

目で感じ、心で感じる日本文化

島津邸遊悠玉手箱

古くから伝わる伝統芸や昭和の雰囲気を楽しんでもらおうと都城島津邸で12月7日、島津邸遊悠玉手箱が開催されました。親子連れなど市内外から約3,000人が来場。会場内では、チンドン屋花ぶぶき一座の演技やバナナのたたき売り、紙芝居、手もみ茶体験などが行われ、来場者らは、今では触れる機会の少なくなった催しを楽しんでいました。実行委員長の宮田若奈さん（志比田町）は「昔を懐かしみながら、楽しんでもらえたことがうれしい」と成功の手応えを感じていました。



お目当ての本を求めて

図書館まつり「図書ふれあい広場」

12月8日、ウエルネス交流プラザで図書ふれあい広場が開催されました。家庭で読まれなくなった本や眠っている本などを集めて、希望者に無料で提供することで本に親しんでもらおうと、市立図書館が企画。約700人の来場者らは、集められた児童書や実用書など約1万1,000冊の中から、目当ての本を手にとっていました。図書館ボランティアの田代昌子さん（蔵原町）は「今回も、多くの皆さんに本を提供できてうれしい。良い本に出会う機会にしてほしいですね」と話していました。



新年に向けて気持ち新たに

シラスまき

都城盆地に伝わる年越しの風習シラスまきが12月29日、今町の愛宕神社で行われました。シラスは乾燥すると真っ白になることから、雪や塩に見立てて庭を清め、1年の無病息災に感謝して新年を迎えるというものです。この日は、12人の氏子が、スコップなどで約2トンのシラスをまき、新年を迎える準備を整えました。下今町公民館長の堂園薩男さんは「シラスまきをやって新年を迎える準備ができて、地元にも永く続く行事なので大切にしていきたい。先々も続けてほしい」と願っていました。



健脚競い健康祈る

新春初詣健康マラソン大会

新春初詣健康マラソン大会が1月2日、山之口町安楽寺周辺で開催されました。地域おこしと交流を目的に、地元の下富吉地区が企画。2歳から81歳までの約450人の参加者らは、スタートの号砲とともに安楽寺を出発し、まずは野正八幡宮で今年1年の健康を祈願。その後、熊野神社までの行程で健脚を競いました。実行委員の中西六子さん（山之口町富吉）は「企画から運営まで、全て地元の人たち手作りの大会。事故に注意して完走してほしい」と参加者の安全を気遣っていました。



豊作祈願に「役買った子どもたち」 平田地区「モグラ打ち(モグラウツ)」

五穀豊穡と家内安全を祈願する新年の伝統行事「モグラウツ」が1月4日、乙房町の平田地区で行われました。地域おこしを目的に再興された同地区のモグラウツ。参加した小学生ら35人は、稲わらで作った打ち具を手に地区内の約200戸を訪問しました。子どもらは、庭先でモグラウツの歌を歌いながら、地面を叩いてモグラを追いかけて、ご褒美にお菓子などをもらっていました。平田自治公民館長の徳留次男さんは「地域の皆さんが心待ちにしている新春の楽しい行事です」と話していました。



炎に向かい祈る地域の安全 オネッコ(どんど焼き)

しめ縄や正月飾りなどを燃やして、無病息災や安全を祈るオネッコが市内各所で行われました。「パーン、パーン」と竹のはじける音で、鬼を追いかうという意味も込められた行事。山之口町内では、どんど焼きとも呼ばれ、1月11日に川内地区で行われた同行事では、竹を10段組んだ3メートル四方のやぐらに点火されると、瞬間に炎が7メートル立ち上り、夜空を赤く焦がしていました。房野五男さん(山之口町花木)は「家族の健康と地域の安全を祈ります」と願いを込めていました。



威勢のいい掛け声に景気回復願う 公設市場取引業務始め式(初競り)

野菜や水産物などを取り扱う公設地方卸売市場で1月5日、取引業務始め式が行われました。市場取引の活性化と1年の安全を祈願する三本締めにつき、池田市長の「はい、なんぼっ」の掛け声で初競りがスタート。競り人や仲買人の威勢のいい掛け声が場内に響く中、野菜や鮮魚などが次々と高値で競り落とされました。今年の景気を占う初競り価格は、長崎県産のタイに3万円、都城市産のイチゴ1箱に1万円、宮崎市産の鹿子ユリ10本に1万円の価格が付き景気回復の兆しが見えました。



笑いと運動で元気はつらつ 認知症講演会・都城市健康づくり大会

認知症講演会と健康づくり大会が1月11日、総合文化ホールで開催されました。認知症や健康づくり会の関係者など約1,100人が来場。小松原地区健康づくり会の活動発表や志和池地区同会による健康体操が披露され、来場者も一緒に身振り、手振りで踊っていました。また、関東医療クリニックの医師松本光正さんが「笑って楽しい認知症の予防」と題して講演し、前向きな考え方や、頭を使うことの大切さなどを紹介しました。ユーモアあふれる軽妙なしゃべりに場内は笑いに包まれていました。





地域から元気を発信!!

