

広報

いちき 串木野

愛がたっぷいのまち

Ichikikushikino City
Public Relations

10
2017



いちき串木野
明治維新
15周年



2017年10月20日発行
VOL.144



魚

食卓行き

廃棄処理

どちらも海の幸ですが...



スマホで見られる広報紙
マチイロ

特集

県・市町村合同企画

あったらしか!!鹿児島魚



県・市町村合同企画

あつたらしか!!

鹿児島島の魚

最近、魚を食べましたか？
食べた魚はサーモンやタイセイヨウサバといった
輸入魚ばかりになっていませんか？
それは実に“あつたらしか (もったいない)”
鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた「ご当地グルメ」。
鹿児島島の魚の世界、少しのぞいてみませんか。

南北600^{キロ}にわたり、水深0^{メートル}の干潟から1千^{メートル}の深海まで多様な顔を持つ鹿児島島の海。内湾と外湾、砂地と岩地、黒潮や対馬暖流などさまざまな条件が組み合わさって、多様な環境が生み出され、魚の種類も豊富です。

長年、鹿児島島の海や魚を調査・研究してきた鹿児島大学水産学部教授の大富潤さん（54）は「鹿児島島の海の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクダヒゲエビ』の存在。世界でも鹿児島湾（錦江

湾）だけで水揚げが可能な深海性のエビで、漁獲対象になるくらいまとまって生息するのはここだけです。これは桜島のおかげ。約3万年前の噴火で作られたカルデラが、半閉鎖的な内湾ながら水深237^{メートル}という奇跡的な海を作りました。これは本当に珍しくてすごいこと。まさに私たちの財産ですね」と力を込めます。

「鹿児島」の魚の魅力

鹿児島島の海や川では、約300種

類の魚などが水揚げされます。養殖で日本一のカンパチやブリのほか、アユやニホンウナギといった川魚も豊富。その時期にしか味わえない、地元で獲れた魚（＝地魚）は魚屋の減少であまり目になくなりましたが、今なお魚市場や物産館、移動販売などで購入できます。

これまで約900種の魚を食べてきた大富さんは、「鹿児島」の魚の魅力を強調します。

「以前、雑魚として捨てられて

いた小エビに『ヒメアマエビ』と名づけて売り出したところ、関東でおいしさが認められ、1kg1,500円、アオリイカと同値程度で取引されるようになりました。安くておいしくても、知られていない『地魚』が多く眠っているんです。『地魚』はその時期にしか味わうことのできない『旬』のものも多くあります。もし料理店や市場で知らない魚を見掛けたら、ぜひ味わってみてほしいですね。」

魚のすごいポテンシャル

魚はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった栄養素の宝庫。中でも注目されているのが人体に不可欠な「必須脂肪酸」のDHAとEPAです。体内で作ることができないため、常に食品から補給する必要があり、認知症予防や動脈硬化予防、脳の働きの促進など効果はさまざま。

「豊富な栄養素は魚の良さの一つ。食べることで外でも魚は楽しめます。地魚を探しに県内を巡ったり、市場の体験ツアーや水族館に行ったり、親子で魚をさばいてみたり、旬の魚で季節を感じたり。そうすれば魚がもっと身近に感じられるかもしれませんよ。」

魅力的な鹿児島島の魚。食べないなんてもったいない！まずは知ることから始めませんか。



鹿児島大学
水産学部水産学科
大富 潤 教授

1963年兵庫県生まれ。1991年3月東京大学大学院農学系研究科博士課程水産学専攻修了。著書に『九州発 食べる地魚図鑑』『魚食ファイル 旬を味わう』（南方新社）、『かごしま海の研究室だより』（南日本新聞社）などがある。現在食べた魚の種類は900種。1000種類制覇を目指している。

