

霧島

霧島

広報きりしま

特集 Special Feature

転換期を迎える
地元産品の雄

黒酢

Black vinegar of kirishima

の可能性

使ってトクづく
クーポン
オリジナル
Post Card
付

疲労回復効果があるといわれる「お酢」。

夏バテ対策の一つに取り入れる人も

多いのではないのでしょうか。

お酢の中でも、

霧島市福山町が発祥の

黒酢が昨年、

「鹿児島県の壺造り黒酢」として

国の地理的表示保護制度の

第1弾に登録されました。

一方、時代や生活様式の変化で

黒酢は今、一つの転換期を

迎えようとしています。

今回の特集では

黒酢の魅力に迫り、

その可能性について

考えてみました。

転換期を迎える 地元産品の雄



Black vinegar of kirishima

の可能性

錦江湾に面し三方を山々に囲まれた福山町沿岸部には、黒い壺が所狭しと並んだ風景が広がっています。ここで造られているのが、鹿児島弁で「アマモン」と呼ばれている「黒酢」。深い琥珀色が特徴の醸造酢の一種で、独特の香り、コク、まろやかな酸味を持つ調味料です。

黒酢は福山町が発祥の地で、近年健康志向の高まりにより、全国的な知名度を獲得するようになりました。今では海外からも観光客が見学に訪れています。

地元での浸透度は

サプリメントなどの健康関連商品が増え、インターネットやコンビニなどで手軽に購入できるようになったこともあり、全国的に消費が広がった黒酢。一方、産地の霧島市ではどれだけ浸透しているのでしょうか。

『広報きりしま』では6月1日～10日にかけて、無作為に抽出した市民約200人を対象にアンケート調査を実施。それによると黒酢へのイメージは「健康」が90%と圧倒的ながら、黒酢を「毎日」「週に数回使う」人は全体の35%に対し、「年に数回使う」「全く使わない」人が65%に上りました。

この結果から、全国で消費が拡大する黒酢は、意外にも地元で十分に浸透していないという現状が見えてきました。

国が品質を認めた「黒酢」

そんな中、福山町と隼人町の黒酢メーカー7社でつくる鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会（以下「つぼづくり米酢協議会」）が申請した「鹿児島県の壺造り黒酢」が昨年12月、「地理的表示（GI）」の登録第1弾の一つに登録されました。県内の産品では唯一で、ほかに北海道の夕張メロンや兵庫県の但馬牛など、全国的知名度を持つ6品目が同時に登録。現在その数を増やし、12品目が登録されています。

この制度は、長年培われてきた特別な生産方法や気候・風土など生産地の特性により、高い品質や社会的評価を持つ地域産品の名称を国が知的財産として保護するものです。海外ではすでに100か国以上で導入され、品質の維持・向上で生産者の信用を高め、消費者も安心して購入できるメリットがあることから、広く浸透しています。

今回のGI登録により、和食への関心や健康志向が高まる欧米やアジアで、さらに注目を集めることが期待される黒酢。一方では地元で十分に浸透していない側面もあります。時代や生活様式の変化により、黒酢はまさに一つの転換期を迎えようとしています。

GI登録産品 全12品目

(今年6月現在)

あおもりカシス	青森県の一部
但馬牛	兵庫県
神戸ビーフ	兵庫県
夕張メロン	北海道夕張市
八女伝統本玉露	福岡県
江戸崎かぼちゃ	茨城県稲敷市、牛久市の一部
鹿児島県の壺造り黒酢	鹿児島県霧島市福山町および隼人町
くまもと県産い草	熊本県八代市など
くまもと県産い草畳表	熊本県八代市など
伊予生糸	愛媛県西予市
鳥取砂丘らっきょう・ふくべ砂丘らっきょう	鳥取市福部町内の鳥取砂丘に隣接した砂丘畑
三輪素麺	奈良県全域



右から仕込んで半年、1年、3年の黒酢。熟成を経て、次第に美しい琥珀色になる

毎日壺を見回り、発酵の音に耳を傾けて出来具合を確認する蔵元さん

壺で表面にふたをし、雑菌の侵入や発酵中の成分の飛散を防ぐ振り壺。熟練した職人が行う

始良カルデラのシラス層を長年かけてろ過されてきた廻の水

次に3分づき(玄米を3%削ったもの)の蒸し米を入れる

仕込みの最初に、玄米に種麴をまいて造った米麴を壺に入れる

福山町で育まれた「黒酢」の姿の可能性

黒酢とはどのようなものか知っていますか。ここでは、黒酢が生まれた経緯や生産者の声、地域でどのように使われているのか探りました。

なぜ福山町で黒酢造りが始まったのでしょうか。つづくり米酢協議会代表の坂元醸造(株)で、黒酢を造り35年になる醸造技師長・蔵元忠明さん(63)は、この地に黒酢造りに欠かせない「水」「米」「壺」がそろっていたことが大きいといいます。



坂元醸造(株) 醸造技師長 蔵元 忠明さん(63)

「この地で黒酢造りが始まったのは約200年前の江戸時代。今も地域の各所から豊富に湧き出る地下水は、当時から『廻の水』と呼ばれている名水です。福山は交通の要衝で港町として栄えたことから、大隅半島一円の年貢米を船で鹿児島方面に運ぶため、多くの米が集まりました。黒酢造りに欠かせない薩摩焼の壺も、当時の藩主が朝鮮半島から連れ帰った陶工たちにより藩内で盛んに造られ、大量に入手が可能でした。加えて福山の沿岸部は三方

を山に囲まれ、年間の平均気温が18.7度と高く、寒暖差も少ないため発酵に適しています。まさに複数の条件が偶然にもここにそろい、黒酢造りが始まったのです」

黒酢が迎えた転機

坂元醸造の会長である坂元昭夫さんが昭和50年、その色合いから初めて名付けた「黒酢」。実は一時、黒酢造りの歴史が途絶えそうになったこともあった

職人に「育てられる」黒酢

黒酢の仕込みは年2シーズン、比較的過ごしやすい春と秋に行われます。坂元醸造の壺畑は町内に10か所、約5

万2千本もの壺があります。蔵元さんは「黒酢は農作業のように屋外で造られます。農作物を作るように一壺ずつ愛情を込めています。だから私たちはここを『壺畑』と呼ぶのです」と壺畑を見渡します。

感全てを使い、やっと『収穫』を迎えたときの気持ちは格別ですね」黒酢がGIに登録されたことについて蔵元さんは「いくら注目されても、伝統的な製法を変えてまで大量生産しようとは思いません。私たちは生産と共に、ここ福山で長年培われた伝統と文化を守り続けることが大事だと考えています。ただ、後継者の問題は心配

造り方は、壺の中に蒸し米と米麴と地下水を入れるだけと実にシンプル。米麴由来の微生物と麴蔵や壺に住み着く微生物の働きで自然に発酵が進む、世界でも非常に珍しい製法です。一般的な米酢が1、2か月でできるのに対して、黒酢は1〜3年かけ壺の中で熟成

のためには一人でも多くの人に黒酢のことを知ってもらいたい。GIに登録されたことで、黒酢に興味を持つ人が増えるとうれしいですね。それは観光客の増加にもつながり、まちの元気にもなる。黒酢が本場の意味で地域の『食』になるのだと思います」と期待を込めます。

しかしなぜ壺の大きさが違うと黒酢ができないのか、壺に材料を入れただけで黒酢になるのかなど、学術的に解明されていない謎も多く残されています。

仕込み直後から糖化、アルコール発酵、酢酸発酵を経て半年ほどで発酵が終わり、さらに熟成させます。収穫まで醸造技師たちは天候にかかわらず毎日欠かさず1本ずつ壺を見回ります。「黒酢づくりは『子育て』と一緒に。それぞれの壺と向き合い、個性を見抜き大切に育てる必要があります。一つ一つふたを開けて顔色をうかがい、発酵の音に耳を傾け、黒酢になると味や香り、色で出来具合を確認します。五

部では魚が多く捕れたため、今でも私たちは刺し身をよく食べます。その際は決まってしょうゆに黒酢を混ぜた『黒酢しょうゆ』を使います。私の周りには納豆などにも黒酢を掛ける人もいて、調味料に黒酢がなければ物足りないと感じます。旅行に持参する人もいますよ」と話します。

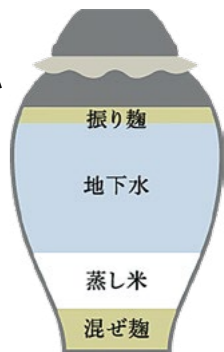
「黒酢は地域の発展や生活に欠かせない存在」と言う大廻地区自治公民館長の原田博さん(68)は「昔、福山沿岸

地域では欠かせない存在に



大廻地区自治公民館長 原田 博さん(68)

「昔はみそなどの調味料は各家庭で造っていましたが、黒酢も大抵の家庭に壺がありました。今では個人での売買が禁じられていますが、一部では自宅ですぐ使えます。造り続けている家庭もあるようです。当時は貴重な収入源であり、黒酢の原料となる米が多く作れない沿岸部の人は、丘の上にある佳例川などの地域と交流し、米と物々交換をしていました。でも若い世代はめっきり黒酢を使わなくなったようです。私たちにとって、黒酢の味はふるさとの味。壺畑の風景はふるさとの風景。ここで暮らす若者や子どもたちにも、ふるさとの味と風景を受け継いでいってほしいです」



発酵の仕組み

混ぜ麴が蒸し米のでんぷんを分解してブドウ糖に変えます。ブドウ糖は酵母の働きでアルコールになり、アルコールは酢酸菌の働きで酢の主成分である酢酸へ変化します。

黒酢の 元気な活用法

食品の中でも「健康」というイメージが強い「黒酢」。ここでは、体を与える効果や黒酢の利用法、おいしく食べるコツを紹介しします。

農林水産省が公表する「鹿児島県の黒酢」の登録証によると、黒酢にはアミノ酸や有機酸などの栄養素が、一般の米酢よりも豊富に含まれているとされています。その理由は黒酢が玄米を使用し、一般の米酢に比べて約5倍の量の米を使用する上、発酵・熟成期間が1年以上と長いからです。



霧島市管理栄養士 溝口 艶子さん(46)

