたくさんの方の言葉を聞いてると、便利だしおもしろそう。だけど覚えるまでが大変かな。どれぐらい覚えたらいいのかな。「マイネーム・イズ・レナ・クワキノ」大丈夫、大丈夫。もう名前はばっちり。
旅行にもたくさん行って、外国の友達もたくさんつくってみたいと思う。学校のことやその国の有名な場所など、いっぱい聞いてみたい。来年からは中学生だから、英語もたくさん勉強するぞ。夢に向かってレッツゴー！



鹿児島県日置市

市の人口(住民基本台帳)

総人口 53,395人(20)
 男 24,924人(1)
 女 28,471人(21)
 世帯数 22,232 (11)
 ()は前月比

市の面積 253.02km²

*市の面積については市民ガイドブックに252.97km²と掲載されていますが、江口浜海浜公園の造成埋立完了により、旧東市来町の面積が増加したことに伴い、修正したものです。

今月の表紙



「手もみ体験」でつくる喜びを

蒸したばかりの熱いお茶の葉を、上級生に教わりながら手もみ作業します。手は葉っぱの緑と香りで染まりました。

(6/22 飯牟礼小学校)

わが地域



自治会長の奥正一さん(左)
村づくり会長の船迫正一さん(右)

恋之原自治会は台地が広がる飯牟礼地区の東部に位置し、旧松元町に隣接しています。現在、九十八世帯、二百五十五人が暮らします。地名の由来はその昔、源為朝がこの地に来て、長者の娘と恋をしたという伝説から。京の都を追われ、ひっそり暮らす為朝と娘が、人目を忍んで毎日のように会っていた原っぱを「恋之原」とよぶようになったと伝えられています。



◀ 地域をはしる道路沿いの花だんづくりも総出で

恋之原自治会(伊集院地域) 伝統や歴史を大切にまとめり強く

ここのはら

い名前でしょう。恋之原という地名。京に帰ることになった為朝が、二人の出会いだった場所に植えたと伝えられる大きな五枝を持つ「為朝松」とよばれる松もありましたが、残念ながら今は枯れてしまいました。

こは高台にある地域のため、昔は集落内に三つあった谷底の井戸まで水汲みにいくのが女性や子どもの重要な家事のひとつ。「水汲みの難儀がある恋之原には嫁にはいくな」と言われていたほど。おかげで昭和三十二年、いち早く簡易水道が通りました。水を得た喜びを祝い、今でも稲荷神社の例祭と一緒に「水道記念日」の祭りも行われます。

平成七年に恋之原西・中・東の三自治会が合併して一つになりました。元々、一つの集落でしたから、まとめりがあります。前年の平成六年に旧伊集院町で第一号の農村振興重点地区の指定を受け、同八年から公民館建設に取り組み、十年に完成。翌年には公民館に隣接する稲荷神社も改修しました。

地

域には地域おこしの主体となる村づくり会議の組織もありますが、自治会の役員と顔ぶれがほとんど重なるため、毎月の定例会は一緒に開催、連携しながら地域づくりに取り組んでいます。高齢化が進むなか、それをどうやって克服していくかがこれからの課題ですが、六月灯や水道記念日の祭り、運動会など地域の伝統行事や歴史を大切に、地域のまとめりだけでは失わないようにしたいですね。今「恋之原民歌」や音頭の制作にも取り組んでいます。



◀ 平成10年〜11年にかけて改修した公民館と神社



合併して三ヶ月。市役所の職員も忙しい日々が続く。毎晩遅くまで仕事をする者も少なくありません。家族と食卓を囲む時間があるのかと余計な心配までしてしまいます。最近では共働き家庭が増え、子ども塾やクラブで大忙し。家族揃って手料理を囲むというのはなかなか？それどころか不規則な時間にファーストフードやレトルト食品で済ましてしまう？▼今月は食の安全について特集しました。中中小企業診断協会が消費者にとつたアンケートでは9割近い人が食品に不安を感じており、内容は自分や家族の健康への不安が約8割。食はわれわれの身体や心の健康と直接結びついてきます。「食」への意識を高める機会にしてもらえれば、さあ、今夜は賞味期限前のワゴンセールには目もくれず、新鮮な地元産の肉と野菜に手づくりの塩・タレしていきますか！もちろん健康を考えると、最近では「みるみる」だけがなくなったスポーツ。応援して欲しいことはスポーツは残酷だということ。結果を求めてどんなに頑張っても一瞬のことで届かないことがある。だからこそ勝利の瞬間は感動であふれるのかもしれません。さあ、健康を考えてまた「みる」から「する」にギアチェンジしようか▼以前、広報を担当していたときによく便りをいただいた方から昨日、手紙が届きました。また心待ちにしていますと、うれい一言。力をいただいた感謝の一通。(頑張ります)

2 平成17年7月号

発行 / 日置市役所

総務企画部企画課

〒899 2592

日置市伊集院町郡一丁目100番地

TEL 099(273)2111

FAX 099(273)3063

http://www.city.hioki.kagoshima.jp/