漁師ってどんな感じですか？



一本釣漁師の濱田高嘉さん

— 漁師になったきっかけは？ —

もともとは父親も漁師でした。あるとき、船でルアー釣りをしたらその魅力にはまり、漁師としてやっていけたら面白いと思い、会社をやめ漁師になりました。今9年目です。

— 漁師の一日を教えてください —

朝4時頃に一日が始まります。今の時期ならルアーや生き餌でネイゴを狙います。出港すれば大体7～8時間は船上にいます。13時には魚の競りがあるのでそれに間に合うように帰港します。海が時化している日以外は大体出漁するので、年間250日ぐらいは漁に出ています。

— お金の面で生活はどうか？ —

夫婦2人の生活なので、なんとかやっているとはいえます。ただ、船の維持にお金がかかります。オーバーホールも7、8年に1回、エンジンもオーバーホール2回に1回は取換えないとたないの、大変です。

— 漁師の魅力は何ですか？ —

自分のペースで仕事ができること。頑張ったら頑張っただけ結果がでること。好きでやっているのだからつらいと思うことはありません。体が動く限りはこの仕事を続けたいと思います。今が幸せです。

かごしまのさかな.com

鹿児島県漁業協同組合連合会

「かごしま旬のさかな」って知っていますか。魚のさばき方や漁師さんの食べ方、漁法など、魚に関する情報が満載。地魚を食べられるお店や直売店も紹介。まずは、のぞいてみては。

かごしまのさかな.com

検索



かごしま魚市場ツアー

by 鹿児島県ホテル旅館組合青年部



鹿児島市中央卸売市場魚類市場で、遠洋、近海、沿岸の多様な魚や競りの様子を、間近に見学できる1時間程度の体験型ツアー。試食もあり、ガイドの解説もリアルで面白い。ツアー終了後は、魚市場で朝食を楽しむのもおすすめです。

- 開催日時: 11月末までの毎週土曜日 早朝7:00 (6:45集合)
- 参加料: 大人2,000円、小人1,000円

◎申し込み・問い合わせ先

南薩観光GSE ☎099-298-9880



もったいない魚たち

漁師の濱田保廣さん。刺し網漁でほぼ毎日海に出ます。漁から戸崎漁港に帰ってきた濱田さんの船のいけすには、ヒラメやイシガキダイなどが泳いでいます。一方、船に引き上げた網にはまだかかったままの魚の姿も。刺し網に魚がかかり、エラがふさがれてしまうと死んでしまう魚もあるとのこと。こうした魚は漁協に水揚げしません。値が付かないからです。「まだ食べられるんだけどね」と濱田さんは苦笑します。

漁協に水揚げされた魚は競りにかけられ流通します。そこでは市場原理が働くので、例えば、スーパーの広告に「今日の目玉商品 タイ〇〇円!」と掲載できるような商品が求められます。量が確保でき、名前から味が想像でき、新鮮な魚が、漁協、ひいては漁師に求められています。

つまり、私たち消費者が「安く新鮮で名前を良く知っているおいしい魚」を求めているから、濱田さん達漁師は、そうした魚を中心に漁をすることになるわけです。



刺し網にかかって死んだ魚。網を引き上げて時間は経っていないが鮮度はやはり落ちてくるとのこと

マイナー魚を活用する取り組み

海には多種多様な魚がいて、それぞれの魚にあった漁法があります。ところが、狙った魚とは異なる魚も網や針にかかります。

かかった魚の中には、美味しいけど量が足りずに出荷できない魚、美味しいけど人気のない魚もあります。そうしたいわゆるマイナー魚はどうなるのでしょうか。

基本的に漁協は、漁師の生活を守るためできるだけ魚を競りにかける努力をしています。量が確保できなくても、美味しい魚は、料亭などから注文が入ったり、まちの魚屋が仕入れたりするからです。そして、市内の各漁協には直営の店や食堂があり、マイナー魚は、その食堂で食材になったり、店頭に並んだりして私たちが食しています。

また、市内のある漁協では、人気がなく一般的にはほとんど流通しないある魚を漁師から買い取り、直売所オープン当時から販売しています。最近では、その美味しさが知られてきて、徐々に販売量が伸びてきているとのこと、マイナー魚を活用する動きが市内でも見られます。