製造方法により栄養素の含有量は異なるようですが、アミノ酸の種類が豊富で、食事では摂取できない「必須アミノ酸」9種類の多くを含んでいます。有機酸はほとんどが酢酸と乳酸です。

「人の体のほとんどは水分とアミノ酸が元となるたんぱく質でできています。地球上には約500種類のアミノ酸があり、その中の20種類が筋肉や骨内臓や皮膚などの組織を作っています。アミノ酸の働きはそれぞれ異なり、黒酢には疲労回復や肝機能改善、免疫力アップ、肌の保湿や再生効果が認められるアミノ酸が含まれています。酢酸には内臓脂肪減少、血圧低下、高血圧予防、血中コレステロールの合成を抑

制する働きがあり、生活習慣病の予防に期待ができます。食べ物の消化を助け、カルシウムの吸収を増やし、疲労回復の効果もあります。腸を活性化させるので、便通が良くなる効果も期待できます」

黒酢の効果的な取り方

黒酢は「飲んですぐに効果が出る『薬』ではなく、適切な量を定期的に取り続けることで健康をサポートしてくれるもの」という溝口さん。

具体的な取り方について「1日20〜30ミリリットルを目安に3回程度に分けて取るのがお勧めです。ただし酸味が強いので、飲むときは水やジュースなどで5〜10倍に薄め、空腹時や胃の調子が悪いときなどは控えたほうがいいですね。市販の黒酢飲料などは糖分が多いものもあり、飲みすぎは禁物」と注意を促します。

毎日取るためには、調味料として使うことが一番だと言います。

「黒酢には塩味を引き立たせる働きがあり、減塩にもつながります。酸味が唾液と胃液の分泌を促して、食欲も増します。栄養素の吸収を助ける働きや、料理の細菌が増えるのを抑える効果もあるので、食欲が落ちやすく食べ物の保存に不利な夏を乗り切るため、上手に使いましょう」

★黒酢使いのワンポイントアドバイス

- ・黒酢を沸騰させずに火を止めると、少し酸っぱさが抑えられる。栄養素に大きな影響はない。
- ・牛乳など乳製品と相性がよい。ヨーグルトのような食感・味になる。
- ・肉・魚などの煮込み料理に使うと身離れがよくなる。
- ・魚などの臭み取りになる。



くろずドレッシング

- ◎材料(4人分)
 ・黒酢、薄口しょうゆ 各大さじ3と1/3 ・タマネギ小1個
 ・砂糖大さじ3 ・サラダ油大さじ2と1/3
- ◎作り方
 ①黒酢、薄口しょうゆ、砂糖、タマネギをミキサーに掛ける。
 ②①にサラダ油を加えよく混ぜる。
 ※封をして、冷蔵庫で5日間は保存可能。



玉井研二(シエフ) 隼人町 専門学校卒業後、霧島市のホテルで修業し、平成22年から同レストランに勤務。

くろずレストラン「壺畑」(坂元醸造)
 福山町福山3075 ☎(54)7700
 営業時間=午前10時~午後5時(年中無休)



くろずたれの冷やし中華

- ◎材料(2人分)
 ・ロースハム2枚 ・卵1個
 ・キュウリ、トマト各1/2個 ・生麺2玉(たれ)
 ・黒酢、砂糖、水、しょうゆ各大さじ4
 ・ねり辛子小さじ2 ・ごま油、ゴマ各少々
- ◎作り方
 ①ハムとキュウリは細切り、トマトはくし切りにする。卵はフライパンで薄く焼き細く切る。
 ②ボウルに黒酢、砂糖、水、しょうゆを入れよく混ぜ、ねり辛子を入れよく溶かす。最後にごま油とゴマを加える。
 ③麺は芯がなくなるまで軟らかめにゆで、ざるに上げ、流水で洗い、氷でしめる。
 ④麺を皿に盛り、具を盛り付けた後、②のたれを掛ける。

プロが教える「黒酢料理のレシピ」

黒酢メーカーが開く2つの黒酢レストランの料理長に、黒酢料理を気軽に楽しめるお勧めのレシピを伝授してもらいました。プロの味をぜひ皆さんもお試しく下さい。
 ※各レストランのホームページに、ほかの黒酢レシピも多数掲載しています。



夏野菜の黒酢カポナータパスタ

- ◎材料(1人分)
 ・ナス50g ・トマト10g ・ヤングコーン7g ・インゲン5g
 ・パプリカ(赤・黄)各15g ・黒酢小さじ2 ・パスタ30g(ソース)
 ・トマトジュース大さじ1 ・白ワイン大さじ1 ・砂糖大さじ1と1/2
 ・オリーブオイル大さじ1 ・ケチャップ大さじ2 ・塩こしょう少々
 ・粉末コンソメ小さじ1
- ◎作り方
 ①フライパンにオリーブオイルをひき、食べやすい大きさにカットしたナス、トマト、ヤングコーン、インゲン、パプリカを炒め、塩こしょうを振る。
 ②①にソースの材料を入れ煮立ったら、最後に黒酢を回し掛け、煮込む。
 ③皿に湯がいたパスタを盛り、②を回し掛ける。

黒酢レストラン黒酢の郷(梶志田)
 福山町福山大田311-2 ☎(55)3231
 営業時間=午前11時~午後5時(年中無休)



フルーツ黒酢ゼリー

- ◎材料(1人分)
 ・水50cc ・フルーツジュース350cc
 ・粉ゼラチン10g ・黒酢大さじ1
- ◎作り方
 ①粉ゼラチンを水でふやかす。
 ②フルーツジュースと黒酢を鍋で温め(約70℃)、①を溶かす。
 ③型に流して冷蔵庫で冷やし固め、食べやすい大きさにカットする。
 ※お好みでアイスクリームを添える。

※とじ込みの各レストランのクーポン券もご利用ください。

INTERVIEW

手軽さが続けるコツ

田中 大輔さん(26) 国分

垂水出身の私は20歳のとき、調理師として初めて黒酢と出会いました。独特の風味に次第に慣れていき、日ごろの生活にも取り入れるようになりました。週に3日ほどフルーツ黒酢をソーダ水で10倍に薄めて飲んでいました。黒酢の良さは一般の酢よりもうま味が感じられまろやかなところ。味が締まるので、みそ汁のみそを減らす代わりに2滴ほど入れています。前より疲れにくくなった感じがしますし、妻も腸の調子が良くなったようです。手軽に使うのが続くコツですね。

INTERVIEW

毎日の元気の源

豊平 ヨシエさん(88) 福山町

小学生の頃はお使いで量り売りの黒酢をよく買いに行っていました。確か湯のみ2杯分でした。今はどんな料理にでも入れます。きびなごの天ぷらなどに野菜と黒酢の三杯酢を掛けてよく食べます。肌にも良く、洗面器に2滴黒酢をたらして洗顔しています。足腰も痛いところがなく、近所の坂道も平気です。米寿を迎えましたが、まだ若い人には負けません。元気になれるのも、毎日欠かさない黒酢のおかげと思っています。

①水揚げされる大きく育った生きのいい黒酢ブリ ②①提供店舗で異なるぎりしまんま海(秋から冬に味わえる) ③黒酢ブリを生産している福山養殖の小林さん ④黒酢で乾杯して成人を祝う福山地区の成人式 ⑤南園地区の黒酢野菜(タマネギ)の収穫 ⑥収穫した野菜と黒酢を使った郷土料理に舌鼓 ⑦焼酎と一緒に黒酢をキープする飲食店も ⑧黒酢の仕込みを教わる福山小の児童 ⑨仕込んだ壺の前に笑顔があふれる ⑩料理の仕上げに自慢の黒酢ソースを掛ける長沼さん



今こそ黒酢に目を向けて

約200年にわたり守られ、地域に欠かせないものとして受け継がれてきた福山町の黒酢。一方で、黒酢を使う文化がなくなりつつあるという地域の声も聞かれます。私たちは今、黒酢とどう向き合うべきなのでしょう。

黒酢は地域の食文化として根付いてきました。しかし食文化の多様化により、黒酢が身近な存在でなくなりつつあります。そんな中、黒酢を生かし、自分たちの誇りにしようとしている人たちがいます。

挑戦が新たな魅力を生む

福山町の沿岸部で、親子三代で養殖業を営んでいる小林松三郎さん(51)。「黒酢を混ぜたえさで育てた「さつま黒酢ブリ」は、優れた品質の魚である「かごしまのさかな」第1号や、環境に優しい養殖魚である「養殖エコーバル」全国第1号に認定されています。

「黒酢のおかげで魚の食欲が増して大きく育ち、濃厚な脂とさっぱりとした後味になりました。人の体に良いとされるDHAやEPAなどの不飽和脂肪酸が天然魚よりも多く含まれています。ブリの養殖に最適な海と黒酢が手に入る福山町だからこそ実現できたこと。本当にありがたい」

最近では国内より大きな市場を持つ海外での需要が高まっているという黒酢ブリ。小林さんの取り組みが、黒酢の新たな可能性を広げています。

さらに福山町以外でも黒酢ブリを使った動きが進んでいます。霧島産の野菜のほかに、黒酢ブリを使うことをルールに定めているご当地グルメ「き

酢割り」を気軽に楽しめる飲食店も出てきています。

ふるよこの伝統に誇りを持って

黒酢と接する文化を残そうとする取り組みも始まっています。福山小学校では4年前から黒酢の仕込み体験を行っています。児童らが仕込み体験を3年熟成させた黒酢はその卒業する児童に贈られます。校長の大保秀樹さん(58)は「先輩が造った黒酢が後輩に託される。年月を経て、人の手から人の手に渡ることは、黒酢の伝統の継承にも似ています。子どもたちも伝統を継ぐ一員であることに誇りを持ってほしい」と話します。

福山町の成人式では、10年前から地域の伝統食を人生の節目に味わってもらおうと「黒酢で乾杯」を続けています。黒酢を新成人全員で飲み、思い出を語り合う取り組み。コップ一杯をぐっと飲み干し、顔を見合わせて笑顔になる姿は、福山町ならではの風物詩となり受け継がれ、いつか霧島市ならではの風景になるかもしれません。

黒酢が教えてくれること

今回の特集で、黒酢の姿と魅力に迫ってきました。そこには、黒酢を生活に取り入れ、次の世代へ継承しよう

Black vinegar of kirishima

りしまんま海。国分通り会連合会が3年前に開発し、市内の一部の飲食店で提供されています。発案したのは、福岡などで和食を学び、市内で飲食店を経営する長沼法文さん(44)。

