

盆地の温かいおもてなし

ななつ星 in 九州第1便

JR九州の豪華寝台列車「ななつ星 in 九州」の第1便が10月16日、都城駅に到着しました。ワインレッドの高級感あふれる車両を一目見ようと、2,000人以上が来場。「すごい」「かっこいい」などと歓声を上げ、熱烈に出迎えました。乗客の到着に合わせて開催された歓迎式典では、池田市長が「素晴らしい旅になるよう祈ります」と歓迎のあいさつを述べた後、おかげ祭り振興会が太鼓演奏や獅子舞いを披露しました。ななつ星は、来年3月いっぱい毎週水曜日に都城駅に停車します。



昔ながらの遊びに大満足

都城島津邸キッズデー

都城島津邸キッズデーが10月19日、都城島津邸で開催されました。ベーゴマ大会や竹馬、竹とんぼなど昔ながらの遊びを体験できるとあって、市内外から約100人が参加。ベーゴマ大会では、「チツチのチ」の掛け声に合わせて勢いよく台に向けて腕を振り下ろすと、コマが互いに激しくぶつかり合い、台から弾き飛ばされるたびに大きな歓声が上がっていました。また、同会場内では、生け花体験コーナーや手作りの子どもよろい試着体験などが行われ、参加者らは親子で休日を楽しんでいました。



多彩な環境イベント大にぎわい

環境まつり

環境まつりが10月26日、リサイクルプラザさいせい館で開催されました。メインステージをはじめ環境に係る68のコーナーを設置。太陽光で動くソーラーバット親子製作教室や、騒音測定器を使った小学生大声大会、手作り堆肥の無料配布など多彩なイベントに、親子連れなど約5,000人が来場しました。牛乳パックを再利用する紙すきを体験した野村花歩さん（大王小1年）は「ミキサーで色が混じり合ったり、ローラーを使ったりするのが楽しかった」と目を輝かせていました。



新たなご当地グルメに舌鼓

みやこんじよ肉丼グランプリ

10月26日・27日の2日間、都城圏域地場産業振興センターで地場産業まつりが開催されました。今回は、メイン企画として都城の新たな名物を作ろうと「みやこんじよ肉丼グランプリ」が行われ、約3,000人の投票によりグランプリが決定。グランプリに輝いた事業者の代表吉田努さんは「皆さんから支持されたこの肉丼を、都城を代表するメニューに育てていきたい」と意気込みを語っていました。今回、肉丼グランプリに出品された一部のメニューは、出店事業者の店舗で提供されます。



手作りの催しにぎわい再び

東目街道秋祭り

10月26日、旧後藤家商家交流資料館周辺で東目街道秋祭り^{ひがしめ}と、秋の恵みに感謝する収穫祭が開催されました。東目街道とは、鹿児島藩の公道として利用された主要三筋（出水筋、大口筋、高岡筋）の一つ。来場者らは、地元小中学校による吹奏楽の演奏や高城プロレスのパフォーマンスのほか、農産物の販売など秋の催しを満喫していました。高城観光協会の鶴田勝会長は「地元の人たちが協力しあってできる手作りのイベント。かつてのにぎわいを再現できたと思う」と手応えを感じていました。



威風堂々と弥五郎どんが浜殿下り

山之口弥五郎どん祭り

山之口弥五郎どん祭りが11月3日、的野正八幡宮^{まつのしょうはちまんぐう}周辺で開催されました。身の丈4メートルの弥五郎どんを先頭に、獅子舞いやみこしなど約200人が浜殿下り。行列は、鳥居までの道のり600メートルを、約30分かけて練り歩きました。弥五郎どんに触れると病気をせず、1年間元気に過ごせるといういわれから、見物客らが、無病息災を祈願して着物に触るなどしていました。東京から帰省した山元宏美さんは「祖母が毎年楽しみにしていた行事。ようやく参加できました」と笑顔を見せていました。



市民の台所に大集合！

市場まつり

新鮮な魚や野菜の消費拡大を図る市場まつりが11月3日、公設地方卸売市場で開催されました。早朝から多くの家族連れらが新鮮で市価より安く買える食材を求め、来場。マグロの解体実演や大鍋の振る舞いなどに長蛇の列ができていました。また、来場者らは、切り花アレンジメント教室やステイジイベントなど、普段、入ることのできない同施設での催しを楽しんでいました。永野碧波^{あおば}さん（祝吉小3年）は「ブリ大根^{あおば}がおいしくて、弟の分も食べてお腹いっぱいです」と満足していました。



盆地の空を優雅に舞う

南九州ハンググライダー大会

南九州ハンググライダー大会が11月4日、金御岳公園山頂とサンバ広場で開催されました。雨天のため開催が1日延期される中、10チーム、18人が出場。競技は、半径20メートルの円の中に砂袋を投下する種目ストリーマーや着地姿勢、パフォーマンスなどの優越により競われ、華麗な飛行操作に、訪れた観客から歓声が上がっていました。福岡県から初出場した井上伸夫さんは「着地点となる広場も整備されていて、会場の雰囲気もよかったです。来年もぜひ参加したい」と話していました。



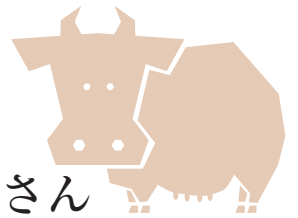


人の風景

Smiling Faces of Miyakonojo

家族と共につかんだ栄誉！
 第57回宮崎県畜産共進会乳用種牛の部
 グランドチャンピオン
 農林水産大臣賞

川野 大輔 さん



牛の体型や毛並み、乳房の形の美しさなどを競う、第57回宮崎県畜産共進会乳用種牛の部で最高位となる農林水産大臣賞を受賞したのが、川野大輔さん（上長飯町・32歳）です。