「魚ちゃんいろいろ」パックを漁協直売店で発見。鍋にいれると美味しそう。

サメを食べて一石二鳥を狙う

「ゆでふか」を知っていますか。ゆでたサメの肉で、酢味噌で食べたことがある方も多いのでは。

このサメによる被害が、近年の不漁や魚価の低迷に追い打ちをかけるように、漁師を苦しめています。サメは鋭い歯で網にかかった魚を食いちぎり、網や仕掛けを切るの、漁師にとってはやっかいなものです。

そうした中、いちき串木野市と日置市の漁協は、市や県と手を組み、サメを食材に使えないか、検討を進めています。これまでは、生態やサメ肉の活用方法を探り、今後は漁協の直営店などで販売することを目指しています。

9月、市来沖で獲れたサメ肉を使った串カツやハンバーガーを博多の飲食店がイベントで販売したところ、好評だったということで、今後のサメの活用に希望が持てる取り組みです。

感謝を忘れずにいただく

美味しくても今売れていない魚、高く売れるけどめったに獲れない魚、こうしたマイナー魚は、漁師も生活があるので狙いませ



イベントで提供されたサメバーガー。来場者には非常に好評だった。(詳しくは9ページ)



ん。そのため、漁協の関係者は「まずは、普通に獲れる魚の価格をあげる努力をしたい」と話します。例えば、タイであっても、大量に獲れる時期は、魚価はかなり安くなります。そうした時高値で買ってもらえるような需要が欲しいということです。さつま揚げを作る事業所や、干物を作る事業所などが、大量に購入するケースもあるようですが、今のところ魚価を引き上げるまでには至っていないそうです。

また、水揚げされても肥料工場に引き取ってもらう以外にないケースもあるそうで、各漁協や行

政が取り組んでいる魚の消費拡大（魚食普及）活動や活用方法を探ることが大事だと実感します。

様々な魚種が獲れる鹿児島県。濱田さんは、水揚げできなかった魚は捨てずに自宅に持ち帰ります。開いて一夜干しにしたり、すり身にしてつけあげの材料にしたりして食べています。

「海の幸、感謝していただくようにしているよ」と話す濱田さんがかっこよく思えました。

魚をお店で見かけたら積極的に買ってみませんか。私たち消費者の行動が「あったらしか（もったいない）魚」を減らします。




地魚の美味しさ知って

いちき串木野市で一番水揚げが多いのは実は「しらす」です。平成 27 年に 388 トンを水揚げし、市全体の水揚げ量の 56% を占めます。このしらすを乾燥させたものが「ちりめん」。羽島漁協では地元では 1 割しか販売されません。地元の消費が少ないからです。

毎年 10 月 4 日の「いわしの日」に、羽島漁協と市来町漁協は毎年交互に串木野地域、市来地域の学校給食にちりめんを無償で提供しています。


羽島漁協の平石良博組合長は、「ちりめんだけでなくもいい。子ども達が魚に親しみを持ってもらう機会になれば」と、子どもの魚食離れを少しでも食い止めたいとの思いがにじみます。

おいしい地元の海の恵みが獲れるまちに住む私達。やっぱり地元で食べないとあったらしかですね。



魚のことがなら
まかせろ！

海の幸に
感謝



漁師の
濱田保廣さん

魚のことは魚屋さんに聞いてみよう！スーパーでは見ないような魚があったり、旬の魚やお勧めの食べ方などを教えてくれる。魚を刺身にしてくれたり、さばく様子を見るのも楽しい。また魚屋さん自身がつけあげや昆布巻きなど、魚を使った惣菜を作っているところもある。

いちき串木野の魚ミニ知識

鹿児島県人は魚を食べない！

魚介類の年間消費量は鹿児島県はなんと全国 45 位！ワースト 3 に入っています。豊かな海があるのにもったいないことです。

年間魚介類消費量 鹿児島県 31.2 kg (全国45位)
 全国平均 37.4 kg
 トップは青森県で 60.4 kg。
 鹿児島県民はこの半分です。(2016年 総務省統計調査)