「体に良くておいしい黒酢ブリは魅力的な食材です。せっかく合併して、各地域が育てた自慢の品が霧島市のもになったのだから、食でまちを一つにし、活性化につなげたいですね」

外国人観光客が増加する近年、黒酢に大きな可能性を感じるという長沼さんは「今後、黒酢と霧島産の食材を掛け合わせた霧島ならではの食で、霧島の食材の魅力を広く伝えていきたい」と意気込みます。

一方で黒酢を使ったユニークな動きも見られます。

福山町沿岸部の南園地区の菜園では、2年前から野菜に黒酢を掛けて育てた「黒酢野菜」を収穫しています。地域の人によると「元氣な私たちが日頃飲んでいる黒酢を使えば、野菜もよく育つのではと始めました。黒酢を掛けると虫が付きにくく、野菜のうま味も上がる」とのこと。収穫後は地域の集まりで黒酢料理にして食べたり、販売して収入源にしたりますなど、黒酢が地域の新たな活力になっています。

ほかにも、市内には焼酎や洋酒と同じように黒酢をキープでき、お酒の黒

とする人たちの思いが込められています。

国が地域の特性と品質の結びつきを高く評価した黒酢は、私たちのまちに貴重な自然と誇らしい伝統があることを教えてくれました。

福山町の黒酢は今や霧島市自慢の名物です。黒酢を受け継ぎ、魅力を発信することが、人を呼び、人を元気にし、さらにまちも元気にするのではないのでしょうか。

黒酢が脚光を浴びる今こそ、みんなで黒酢をもっと知って、その魅力を味わってみませんか。

INTERVIEW

造って知った黒酢の大切さ

華江 大志君(11) 福山小学校6年

黒酢はよく酢の物として食べています。黒酢の仕込み体験は今年2回目の参加でした。5年のとき黒酢の色が黒い理由や、とても珍しい造り方を知って驚きました。翹でふたをする振り翹の作業が難しく、上手な職人さんたちがすごいと感心しました。一生懸命仕込んだ黒酢が出来上がるのが楽しみです。造り方を知ると、黒酢が身近に感じられてもっと大切に食べようと思うようになりました。これから先もずっと、黒酢が僕たちのまちで造られ続けて欲しいです。

さい
彩の舞



昨年の霧島市花火大会での1枚。花火全体を捉えなかったため、国分キャンプ海水浴場から少し離れた海岸沿いから撮りました。花火が大きく開いた瞬間を撮ろうとシャッターを押すタイミングに苦勞しましたが、そんな難しさも花火撮影の魅力。これからも霧島市など県内外の花火大会を追い掛けていこうと思います。



【撮影データ】絞り16 シャッター61秒 ISO400
原田 紀代美さん(67) 隼人町小浜、写真歴10年



七夕と「はやとの風」



昨年7月7日、列車「はやとの風」が嘉例川駅に停車する時刻を調べ撮影。七夕飾りと列車との配置を考え、色味を出すため明るさを調整しました。そのとき慌ててホームに駆け込む人の姿が、すかさずシャッターを押し、躍動感ある写真を撮ることができました。これからも一瞬を逃さず、霧島の風景を捉えていきたいです。

【撮影データ】絞り7.1 シャッター1/100 ISO400

福西 誠幸さん(61) 国分松木町、写真歴10年

保護者を対象に企業セミナー



鹿児島工業高等専門学校^{（カキ）}の学生の保護者に、地元企業の良さを知ってもらおうと5月28日、同校で企業セミナーがありました。セミナーには17社が参加し、自社の事業内容や業績、特色などをPRしました。隼人町の末廣浩二さん(53)は「直接社員の方の話を聞くことができ、子どもの就職先の参考になります」と熱心に聞き入っていました。

第9代ふるさと大使が決定



霧島市の魅力をPRするふるさと大使の選考会が5月15日、国分公民館であり、いずれも国分在住の(写真左から)森薫子さん(23)、石橋牧子さん(19)、山下ひかりさん(26)が選ばれました。7月16、17日の霧島国分夏まつりから活動を開始。「県内外の方々と交流して、食や温泉、花、自然など霧島市の魅力をアピールしていきたい」と抱負を語りました。

国分の作家が炭鉱生活を描く



国分在住の作家・中島晶子さん(65)の小説「筑豊ララバイ」が3月30日、エネルギーや環境をテーマにした「第2回エネルギーフォーラム小説賞」を受賞しました。明治から昭和にかけて栄えた福岡県の炭鉱で働いた父親と中学2年まで共に過ごした自身の体験を元に、危険な炭鉱での仕事の様子や家族、近隣住民との絆、炭鉱が衰退していく過程を描きました。

きりしまタイムズ

The Kirishima Times



横川で34年続く
世代間交流

1年に1回、地域住民や学校が一緒になって「むかし」をテーマに交流する横川町の伝統行事「ふるさとの時間」が5月21日、町内の各地で開催されました。昭和57年に始まり今年で34年連続の開催。同町上ノの正牟田地区^{（しょうむた）}では、子どもたちが大人に竹製のはしや器の作り方を教わったり、そうめん流しやカルタ取りをしたりして、和やかな時間を過ごしました。



第一工大野球部
初の全国大会

第一工業大学の硬式野球部が、鹿児島県勢として51年ぶり、同大として初の全日本大学野球選手権記念大会に出場しました。6月6日から12日にかけて東京ドームなどで行われ、初戦、同大会で準優勝した中央学院大学に0対2で惜しくも敗れました。主将の田中真大さん(22)は「ふるさと会や地元の皆さんの声援が力になりました。ますます練習に打ち込み、皆さんの期待に添えるよう頑張ります」と話しました。

横川で泥んこバレー初開催



「よこがわうえむら泥んこバレー大会」が5月15日、横川町の下植村公民館そばの田んぼ^{（いりぼ）}で開催されました。市商工会青年部横川支部が初めて開催し、市内から大人や子どもら12チーム約90人が出場。水が張られた田んぼで選手たちが勢いよくレシーブすると、大勢の観客から歓声が上がりました。同支部長の中村祐一さん(36)は「地域の風物詩となるよう続けていきたい」と目を細めました。



霧島茶の
製造現場を研修

霧島茶のPRに取り組む県立短期大学のお茶育研究会が5月14日、牧園で茶摘み体験や製茶工場の見学などを行い5人が参加、生産現場への知識を深めました。県立短期大学助教^{（きょうし）}教授の木下朋美さん(38)は、「みんな茶摘みは初体験。今までファミリーマートと協力し霧島茶を加工したスイーツも開発しています。これからも大好きな霧島茶のPRをしていきたい」と意気込みました。

身

身長169センチ、走り高跳び選手として、小柄な体格で2メートルを超える高さを飛ぶのは、国分中央高校3年の大上拓海さん(18)。昨年10月、長崎県で行われた全九州高等学校新人陸上競技大会で見事に優勝しました。

小学生の頃、陸上クラブで走り幅跳びをしていた大上さんは、国分中学校の陸上部に入部。走り高跳びを始めたのは1年の夏、テレビで世界陸上競技選手権大会を見たのがきっかけでした。「海外選手が2メートル30センチ近くも跳んでいて驚きました。フォームも格好良く、見ているうちに跳んでみたいと思うようになりました」

走り高跳びの基本は上級生から教わったといいます。やりたかった走り高跳びを練習していくうちに次第に成績が上がり、2年のときには県の大会で入賞するようになりました。転機が訪れたのは高校1年のとき。1メートル93センチの自己ベストを更新した次の大会で30センチも記録を落としてしまいました。

YELL
エール

母・美由紀さん(49)

身長というハンディを乗り越えるため、人の何倍も自主練習を重ね、努力する姿を見てきました。その頑張りが良い結果になりましたね。今まで指導や応援してくださった方々への感謝を忘れずに。これからも家族みんなで応援します。



このコーナーでは、各分野で活躍する子どもたちを紹介し、夢に向かって頑張る子どもたちを、ぜひ応援してください。

自身の限界に挑み、今日も跳ぶ

第33回 全九州高等学校新人陸上競技大会 優勝
第69回 南九州高等学校陸上競技選手権大会 2位



国分中央高校3年スポーツ健康科 大上拓海さん(18)
高校1年のときから筋力を付けるため、部活の後に懸垂(けんすい)などの自主練習を毎日行う。

「自己ベストを出して『自分ができる』という慢心のせいなのか、空中での動作などが雑になっていました」
気持ちを切り替え、時間を惜しんで練習を重ねます。次第に復調し、県の選抜合宿に参加。さらに今年3月には全国トップクラスの高校生が集まる強化合宿のメンバーにも選ばれました。「強化合宿では、跳び方の指導を受け、集中力の向上など精神をコントロールする方法なども学びました」
今年6月の南九州高等学校陸上競技選手権大会では、合宿の成果を発揮。自己ベストを2センチ更新し、2メートル5センチで2位に入賞した大上さん。
跳躍力の源は母・美由紀さん(49)の手料理。「体重や筋力を考え、バランスのいい食事を作ってくれて感謝しています」とはにかみます。
目標は「今年8月のインターハイで優勝すること。見ている人に感動を与え、走り高跳びに身長は関係ないことを証明したい」と力を込める大上さん。家族や部員、友達からの応援を背に今日自身の限界に挑みます。

新刊紹介

神社バイリンガルガイド
加藤健司 監修

拝礼や作法、本殿の造り、おみくじなどの神社参拝に関する事柄や代表的な神社を、和英併記で分かりやすく解説したガイド。

おいしい雑草

平谷けいこ・赤間博斗 著
食べられる雑草を季節ごとに紹介し、本格的な和食レシピを併せて提案する、雑草の図鑑&料理本。

スイム!スイム!