両親が一生懸命農業に打ち込む姿を見て育った川野さんは、小学生の時に「両親と一緒に牛を育てたい」と思うようになりました。

現在、川野さんの牛舎には出産を経験した乳牛の母牛約60頭と子牛約30頭を飼育していて、日頃から餌の管理や病気にならないように細心の注意を払っています。

「酪農は、早朝からの餌やりや搾乳、牛舎の掃除など重労働が多いのですが、子どもへ愛情を注ぐように牛たちにも接しています」と話す川野さん。

今回、共進会で受賞した「DK Fシヨイドレーガンダーハイム」は、自信をもって育てた一頭。共進会への出品は、父親の代から続けていて29年目にして大臣賞を獲得。「基礎を築いてくれた両親へ大きなプレゼントができました」と両親と共に歩んだ道のりを振り返ります。そして、いつも隣で支えてくれる妻や子どもたち、若い後継者の仲間たちの協力もあつたと、感謝の気持ちを語ります。

後継者仲間とともに牛を導入し、自分たちで交配技術の探究を続け、いかに良い子牛を生ませることができるか、日々精進を続けています。

平成26年に、本市で開催される「都城地域B&Wシヨ」と、熊本県で開催される「オール九州ブラックアンドホワイトシヨ」で入賞することが次の目標と語る川野さん。そして、その先には、平成27年に北海道で開催される全日本ホルスタイン共進会での上位入選の夢があります。農業を取り巻く環境は、決して楽なものではありませんが、飼育技術を磨きながら新たな夢に向かって、これからも、挑戦を続けます。



霧島市隼人町嘉例川にある無人駅で、夜は竹灯籠が灯り、駅前広場では季節ごとにイベントが開催されます。駅前には公園や、昔の農器具や写真などが展示されている「小さな博物館」もあります。



■嘉例川駅

両駅は、ともに明治36年の開業。鹿児島県内最古の木造駅舎として、今年110年を迎えました。平成18年には国の登録有形文化財となり、趣きのある漆喰の壁や木枠の窓などが、多くの人をひきつけます。これらの駅には、特急はやとの風も停車し、休日には多くの鉄道ファンも訪れます。

今回は、霧島市内の11駅の中からJR九州肥薩線の嘉例川駅と大隅横川駅を紹介します。



●大人気の駅弁

竹の子ご飯やがねなどが入った田舎駅弁「百年の旅物語かれい川」を土・日曜日、祝日に限り駅舎内で販売。九州の駅弁ランキングでは平成19年から3年連続1位を獲得しました。



■大隅横川駅

霧島市横川町にある無人駅で、昔は山ヶ野金山で採掘された金の運搬駅として利用されました。駅舎では、季節の飾り付けや地域の子どもたちの絵画展などの催しを開催。第1・3日曜日開催のほっぽぼ市では、横川発祥の郷土菓子「げたんは」などを販売しています。



●現存する戦争の記録

ホームの柱には、戦時中に機銃掃射で打ち抜かれた痕跡が残り、空襲の激しさを今に伝えます。次の停車駅は湧水町です。

◎問い合わせ

霧島市秘書広報課

☎0995-64-0955

※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
元気ないただきます



毎月19日は、「食育の日」

～家族そろって食事を楽しみましょう～



身近にあるものでおもてなし料理

◎問い合わせ 健康課 ☎23-2765

ゆずの皮には、ビタミンCが豊富に含まれています。刻んだり、すりおろしたりして、薬味として使うと料理の味を引き立てます。



【鮭のゆず風味焼き】 ※1人分 97kcal、塩分 1.6g

●材料 (4人分)

生鮭…60g × 4枚 塩…小さじ 1/2
A { 薄口しょうゆ…大さじ 1 酒…大さじ 1 }
みりん…大さじ 1 ゆず汁…大さじ 1/2

●作り方

- ①生鮭は、塩を振っておく
- ②ボールにAを合わせ、①の鮭を20分ほど漬ける
- ③②の汁気を軽く切り、フライパンで両面を焼く

【菊花カブ】 ※1人分 16kcal、塩分 0.4g

●材料 (4人分)

カブ…160g 塩…ひとつまみ 赤唐辛子(飾り用)
A { 酢…大さじ 1・1/2 砂糖…小さじ 2 }
塩…小さじ 1/6 ゆずの皮

●作り方

- ①カブは細かい格子状に包丁を入れ、塩水に30分ほど付け固く絞る
- ②容器にAと①を入れ、冷蔵庫で一晩置く

【サツマ芋とリンゴのきんとん】 ※1人分 93kcal

●材料 (4人分)

サツマ芋…中1本 (200g) リンゴ…1/4個 (90g)
砂糖…15g (芋の甘さで調整する)

●下準備

サツマ芋…皮をむいて1~2cm幅に切り、水にさらす
リンゴ…小さくスライスする

●作り方

- ①鍋にサツマ芋とリンゴを入れ、ひたひたの水で煮る
- ②サツマ芋が煮えたら、味を見ながら砂糖を加えて煮る
- ③煮詰まったら、つぶして茶金絞りにする



ワン!
ポイント

鮭を焼くとき、フライパンにクッキングシートを敷くと焦げるのを防ぐことができ、フライパンも汚れないので片付けが簡単にできます。