自治会等地縁による団体功労者
総務大臣表彰を受けた

八幡自治公民館長

池脇 兼雄 さん



自治公民館などの団体の代表者として、長年にわたり地域の共同活動を取り組み、良好な地域社会の維持や形成に顕著な功績があったと認められる人に対して贈られる「自治会等地縁による団体功労者総務大臣表彰」。今回、40年以上自治公民館活動に携わってきた、池脇兼雄さん（八幡町・89歳）に同賞が贈られました。

池脇さんは、市役所在職中から八幡自治公民館副館長を務め、退職後の昭和60年から現在まで、同自治公民館長を務めています。また、姫城地区自治公民館連絡協議会会長や都市自治公民館連絡協議会会長を務めるなど、長年にわたり公民館活動に取り組んできました。そのことから、「八幡自治公民館の企画で、皆さんに喜んでもらえたものは、他の自治公民館にも伝えて地域全体に広めるのが大事」と、一つの自治公民館の枠を超えた横のつながりの大切さを話します。

ほとんどの公民館では、パソコンで作る公民館だよりを、今も手書きで作る池脇さん。「真面目な文章では、読んでも記憶に残らない。方言を交えて詐欺や交通安全の啓発にも努めています」と、伝わりやすい公民館だより作りを心



掛けています。また、方言を使うのは、「方言は文化。大事にしなければいけない」と、郷土の文化に対する思いも語ります。

3年前に奥さんが足の手術をしたことで、身の回りのことや家事など「主夫業」もこなすようになり、主婦の大変さを知った池脇さん。「公民館活動で外出することが多くても、何も言わなかった妻に改めて感謝している」と、家族への感謝の気持ちも忘れません。

今年90歳を迎え、「元気なうちは、皆さんのために頑張りたい。地域の人たちが元気になれば、自然とまちも元気になる。活気ある都城になるように、地域から元気を発信していきたい」と、まちづくりへの意欲を話していました。



今回は、えびの市の玄関口「えびの駅」を紹介합니다。

■えびの駅

えびの駅は、えびの市大字栗下にある九州旅客鉄道（JR九州）吉都線の駅で、大正元年10月1日、加久藤駅として開業しました。その後、道路の整備や自動車などの普及が進むにつれて利用客が減少。昭和61年11月1日に無人駅となりました。

えびの市に市の名前を用いた駅がなかったことから、市名と駅名の一体化により、利用者にもっと親しんでもらおうと平成2年11月1日、市内の4駅（飯野・上江・加久藤・京町）の駅名を改称。これに伴い、加久藤駅はえびの駅となりました。



■駅舎

建物の構造は、瓦ぶきの切妻屋根木造平屋造りで、窓は木枠、壁は板張りではなく土壁です。広々とした待合室には、切符売り場や荷物取扱所の窓口と木製カウンターを併設。改札口も木製で高い天井とともに大正時代の雰囲気も残ります。



駅舎の半分は、駅員事務所・休憩室・倉庫に当てられていて、無人駅となった今でも、駅員がいた当時のままの姿を留めています。現在、吉都線には17の駅がありますが、えびの駅と同時期に建設された駅舎のほとんどが改装されたため、当時の面影を残しているものは、木造のえびの駅のみになりました。

次の停車駅は、小林市です。

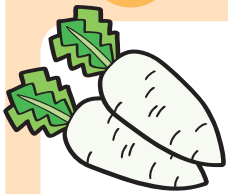
◎問い合わせ

えびの市総務課
☎0984-35-1111

※環霧島圏域のイベント情報を、市ホームページで紹介しています。



盆地生まれの 元気 をいただきます

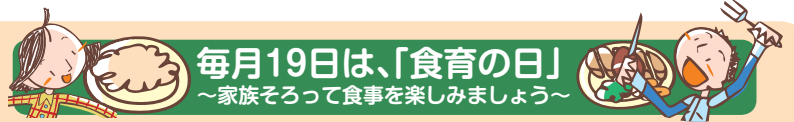


千切り大根は、カルシウムやカリウム、鉄分、食物繊維などを多く含みます。酢の物や煮付け、油炒めなど幅広い料理に利用できる万能な食材です。



ワン! ポイント

千切り大根は、日の当たらない風通しの良い場所で保存します。また、長期間使わないときは、冷凍して保存もできます。



歯応え抜群! 千切り大根ご飯

※1人分 387kcal、塩分 1.9g

●材料 (4人分)

- 米…2カップ 千切り大根…20g ニンジン…20g
- ちりめんじゃこ…20g 春菊…20g 薄揚げ…1.5枚
- 昆布…小2枚 うすくち醤油…小さじ1/3
- A { うすくち醤油…大さじ2 酒…大さじ1.5 }
- B { みりん…小さじ1 }

●下準備

- 千切り大根…洗って水気を切り、小さく刻んで醤油をかける
- ニンジン…千切りにする
- 春菊…さっと湯がいて細かく刻む
- ちりめんじゃこ…熱湯をかけてザルにあげる
- 昆布…お湯で戻して千切りにする
- 薄揚げ…さっと湯通しして、千切りにする

●作り方

- ①Aと昆布のつけ汁、水を合わせて米の2割増しの水加減にして、千切り大根と昆布、ニンジン、ちりめんじゃこと薄揚げを入れて炊く
- ②炊きあがったご飯に、春菊を混ぜる



春菊の代わりに、青ジソや梅干しなどを刻んで入れても、違った風味を楽しめます。

◎問い合わせ 健康課 ☎23-2765