五十嵐貴久 著
世界大会の競泳で、2種目を2連覇した主人公が、引退勧告を受け、笑って泣けるスポーツ小説。

ウミガメものがたり

鈴木まもる 作・絵
母ウミガメが砂浜に埋めた卵からかえった子ガメたち。砂の中からはい出し、長い長い旅が始まります。



図書館へ行こう

<http://www.lib-kirishima.jp/>

国分図書館

夏のおはなし会(ほるとの森)
●日時=7月9日(土)午後2時~2時30分
●場所=メディアセンター鑑賞室
問=国分図書館 ☎(64)0918

横川図書室

本からはじまる学習活動推進運動
おはなし王国in横川
●日時=7月23日(土)午前9時~11時
●場所=横川公民館2階大会議室
●内容=図書館職員やボランティアによる読み聞かせ、大型紙芝居、ブラックシアター、手遊び歌など
問=横川図書室 ☎(72)1596

開館時間変更のお知らせ

霧島国分夏祭り期間中(7月16日・17日)は開館時間を変更します。
●時間=午前9時30分~午後5時
問=国分図書館 ☎(64)0918
夏休み期間中(7月21日~8月31日)は開館時間を変更します。(定例休館日の月曜日も開館)
●平日=午前9時~午後7時(通常は午前10時~午後7時)
●土・日・祝日=午前9時~午後5時(通常どおり)
問=隼人図書館 ☎(43)7574
※他の図書館(室)は通常どりの開館です。

- マル暴総監/今野敏
- 大岩壁/笹本稜平
- 難民調査官/下村敦史
- 炎と苗木/田中慎弥
- 虹のふもと/堂場瞬一
- 罪の終わり/東山彰良
- 亀と観覧車/樋口有介
- 掟上今日子の婚姻届/西尾維新
- 江戸へおかえりなさいませ/杉浦日向子
- 認知症の私からあなたへ/佐藤雅彦
- 50代は悩み多きお年頃/横村さとし
- 鹿児島市立病院のやさしい家庭の医学/鹿児島市立病院
- 食いしんぼうカレンダー/柳澤みの里
- おばけやさん6/おかべりか
- カエルくんのだいはつけん!/松岡達英
- みずたまり/殿内真帆

イベント名	日時[対象]	場所
ほるとの森おはなし会	7月23日(土) 14:00~14:30	国分図書館
赤ちゃんどわらべうた・えほんのへや(りんごの木)	8月1日(月) 10:30~11:00	
幼児と小学生のためのおはなしの部屋(りんごの木)	8月6日(土) 10:30~11:30	
おはなしの部屋	7月17日(日) 11:00~11:30 [幼児・小学生] 8月4日(木) 16:00~16:30 [幼児]	隼人図書館
語りの部屋(語りの会あもり)	7月10日(日) 11:00~11:40	霧島図書室
おはなしの時間(紙ふうせん)	7月はお休みです。	
おはなし広場	7月23日(土) 10:00~11:00	
		福山図書室

霧島市立図書館に
おいでください。
霧島市7か所の図書館(室)で本が借りられます。
国分図書館 ☎(64)0918
隼人図書館 ☎(43)7574
溝辺図書室 ☎(58)3191
横川図書室 ☎(72)1596
牧園図書室 ☎(78)3349
霧島図書室 ☎(57)0316
福山図書室 ☎(56)2026

市内で活躍する若手アーティストをリレー形式で紹介するコーナー。
今回は、先月号の「きりん商店」の杉川さん夫妻の紹介で、陶芸作家の酒匂ふみさん(30)です。



命吹き込む作品は「自分の鏡」

酒匂さんが作業する自宅の一室に置いてある古いたんす。その上には酒匂さんが作った陶器やオブジェ、カラフルなアクセサリーが展示されていました。

京都で生まれ育った酒匂さんは、子どものころ両親の出身地である伊佐市や横川町の祖母の家に帰郷したとき、陶器が好きな母親と、県内の窯元をよく見て回りました。中学生のときに「陶器の魅力に引かれ、自分の興味のある事に時間を費やしたい」と思い、京都の美術高校、芸術大学に進みます。そこでは主にオブジェや陶器の彫刻などを学びました。しかし、大学の教授から「ほかの人と同じ様な物を作っても駄目だよ」とアドバイスを受け、悩みながら制作活動を続けていました。そんなとき自分磨きや自分探しのため3か月間イタリアとフランスへ。その時に出会ったフランスの陶芸家から「自分のやりたいことを正直にやったらいいよ」と言われて何もかも吹っ切れました。

帰国後、作家と店舗のコラボイベントが鹿児島市であり、鹿児島島の友人からINDUBITABLY(インドゥービタブリー)を紹介してもらい、意気投合。彼女たちのお店

で展示販売したことをきっかけに、3年前に両親が住む霧島市へ移住し、本格的に陶芸作家としての活動を始めます。

霧島に移住してからは「きりん商店」に何度も足を運んだ酒匂さん。ある日、杉川さんから「陶器のアクセサリを作ってみたら」との提案から、今まで取り組んでいなかったアクセサリ制作も手掛けるようになります。

酒匂さんのこだわりは、長く愛着を持って愛用してもらえる物づくり。「制作に夢中になり、寝食も忘れるぐらい没頭します。制作で疲れたときは、霧島の温泉でリフレッシュします」と酒匂さん。自分が作りたいものを、頭に描きながら丁寧に手で作る、命を吹き込んでいきます。

大好きな霧島の大自然に元気をもらいながら、自分のこだわる物づくり活動を続けていきます。



酒匂ふみさん(30)
京都出身。器やアクセサリの制作では、mouhi toaji(もうひとあじ)の名で活動している。牧園のきりん商店と国分のBrown sheep(ブラウンシープ)に作品を出品している。



なぜか元気になる
「思い出の味」

Recipe (レシピ)

【材料】 こんにやく芋…1kg、あく汁…1.6ℓ

【作り方】 ①こんにやく芋をたわしでよく洗い、土を落とす。皮をむき、根、赤い芽を取り除き、一口大の大きさに切る。(手がかゆくなるので、ゴム手袋をはめる。) ②一口大に切ったこんにやく芋とあく汁をミキサーに入れ、かき混ぜる。 ③液状になったら、バットにのせ平らにし常温で一晩置く。 ④固まったら、調理しやすい大きさに切る。 ⑤鍋に水と④を入れて1時間ほどゆで、水通し後、水を切り薄く切る。 ⑥皿に移し、お好みでショウガじょうゆ、みそ、酢みそなどで食べる。

FMきりしま(周波数:76.9MHz)で、この「思い出の味」を鹿児島弁で紹介します。
●放送日時=7月14日(木)午後3時30分~、7月15日(金)午前10時30分~
●コーナー名=「SHIKOと堀ちゃんのかごつま弁で語りもんそお」

「実」家は農家で、昔からの木の下で作っていました。それを使って母がよくこんにやくを作ってくれました」と話すのは牧園町の平田良子さん(68)です。

平田さんの母親は料理が上手で、特に手作りこんにやくが得意。平田さんが小さい頃、秋の収穫時期である11月には豊作祝いに母親がこんにやくを作り、甘酒と一緒に家族で食べるのが恒例でした。

子どもの頃は、こんにやくは好きでなかったという平田さん。成長するにつれ、母親手作りのこんにやくのおいしさに気付いたといいます。「市販のこんにやくと比べ、歯ごたえが小気味よく臭みがない。同じものとは思えず、思わず母を自慢したくなりました。こんにやくが大好きになったのはこの頃からですね」

22歳のとき栗野町から牧園町に嫁いだ後もいつも母親からもらっていました。こんにやくを自分でも作りたいと母親に習い始めます。それは母親の「食べ物家

私のオススメ (まちで出会ったおしゃれな若者にお勧めスポットを聞きました)



はるか
【霧島のお勧めスポット】
国分の街中。
魅力あるお店がたくさん。



もりちゃん
【霧島のお勧めスポット】
霧島神宮がおすすめ。
いつ行っても厳かな雰囲気が好き。



くみっきー・リュウ
【霧島のお勧めスポット】
国分のケーキ屋アンパッション。
「ダイス」が気に入ります。



ひーちゃん
【霧島のお勧めスポット】
国分海水浴場。
小さい頃からよく遊んでいた場所。



まきちゃん
【霧島のお勧めスポット】
国分の台明寺深谷公園。
静かな自然の中で遊べるのが好き。

母中ずりの「こんにやく」

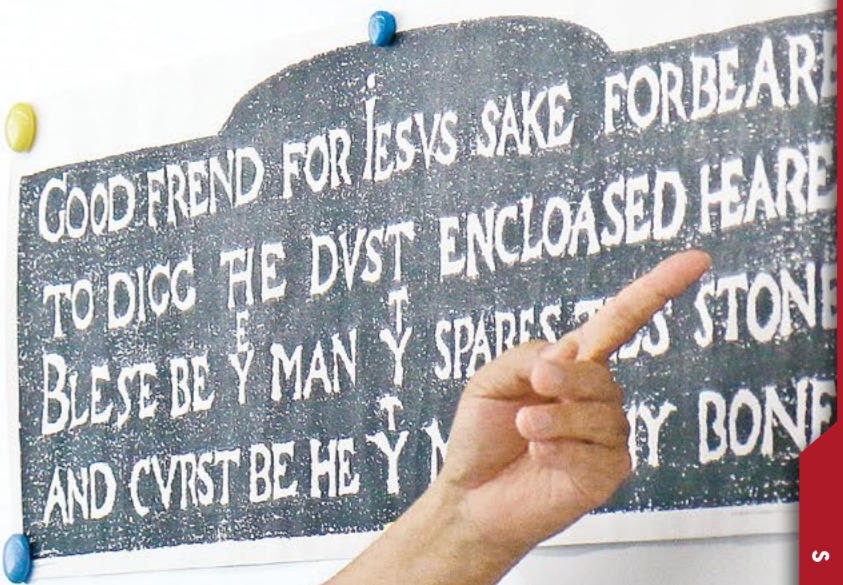


◎牧園町高千穂
平田良子さん(68)

族の健康の土台。自分で作った食材で、自分で調理する。良子も自給自足の生活を心掛けて何事にも挑戦して「らん」という一言がきっかけでした。

こんにやく芋の植え方からこんにやくの作り方まで教わり、食卓に並ぶようになりまして。こんにやく芋をたわしで洗うときに手がかゆくなったり、こんにやくの固さを決めるあく汁の量の調整などで苦労したりしましたが、母親が一つ一つ丁寧に優しく教えてくれました。

一緒に暮らす孫娘2人から「ばあちゃん、特製のこんにやく作って」と言われるのがうれしさと目を細める平田さん。「母から優しく手ほどきしてもらったこんにやくをいつか成長した孫娘2人が受け継いでくれたら」。こんにやくの優しい味は、平田さんの家族への思いに似ています。



佐藤哲三さん(66)
福岡の保健医療経営大学教授。福岡大学で商学士、法学士、文学士、文学修士を取得し、後に広島大学で博士(学術)を取得。元気の秘訣は早寝早起きと駅から大学まで往復10分の自転車通勤。福岡県太宰府市在住。



人の風景

THE SCENE Vol.112
霧島に生きる

英語の指導 熱意に応えたい

国 分公民館の一室に響く流ちょうな英語。熱心にテキストに書き込む受講生に教えているのは、NPO法人霧島英友会顧問(理事)の佐藤哲三さん(66)です。

福岡で生まれ育った佐藤さん。英語はあまり好きではありませんでした。高校1年のとき、英語の先生の「思い立った人は強い。努力をすれば必ず先駆者を追い越せる」という言葉に一念発起、毎日猛勉強を重ね成績はトップクラスに。佐藤さんは「英語を好きになれたのは先生のおかげ。この言葉は今でも胸に残っています」と目を細めます。その後、夢だった税務



霧島英友会
有志などと
翻訳した著書「社会診断」

ことに喜びを感じるようになり「どんな人でも満足できる内容にしたい」と博士号を取得します。昭和61年、佐藤さんが36歳のとき縁あって第一工業大学、鹿児島第一高校で英語を教えることになり、家族と共に霧島市へ。大学では学生だけでなく、市民向けの英語公開講座を17年にわたり開きます。分かりやすい指導と誠実な人柄に受講生から慕われ、講座はいつも満員でした。58歳のときに今の勤務先である福岡の保健医療経営大学へ赴任、霧島を離れることに。受講生からは「佐藤先生からもっと学びたい」という声上がり、平成21年に設立されたのが霧島英友会でした。

同会では毎週金曜に開講する英語講座のほか、通訳や翻訳活動なども行っています。現在、入門から特級(英検準1級・1級レベル)に分かれ、高校生から80代まで約50人が学んでいます。佐藤さんは大

学で教授として講義する傍ら、毎週木曜の深夜に福岡を出発し、霧島まで英語を教えに来ています。受講生は公開講座から継続して学んでいる人や仕事で英語を使う人、これまで培ってきた英語力を維

持したい人などさまざまですが、共通するのは「英語が好き」という思いです。佐藤さんは「霧島に毎週通い、7年間も講師を続けてこられたのは受講生の熱い向学心に応えたかったから」と力を込めます。これまでを振り返り「一番うれしかったことは、受講生の有志などと一緒に社会福祉分野で有名なM・E・リッチモンド著の『Social Diagnosis』を翻訳し『社会診断』の邦題で出版したこと。原本は500ページで訳すのに1年かかりました。辞書を片手に分かりやすい文章を心掛け、出来上がったときはみんなで喜び合いました」とほほ笑みます。佐藤さんの座右の銘は「Slow and Steady Wins the Race (ゆっくと着実なのが結局は競争に勝つ)」。この言葉は受講生への指導方針にもつながっています。「多くの単語や正確な文法を身に付けるには、毎日10分でもいいから継続して学ぶこと。そうすればいざというときに対応できます」英語の魅力や「新たな単語が日々生まれ進化しています。どんなに学んでもゴールは見えないところが奥深い。生涯、学習です」と穏やかに話す佐藤さん。霧島での英語指導は、自身の探究心と共にこれからも続きます。

霧島英友会の講座を見学してみませんか。
毎週金曜、国分公民館で行っています。クラスによって時間帯が異なりますので、同会ホームページをご覧ください。
問・国分NPO法人霧島英友会(中道) ☎455838



受講生からの質問に分かりやすく答える佐藤さん

今年、国分平野を横断するように流れていた天降川が寛文六(一六六六)年、現在のような川筋に変わって三五〇年を迎えます。今回は、手籠川と天降川の川筋をどのようにして直したかについて紹介します。

天降川の姿 その④ 川筋直しの工法

手籠川と鏡橋

旧手籠川は、国分中央高校から踏切を渡った先にある向花の五差路付近を経て、国分シビックセンター辺りで天降川と合流するルートで流れていました。当地の小字名が「流合」となっているのはこのためです。

向花の五差路から新町へ通じる県道日山敷根線の手籠川に架かる橋を「鏡橋」と呼んでいます。「三国名勝図絵」には「古代、台明寺の日枝神社の境内にある竹を、青葉が付いたまま切り、府中にある鏡之池に浸し、その後、妙見神社(現稲荷神社)に奉納してから、当地を支配していた税所氏が朝廷に献上した(青葉の竹)」と載っています。当時の工事はほとんどが手作業でした。

たので、作業の効率を図る上でも丘陵地の中にある池(窪み)を利用して川を通したのではないのでしょうか。また池の名前が橋名となつて今日まで残ったのかもしれない。

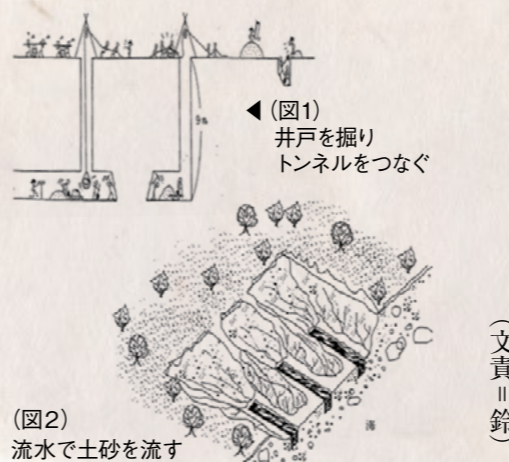
地域に残る言い伝え
地域の人々の間では「新川は井戸を掘って造った」という話が残っていますが、どのような方法だったのかは、全く分かっていませんでした。ところが、大分県大分市宗方村で発見された絵図から、より具体的なこと

が分かってきました。絵図は江戸時代末の嘉永元(一八四八)年に、宗方村で行われた用水掘りの様子を描いたものです。地下に井戸を掘り、さらに横に穴を掘りつなぎ、地下水道を作っている様子が描かれています。青竹の管を差しこんで空気穴を設けたり、松明を灯したりしている様子も描かれています。

方を厚板で覆ったと思われる。では、なぜこのような奇抜な工法を用いたのでしょうか。一つは前述したように、当地域の土壌が細かな砂質であり、水で流しやすかったことが挙げられます。また現代のような機械はなく、馬・牛・人力だけの作業で短期間に工事を終わらせるには、身近にある豊富な水力を最大限に活用したのではないのでしょうか。

- ① 新たな河川ルートを設定する。
- ② 等間隔に井戸(縦穴)を掘る。
- ③ 井戸の底部を横穴で繋ぎ、地下トンネルを作る。(図1)
- ④ トンネルに天降川の水を流し、下流側(海岸側)の土砂を水の中に崩して、水の力で海に流す。(図2)
- ⑤ 地下トンネル上の土砂を全て水で流し細長い溝を造る。
- ⑥ 天降川を少しずつせき止め、水量を増やしながらか幅を広げる。

この工法を採用した工事は、次のような手順で行ったと思われます。



体験の様子をケーブルテレビで放送します。

●放送日時=7月13日(水)~15日(金)、20日(水)~22日(金) 午前3時~9時~、正午~、午後4時~、8時~、11時~

●番組名=南九州ケーブルテレビ「情報マルシェ」

こちらの2次元コードからも視聴できます

アイラブ霧島 検索



霧島市には意外と知られていない魅力がたくさんあります。このシリーズ「I♥霧島(アイラブきりしま)」では、霧島市の楽しい場所や、その知られざるディープな魅力を紹介しします。皆さんも霧島市の新たな魅力を知って、たくさんの人にPRしてください。

標高670mにある霧島神話の里公園は、眼下に錦江湾や桜島が広がり、「道の駅霧島」としても親しまれています。全長390mのスーパーライダーやパターゴルフなど家族や友人同士で遊べ、レストランや売店もあるので1日を通して

楽しむことができます。ほかにもテレビ番組で紹介された遊覧リフト山頂でしか見られない珍しい光景も見ることができます。見て遊んで食べて満喫できる霧島神話の里公園の魅力体験してみませんか。

絶景スポット「霧島神話の里公園」

I♥ POINT 1 ポッカール
ドイツ生まれのスポーツソリ。県内では唯一ここでしか体験できません。高千穂峰などの景色を眺めながら滑るのは気分爽快。(運動靴が必要) 【利用料金: 1人700円(30分、小学生以上)】

I♥ POINT 2 ブルーベリー
霧島の自然の中で育った甘いブルーベリーを使ったプリュレやソフトクリーム、ジュース。年間を通してレストランやよかもん市場で味わえます。【ブルーベリーのプリュレ: 500円(コーヒー付)】

I♥ POINT 3 1日限定10食
レストラン「ほっと霧島館」で食べられる1日限定10食の「龍馬鍋」。県内産の鶏肉を使ったつみれ鍋や炊き込みご飯、自家製のさつま揚げなどセットになっています。【龍馬鍋: 1,240円】

☎=霧島神話の里公園 ☎(57)1711 霧島田口2583-22 (営業時間/午前9時~午後5時)

I♥クイズ 公園内を走るロードトレイン「ポッポ号」、1台は外国製ですがその国はどこでしょうか。
※答えは下部に掲載しています。

霧島神話の里公園 ブルーベリー狩り

霧島の大自然の中、無農薬で育てたブルーベリー。家族や友人と楽しんでみませんか。

- 期間=7月中旬~8月31日(水) 午前9時~午後5時(受付=午後4時まで)
- 料金=入園は無料。100gあたり150円。(摘み取った分だけ買い取りになります)

災害などによる 介護保険料の免除・減免について

災害で損害を受けたたり、所得が大幅に減少したりした場合は、申請すると免除や減免を受けられる場合があります。

- ①災害により受けた損害の額(補てん金を差し引いた額)が住宅、家財またはそのほかの財産の10分の3以上で、前年中の合計所得金額が1千万円以下の人
②廃業または疾病などにより、当該年中の合計所得金額が前年中の合計所得金額の半分以下に減少すると認められる人で、前年中の合計所得金額が400万円以下の人

●手続き方法 申請書、理由を証明する書類(罹災証明書など)を提出。
●提出期限 事由発生後、速やかに申請してください。

●国民健康保険の限度額適用・標準負担額減額認定証を更新しましょう
認定証を持っていて引き続き入院などをする人は、7月15日以降に更新の手続きをしてください。

●納付相談をしましょう
国民健康保険税を滞納している世帯には、通常の保険証を送付できません。7月中旬に納付相談にお越しの上、窓口で保険証の更新手続きをしてください。

●古い保険証はお近くの担当窓口に戻却してください。
●国民年金課国民健康保険グループ(64)0886

●低所得高齢者向け給付金の霧島市の申請期限は8月5日(金)です。対象者には、4月末に申請書を送付しています。申請忘れのないようご注意ください。

●対象 平成27年度の住民税が非課税で、平成28年度中

※納期限の7日前までに申請がなければ次回納期分からの適用になります。

※納付済みの期は減免対象となりません。
●国民健康保険(40歳以上)、後期高齢者医療保険の加入者は、無料で特定健診・長寿健診を受診できます。

●受診期間 8月末日まで
※受診するには、保険年金課が4月以降に郵送した「問診票兼受診券」が必要ですが、必要に応じて受診できる医療機関は、問診票に同封した医療機関一覧や市ホームページをご覧ください。

●国民健康保険(40歳以上)、後期高齢者医療保険の加入者は、無料で特定健診・長寿健診を受診できます。健診結果に基づいて、保健指導などを受け、生活習慣病を予防しましょう。

●受診期間 8月末日まで
※受診するには、保険年金課が4月以降に郵送した「問診票兼受診券」が必要ですが、必要に応じて受診できる医療機関は、問診票に同封した医療機関一覧や市ホームページをご覧ください。

●国民健康保険(40歳以上)、後期高齢者医療保険の加入者は、無料で特定健診・長寿健診を受診できます。健診結果に基づいて、保健指導などを受け、生活習慣病を予防しましょう。

●65歳以上になる人(課税者の扶養親族や生活保護受給者などは除く)
●国民健康保険給付金担当(64)0810

●7月は「社会を明るくする運動」強調月間です
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、犯罪や非行のない明るい地域社会を目指しましょう。

●犯罪や非行のない安全な地域社会を築くための取り組みを進めよう
●犯罪や非行をした人たちの立ち直りを支えよう

●消費生活相談員の資格認定試験を実施します。詳細は、国民生活センターホームページまたは市消費生活センターにある受験要項をご覧ください。

●消費生活相談員の資格認定試験を実施します。詳細は、国民生活センターホームページまたは市消費生活センターにある受験要項をご覧ください。

ふるさと会の案内

霧島市のふるさと会では出身者の交流やふるさとへの支援活動などを行っています。首

Table with columns: 開催日, 時間, ふるさと会名称, 地区, 会場, 担当者, 連絡先. Lists various events and their details.

●申込期限 7月29日(金)まで
●一次試験日 10月15日(土)
●国民生活センター資格制度室(03)34437855

●エアポート・コンサート 開演時間変更のお知らせ
鹿児島空港で開催される第37回霧島国際音楽祭のエアポート・コンサートの開演時間が変更になりました。

●入場料 無料
●日時 7月20日(水)午後3時から
●国民生活センター(78)8000

●国分ハイテク展望台、台明寺溪谷公園、黒石岳森林公園、浜之市ふれあいセンターでは、スタンプラリー大作戦in霧島を開催します。

●専用紙に4施設にあるスタンプを押すと、もれなくプレゼントがもらえます。さら

都・関西・中部・福岡圏に住まいの知り合いの人に紹介してください。

●わかみこ会「松田」(090)323345926、関東国分会「竹迫」(03)34901270

●10周年記念式典
首都圏霧島市ふるさと会設立10周年記念式典を開催します。市出身者と知り合う機会にもなる同式典に参加してませんか。

●日時 8月6日(土)午前11時~午後2時
●場所 IIホテルグランドヒル市ケ谷(東京都新宿区市谷本村町4-1)

●会費 男性1万円、女性8000円、未成年5000円
●国民生活センター(64)0955

●出前講座メニューの追加
広報きりしま5月お知らせ版7ページに掲載した出前講座に、追加がありましたので

●抽選で5人に特産品などが当たります。
●期間 7月21日(木)~8月31日(水)
●国民生活センター(42)7072

●きりしま吹奏楽団 第25回定期演奏会
日時 7月31日(日)午後1時30分から(開場 午後1時)

●入場料 無料
●曲目 三日月の舞、スパーマリオブラザーズほか
●国民生活センター(右田)09013637547

●霧島国際音楽祭in国分 うたの祭典
日時 8月4日(木)午後7時~9時
●場所 II市民会館
●出演 II馬原裕子、新国立劇場合唱団アンサンブル、富平恭平、市少年少女合唱団

お知らせします。
●管理番号 II 64
●講座名 II 公共施設マネジメント講座

●国民健康保険 後期高齢者医療保険 保険証更新
現在交付している国民健康保険証・後期高齢者医療保険証の有効期限は、7月31日までです。

●新しい保険証は7月末までに簡易書留郵便で送付します。国民健康保険証は世帯主宛てに送付します。後期高齢者医療保険証は本人宛て(世帯に被保険者が複数いる場合は世帯ごと)に送付します。

●内容を確認しましょう
保険証の切り替えは資格内容を確認するために行うものです。記載内容に誤りがないか、国民健康保険の場合は、国民健康保険以外の保険に加入した人の保険証が含まれていないかを確認し、誤りなどがある場合は必ず手続きを

●入場料 II 1500円(高校生以下500円) ※当日500円増し。
●国民生活センター(64)0926

天降川筋直しと宮内原用水企画展
今年天降川の川筋を直して350年、宮内原用水が完成して300年の節目の年です。工事に至る経緯や、当時の薩摩藩の実情、工事の工法、完成後の様子などを紹介する企画展を開催します。

●場所/開催日
●国分シビックセンター1階ギャラリィ/7月18日(月)~29日(金)
●単人歴史民俗資料館/7月31日(日)~9月25日(日)
●国分郷土館/10月4日(火)~11月13日(日)
●文化振興課(42)119



※問=問い合わせ先 申=申し込み先 提=提出先
 ※健マ=「健康マイレージ」対象の事業(20歳以上が対象)
 健康マイレージについての問い合わせは、健康増進課健康づくり推進室 ☎(64)0905

募集

市営墓地の
使用者を募集します

市営墓地に空き区画ができましたので、新たに墓地の使用者を募集します。募集区画数は以上の申し込みがあった場合は抽選で決定します。

墓地名(所在地)	空き区画	永代使用料	区画面積
宇都墓地 (国分上小川13679)	4	24,000円	約6㎡
久保山墓地公苑 (溝辺町崎森2809-2)	5	58,320円	6.48㎡
しもづる墓地公苑 (溝辺町竹子164-3)	4		

- 受付期間 7月14日(木)～28日(木)
- 久保山墓地公苑、しもづる墓地公苑は期間を問わず随時受け付けています。
- 申込資格 本市に本籍または住所を有する世帯主で、5年以内に納骨施設を建てられる人

講座名	日時	受付開始
ハタヨガ ～初級クラス～	8/2～10/25 (毎週火曜・全10回) 19:30～20:40	7/12(火)
スロー・ フローヨガ	8/3～10/26 (毎週水曜・全10回) 19:30～20:40	

- 対象 市民
- 申込方法 電話か市ホームページから
- 問・申 企画政策課国際交流グループ ☎(64)0914
- 準備 ヨガマット(バスタオル可)、動きやすい服装、タオル、飲み物
- 講師 後藤淳子さん(ヨガインストラクター)
- 定員 各先着21人(10人以上で開催)
- 受講料 各4500円
- 問・申 サン・あもり ☎(43)3373

- 申込窓口 環境衛生課、隼人市民福祉課、各総合支所市民福祉課
- 抽選予定日 8月10日(水)
- 抽選会場 国分公民館大研修室
- 永代使用料は抽選会場にて徴収します。
- 問 環境衛生課環境保全グループ ☎(64)0950

「夏休み環境ワークショップ」参加者募集

- スーパーしろくま物語、私たちができることと&みつろうキャンドルとフォルダーづくり
- 日時 8月3日(水)午前10時30分～正午
- 対象 小学1年～4年生
- 小学1、2年生は保護者同伴。

- 未来の地球と私たちの暮らし～みんなで考えよう～&エコバッグづくり
- 日時 8月3日(水)午後1時30分～3時
- 対象 小学5年～中学生
- 場所 国分公民館大会議室
- 定員 各先着20人

働く女性の親子講座

- 夏休みに、親子で手作り雑貨を作ませんか。
- 日時 8月9日(火)午後1時30分～3時30分
- 対象 市内在住の小学生以上の子どもとその保護者など2人1組
- 定員 先着15組
- 参加料 500円程度
- 申込方法 電話
- 問・申 働く女性の家 ☎(46)4464

たけのこ・原木しいたけ生産者養成講座

- たけのこ生産者養成講座
- 講座日 9月29日(木)、10月20日(木)、2月23日(木)
- かごしま原木しいたけ生産者養成講座
- 講座日 9月8日(木)、21日(水)、10月27日(木)、1月26日(木)、2月16日(木)
- 【共通事項】
- 研修場所 県森林技術総合センター(始良市蒲生町上久徳182-1)など
- 定員 各20人
- 申込期限 7月29日(金)

- 受講料 無料
- 申込期限 7月22日(金)
- 問 環境衛生課生活環境政策グループ ☎(64)0961

黒石岳森林公園ファミリーキャンプ

- 大自然の中、親子でレクリエーションやアウトドアアクティビティを楽しみませんか。
- 日程 8月6日(土)午後1時～7日(日)正午
- 場所 黒石岳森林公園バンガロー(国分川内)
- 対象 小学生の子どもがいる家族(保護者同伴)
- 参加料 大人5000円、子ども2000円、未就学児無料
- ※宿泊、食事、工作、保険料込み。

- 申込期限 8月1日(月)
- 問・申 黒石岳森林公園 ☎(49)3688

きりしま舞台塾

- 市民会館の舞台裏を探検します。音や明かりの秘密を解き明かしましょう。
- 日時 7月28日(木)午後1時～3時

- ※申し込み方法など、詳細は問い合わせください。
- 問 県森林経営課特用林産係 ☎(28)6336

浜之市ふれあいセンター
特産品出品者募集

- 浜之市ふれあいセンターに、野菜や手作り品などを出品してみませんか。詳細は問い合わせください。
- 営業時間 午前9時～午後10時
- 定休日 月曜
- 問・申 浜之市ふれあいセンター ☎(42)7072

城山公園イベント情報

- ビアガーデンスカイコンサート
- すてきな夜景を眺めながら友達や職場の仲間と楽しいひとときを過ごしませんか。
- 日時 7月29日(金)、8月10日(水)、26日(金)午後6時～9時
- 内容 コンサート、夜の観覧車乗車券付きバイキング、飲み放題ビアガーデン
- 定員 先着50人

- 場所 市民会館
- 対象 小学3年～中学3年生
- 定員 30人(申し込み多数の場合は抽選)
- 参加料 無料
- 申込期限 7月21日(木)
- 問・申 霧島市民会館 ☎(64)0926

十三塚原土地改良区職員募集

- 募集人数 1人
- 資格 平成28年3月末現在で25歳以下、高校土木課程を修了した人(3年以上実務経験を有する人を優遇)。
- パソコン操作(ワード・エクセルなど)のできる人、普通自動車免許を有する人(AT限定不可)
- 勤務時間 午前8時15分～17時(気象警報発令時および3、4月は宿直あり)
- 休日 土日、祝日および年末年始
- 待遇 当改良区規程による
- 募集期間 7月20日(水)～8月15日(月)
- 提出 履歴書、健康診断書


- 参加料 3480円
- お助けシルバークラブ
- 夏休みの自由研究をお手伝いします。
- シユワシユワフルーツ実験
- 日時 7月24日(日)午前9時30分～午後3時
- 竹を使つての貯金箱作り
- 日時 8月21日(日)午前9時30分～正午
- 対象 小学生

問・申 十三塚原土地改良区 ☎(59)3747

国際交流員と交流しよう

講座名	内容	日時	場所	定員	参加料	申込期限
中国語教室	銀行に行く時に使用する言葉や表現を学びながら、楽しく交流します。	8/4(木) 14:00～15:00	国分公民館小研修室	先着15人	無料	8/2(火)
English Hour	自分に合ったレベルで、楽しく英語で会話をします。※参加は1人1つのレベルに限ります。	初級 8/8(月)18:00～19:00 中級 8/8(月)19:10～20:10 上級 8/22(月)18:30～19:30	国分公民館中研修室	先着15人	無料	初級:8/4(木) 中級:8/4(木) 上級:8/18(木)
中国カルチャー体験	シルクで作られたうちわの上に花など古典的な模様を描く「うちわ画」を作り、中国の七夕を過ごします。	8/9(火) 13:30～17:00	国分公民館調理講義室	先着12人	600円	8/4(木)
英語でティータイム	英語で話をしながら、ティータイムを過ごします。※参加は英語初級レベル以上の人に限ります。	8/10(水) 14:00～15:00	国分公民館調理講義室	先着15人	無料	8/9(火)

第13回 きりしま美術展作品募集



第12回 きりしま大賞
自由部門「月光」
土寄圭子(霧島市)

■一般部門

- 出品規定 洋画(水彩・版画含む)、日本画の平面作品で、未発表のもの
- 自由部門=20号～50号S・F・P・M
- テーマ部門=霧島の風景、神話、祭り、行事など霧島の特徴を入れたもの(8号S・F・P・M)
- 出品数=各部門1人3点まで
- 出品料=1点につき2,000円(高校生、大学生は無料)
- 応募資格=全国の高校生以上の人

■ジュニア部門

- 出品規定=B4サイズの絵画(水彩画、油絵、クレヨン画)
- 出品数=1人1点まで
- 出品料=無料
- 応募資格=市内に在住または所在する幼稚園、保育園、小中学校の園児、児童、生徒
- テーマ=自由(題材は問いません)

※応募方法、申込期限など詳細は問い合わせるか、市ホームページをご覧ください。

問=きりしま美術展実行委員会事務局(文化振興課内) ☎(42)1119

熊

本地震から2か月。私の実家は熊本県西原村です。震災後、夫婦で駆け付けると瓦のひび割れや落下、家具の転倒など大変な状況でした。でも、ボランティアの方が20人も来てくださり、屋根にブルーシートを張ったり、壊れた小屋の片付けなどを手伝ってくださいました。とてもありがたいかったです。家は一部損壊のため仮設住宅に入居することができず、93歳の父と姉夫婦はいまだに避難所で生活しています。父たちの避難所生活はまだまだ続きます。一日も早く安心して生活ができることを願っています。

(火の国の女60歳女性)

余震も続く中、大雨による土砂崩れなどもあり心配ですね。一日も早い復興をお祈りします。

地

元企業で働き、結婚し、出産して子育てをしながらライフスタイルに合った仕事にも就くことができました。私にはここで暮らすことが心地いい。一度も県外に出

ご利用いただきありがとうございます。

近

くのコンビニで税金を納めた帰り道のこと。横断歩道の前に立っていると、一台の車が止まってくれました。私は車を通り過ぎてから渡るつもりでしたが、杖を突いているのを見かねたのでしょうか。ありがとうございます。渡らせていただきました。その日は足の痛みも忘れたような気分です。ありがとうございます。(三本足のおばさん80歳女性)

車やバイクを運転する人の優しい気持ちや交通事故の防止につながると思います。止まっていたいただいた運転手さん、ありがとうございます。

元

気印の私が入院しました。非常に珍しい病気だそうで、11日目にしてようやく病名が判明しました。辛い難病ではなく、ほっとしました。入院している間、子どもたちや自分の弁当作りを頑張ってくれた主人、洗濯を引



大田チリ子さん(国分)

読者の声

このコーナーは読者の皆さんからの声を伝えるページです。本誌への感想、霧島市への思いなど、たくさんの声をお寄せください。

たいと思ったことがなく、県外で暮らすと想像しただけで逆に寂しささえ感じます。でも、県外に行った友達も、もちろん霧島が大好きなわけで、離れているからといって霧島を忘れたわけではありませぬ。ここに戻ればあの頃と同じ時間が過ごせます。都会でも地元でも、霧島を思う心はみんな一緒です。子どもがいずれ大きくなり、県外に行きたいといった時でも「地元が好き。霧島が大好き」という心だけは忘れないでいてほしいと思います。(いぶむあ29歳女性)

親が「霧島好き」なら子どもも「霧島好き」になれると思います。「霧島が大好き」と

き受けてくれたしゅうと、「お見舞いが逆だがねえ」と言いながらちよこちよこ顔を見せてくれた両親、職場の方々、いろんな人に心配を掛けてしまいました。今はまだ自宅療養中ですが、無理をしないで過ごしたいと思います。周りの人には元気が一番。ゆっくり休養したら思いっきり走りたいです。(人生のま坂を体験したM・S51歳女性)

心配なされましたね。今はゆっくりと静養して、エネルギーをしっかりと蓄えてください。元気になるれたらまたお便りくださいね。

鹿

児島からサッカーJ3へ参戦。鹿児島ユナイテッドFCの試合結果を知らしながら拝見させていた取得して目指すはJ1。サンフレッチェ広島と戦える日が来ることを楽しみに待っています。頑張れ鹿児島ユナイテッド。(霧島あいこ42歳女性)

好調の鹿児島ユナイテッドFC。霧島市出身の新中選手や五領選手ごりょうせんしゅの活躍が楽しみです。鹿児島市でも試合がありますのでぜひお出掛けください。

霧

島市の今を伝える広報を持って読んでいます。地元で育ち、霧島市の良さが当たり前前に感じていますが、本当に自然に恵まれた素晴らしいまちだと思います。子育てしながら感じることは、これだけ大きなまちでありながら小児医療で入院となると、始良市まで行かないといけない不便さ。夜中に体調の悪い小児を抱えて隣町まで行かないといけない状況はどうにかならないかと思っています。(O・M44歳女性)

市立医師会医療センターでは、本年4月から小児科診療を再開し、入院施設も備えています。詳しくは市ホームページをご覧ください。医師会医療センター(☎42-1171)まで問い合わせください。

思ってくれる子どもたちがたくさん育ってくれるといいですね。

い

つもきれいな表紙の「広報きりしま」に癒やされています。中とじの絵はがきは、私と母のコミュニケーションに役立っています。80歳になった母は車で1時間ほどの宮崎県小林市に住んでいます。耳が遠く、電話で話しても自分の用件を一方的に言うばかり。会話にならないので中とじの絵はがきで近況を伝えたりしています。以前は毎週小林の実家に帰省していましたが、最近仕事で忙しいなりに、自分も更年期で帰省が遠のいています。母は絵はがきでの連絡を毎月楽しみに待っていてくれるようです。最近切手も季節を感じる鮮やかな切手を買って貼っています。これからもすてきな写真を楽しみにしています。(リトルマーメイド50歳女性)

電話やメールも良いですが、手書きの文字も温かみがあります。いいですね。絵はがきを

ください。

道

路に穴があき、そのままになっていたり、そのまを見掛けます。できれば早めに対処してください。砂利を入れてもすぐになくなりますので、アスファルトで固めてほしいです。(霧島市の住人)

歩行者や車両の安全な通行のために道路の穴ぼこを見つけたら建設施設管理課(☎64-10865)までご連絡ください。よろしくお願ひします。

このほか10通のお便りをいただきありがとうございます。文章は紙面の都合上、訂正させていただくことがありますので、ご了承ください。

【お詫言と訂正】

広報きりしま・お知らせ版6月号4ページの消防吏員募集の受験資格に誤りがありました。次の通り訂正してお詫言いたします。
【誤】身長1160センチ以上(女性)は150センチ以上
【正】身長制限はありません。

*環霧島会議と錦江湾奥会議を構成するまちのお祭りやイベントの最新情報をいち早くキャッチ。お好みのイベントを探して、出掛けてみませんか。

<p>環霧島・錦江湾奥イベント情報</p> <p>錦江湾奥 錦江湾奥ぐるっと一周バスツアー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 鹿児島市出発日 = 7月29日(金) ● 垂水市出発日 = 7月31日(日) ● 定員 = 各30人 ● 参加費 = 1人1,500円 ● 申込期限 = 7月15日(金) <p>※行程や対象など詳細は問い合わせください。 問・申 = かごしま探検の会 ☎099(295)3757</p>	<p>錦江湾奥 錦江湾奥ぐるっと一周バスツアー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 霧島市出発日 = 8月25日(木) ● 始良市出発日 = 8月26日(金) ● 定員 = 各30人 ● 参加費 = 1人1,500円 ● 申込期限 = 7月30日(土) <p>※行程や対象など詳細は問い合わせください。 問・申 = かごしま探検の会 ☎099(295)3757</p>	<p>都城市 関之尾緑の村プール</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 期間 = 7月20日(水) ~ 8月31日(水) ● 時間 = 午前9時 ~ 午後4時 ● 場所 = 都城市関之尾町6618 ● 料金 = 100円(3歳未満:無料) <p>問 = 関之尾緑の村 ☎0986(37)2929</p>	<p>湧水町 竹中池公園プール</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 期間 = 7月21日(木) ~ 8月31日(水) (8月1日、10日、19日は休み) ● 時間 = 正午 ~ 午後4時 ● 場所 = 湧水町川添1032-6 ● 料金 = 幼児100円、小学生以上200円 <p>問 = 湧水町商工観光課 ☎(74)3111</p>
--	--	--	---

※環霧島会議とは、霧島山を取り巻く鹿児島・宮崎両市の5市2町で構成され、県境を越えて連携し地域活性化を図ります。錦江湾奥会議とは、錦江湾奥部に位置する鹿児島市、始良市、垂水市、霧島市の4市が、行政区を越えて連携し、地域活性化を図ります。

私が霧島市に移住したのは平成25年8月でした。夫は自衛隊で「いずれは地元へ帰りたい」という夫の希望からでした。始めに移住した国分の集合住宅でのごと。夏の暑い時期で窓を開けて過ごしていました。夕方、部屋がザラザラしていることに気付きました。夫の私を拭くと真っ黒に。福岡出身の私は「なぜ」と思いましたが、すぐに「桜島の灰だ」

家族でよく出掛ける溝辺上床公園。ここから見る景色が大好き。



と気付きました。夫は「飛んでくるかもね」と。しばらくして夜中にドーンという音と共に窓ガラスがカタカタと揺れたような気がしました。「地震」と言った私に「桜島の音だよ」と夫。遠くにあると思っていた桜島の自然のすごさを実感する日々でした。

夫の実家である溝辺へ行き来しながら子どもたちと過ごす中、実家の畑の野菜や果物を収穫し、そのままかじりついでいる子どもたちの楽しそうな姿や、祖父の畑仕事にうれしそうに付いていく姿に自分の子ども時代を思い出しました。山林はなかったものの、草花遊びや畑の野菜、果物の収穫を楽しみながら、季節の食べ物や作物の成長を自然と記憶していたように思います。そして「うちの子は田舎向きだな」と感じることも

偉大な自然を身近に

◎山崎 恭子

増えました。その後、夫の両親の隣に新居を建て溝辺町に移住。子どもが少なく、子どもも私も友人がいない土地でのスタートで心配な面もありましたが、両親の協力や地域、PTAなどの交流で声を掛けていただき心配がなくなりました。子どもたちも、学校や保育園で年が違っても一緒に遊び、すぐに溶け込んでいました。通学距離は長いですが、山菜や草花を摘み、四季のものに触れ、たくましくなったように思います。

とを大切に考える人が増えていきます。霧島市には自然がたくさん残っており、子どもたちも多くの自然に触れ、感性豊かに成長しているように思います。高齢者も多く、人が畑で土を耕して野菜を作り、時期のものを新鮮なまま頂く生活を送っているように思われます。子ども時代から過ごしている高齢者も多く、世代を超え、家族を超えての交流が続けられていて、助け合うことが自然と身に付いているように思います。移住して間もないですが、私も徐々に両親に混じって野菜作りを楽しめたらと思います。

Profile

やまさき きょうこ (35)

福岡県出身。溝辺に移住して1年半。夫と子供3人の5人家族。社会福祉法人希望ヶ丘福祉会横川緑風園デイサービスで理学療法士として勤務。趣味はショッピング。



◎お便りをくださった方の中から、Cafeオーシャンよりお食事券(1,000円)を15の方にプレゼント。応募締め切りは7月21日(木)当日消印有効です。
※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。



←市ホームページからもプレゼントの申し込みができます。

7 PRESENTS

Cafeオーシャンのお食事券(1,000円)を15人にプレゼント

正面に「桜島」をまるまる見ることが出来る大パノラマ。そこから見下ろせば錦江湾を一望出来る、料理と共に当店自慢の景色です。恋人と、ご家族と、お一人でもゆっくりとくつろいでいただける空間で、挽きたてコーヒーなどいかがでしょうか。店舗から料理まで店主自ら作り上げた100%自家製のお店です。お客さまのご来店心よりお待ちしております。



Cafeオーシャン ☎080(2446)4936 福山町福山1925-2

要予約 営業時間/11:00~17:00 定休日/日曜

カフェオーシャン 霧島市 検索

6月号のクーポンもご利用ください。

※読者プレゼントを提供して下さる方を募集しています。秘書広報課広報広聴グループ ☎(64)0955 までご連絡ください。

霧島市ホームページ



市ホームページまたは携帯サイトをご覧ください。ご利用の携帯電話や読み取りアプリによって表示される内容が異なります。

霧島市公式ツイッター



市の情報をタイムリーにお知らせします。

◎人口/126,938人(-7)

男性/61,062人(-28)
女性/65,876人(+21)
出生 89人/死亡105人
転入343人/転出320人

◎世帯数/60,320世帯(+11)
(平成28年6月1日現在)



チャイルドシートを貸し出しています

霧島市では、子育て支援と児童の安全確保のため、チャイルドシートやジュニアシートを貸し出しています。お盆や年末年始などは利用者が多く、在庫が無い場合があります。

返却期限が来た場合や使用する目的が済んだ場合は、次に利用を希望する人のために速やかに返却してください。

●利用条件

- 霧島市内に居住していること。
- 普通自動車を運転できる免許を持っていること。
- 利用料=無料。ただし、シートカバーはクリーニング(代金は自己負担)してから返却してください。
- 貸出期間=原則3か月以内
- 申込方法=電話で在庫を確認の上、当日の午後5時までに各貸出し場所の窓口へ直接申し込みください。(予約はできません)
- 手続きに必要なもの=車検証、運転免許証



問・申=こどもセンター ☎(45)4920 国分福島一丁目1-25-1、各総合支所市民福祉課 ☎(45)5111

今月の表紙



坂元醸造の壺畑からの風景 (福山町福山)

からっと晴れ渡る青空の下に並ぶ無数のアマン壺。中では黒酢が収穫のときを今か今かと待ちわびています。壺畑の眼前には錦江湾と桜島が。きっと黒酢造りが始まった江戸時代も、同じ風景が広がっていたことでしょう。福山町には、このような壺畑が数多くあります。製法やおいしさもさることながら、この壮観も黒酢の大きな魅力。黒酢造りの背景を知るほどに、この風景が霧島市にあることを誇らしく思えます。

実 は今回取材するまで、黒酢が身近でなかった私。福山の方の黒酢愛を聞いてびっくりしました。刺し身しょうゆや、納豆、焼酎に入れたり、さらには旅行に持って行く人もいるなんて。まさに「ソウルフード」。食べ方の可能性はまだまだ未知数。皆さんもお試しあれ(川床)

取 材で何年ぶりに訪れた霧島神話の里公園。初体験のポッカールは意外にも楽しく時間を忘れそうに。今度はプライベートで体験したいと思います。そして何といっても展望広場からの景色が最高。天気がいいと開聞岳まで見えるそうです。皆さんも訪れてみては(土井)

日 本語の難しさを痛感する日々。取材し、原稿を書き上げるときにいつも感じます。外国に生まれていたらと思うこともしばしば。でも、日本語しか話せない私にとっては、選択の余地なし。表現の自由、使い方など自分との戦いは続きますが使いこなせるよう努力します(木原)

熊 本地震で活躍したコミュニティFM。きめ細やかな生活情報が被災地の皆さんに喜ばれたという。霧島市にはFMきりしまがある。市政情報をはじめ、大雨時や台風時には避難情報など霧島人の生活をサポート。周波数は76.9。スマホのアプリで全国どこでも霧島人(上小園)

市長コラム 前田終止

初打席で初ホームラン

霧島市ふるさと創生総合戦略は、市民の皆さまと共に「オール霧島」で「新たな挑戦」に取り組みんでいます。推進事業の一つとして、今年3月にJAあいら、第一工業大学、霧島市の三者で産学官の連携協定を締結。その初めての共同事業として、林野庁の「森のめぐみプロジェクト」新商品コンテストに挑戦。生産量県内1位の霧島産原木シイタケと霧島茶、霧島産ブルーベリーを材料とした「仮称」きりしまきのこぐらノーラ」が加工品部門で大賞を受賞。副賞となる100万円の補助金も獲得しました。

第一工業大学植物バイオシステムコースの吉本教授や管理栄養士の先生、JAあいら総合企画課の内野課長補佐をはじめとする職員の方々が、チームとして臨んだ初出場の大会。まさに、初打席初ホームラン級の快挙です。これから続く第2打席、第3打席、送りバントでもいい。たまにはアウトもあるでしょう。全員野球でこつこつとつなぎながら、ヒットを重ねることを願っています。

この空気も、
ごちそうです。



くろずのふるさとは、
温暖な気候に恵まれた大地。

5万2千本の壺が並ぶ「つぼ畑」の向こうに、
錦江湾・桜島を望む贅沢な景色が広がります。

くろずの文化にふれ、
くろずの魅力が引き出された料理や
スイーツを楽しみながら、
穏やかな時間をお過ごしいただけます。



くろず情報館「壺畑」
☎ 0120-707-380
9:00~17:00 年中無休

くろずレストラン「壺畑」
☎ 0995-54-7700
10:00~17:00 年中無休

www.tsubobatake.jp 鹿児島県霧島市福山町福山3075
●鹿児島市内から車で約50分 ●鹿児島空港から車で約30分