魚って結構ローカル食

誰でも知っているボラ。このあたりではほとんど食べられていませんね。でもお隣の宮崎県日南辺りでは普通にスーパーに並ぶそうです。捕れた場所によっては泥臭いものもありますが、本来ボラの身は美味しいとのこと。

漁師さんによると他にもこういう魚はたくさんあるとのこと、結構食わず嫌いの魚が多いのかもしれないね。



ボラ

ホントは
美味しーな魚

まじひと 尺八



尺八に吹き込む私の風

都山流尺八師範 中島朋子さん

中島朋子さんは「都山流尺八師範 室屋滝山」という竹号を持つ尺八のプロです。「尺八を吹いていると生きている」という感覚が、中島さんを尺八の虜にしています。

中島さんと尺八との出会いは大学時代の和楽器サークルでした。音楽一家に育ち、小さいころからピアノは習っていたものの、「渋いところに魅かれて」尺八を始めます。仲間と演奏会などで一緒に演奏していましたが、もっと深いところを知りたいと思うようになり、尺八のためだけに作られた「本曲」に取り組み音に磨きをかけます。

その後、プロを目指し、上京しますが、そこで大きな転機を迎えます。会社の上司に連れて行ってもらったバーで、ギターなどと即興でセッション(共演)をすることになります。中島さんは今までそういう経験はなく「頭が真っ白になった」そうですが、やってみると「譜面から

解放されて自由になった感覚」に衝撃を受け、純粹に自分の中の音を表現する楽しさにはまります。

その後、鹿児島を拠点に、ギターだけでなく、時にはクラシック楽器やコーラスと組み、独自の音楽活動を続けました。

ただ、そうした活動を続けながらも、「伝統の音をしっかりと学ばないと音は深まらない」と毎日、基礎のお稽古だけはみっちり積み、「尺八で頭がいっぱい」の日々を過ごしていました。

中島さんはこの頃を「私は私の尺八だけを吹いていれば幸せだった」と振り返ります。尺八の音はどこか風の音のようにも聴こえますが、自然の創造物である竹からできた尺八の奏でる音が、自然の音に近いのは当然のことかもしれません。そのため中島さんにとって尺八を吹く時間は「自然に溶け込み『無』になることができる」時間で、

それが中島さんが今まで尺八を続けている理由の一つです。

ただ、結婚を機にいちき串木野に住むようになってからは別の思いも持ち上がります。日々の生活の中で地域の人々の優しさに触れ、「私ができるお返しは尺八かな」と、敬老会などで皆が知っている歌謡曲やよく知られている曲を吹くようになりました。人のために吹く喜びを知るようになり、「音楽が広がった」と感じています。

今までの感じるままに音にするだけの尺八から、人の喜びを感じる尺八へ。その経験こそが「尺八を通して風になりたい」と夢を語る中島さんにとっては必要でした。

かつてバーでセッションしたときに生まれた自由な風は人の温かさに触れ熱を持ち、これからも中島さんの人生とともに吹き続けます。



褒められて伸びる子のコラム

vol.18 今月のコラムニスト 花田直樹

ickkskn2016

検索



いちき串木野市の皆さん、はじめまして！花田直樹です。

10月から5人目の地域おこし協力隊になりました。

出身は宮崎県の北部にある延岡市です。

延岡市はチキン南蛮発祥の地、旭化成創業の地です。企業スポーツが盛んな旭化成の陸上部のマラソンで活躍している有名選手達が走っているのを間近で見て育ち、オリンピックメダリストを何人も輩出している柔道部の選手も、普段は旭化成の社員として働いているのでよく見かけていました。最近、テレビで活躍している篠原選手は重量級の選手の中でも別格の大きさに驚いたのを覚えています。ちなみに篠原選手を初めて見たのは飲み屋でした。

その延岡の「さざんぴあ」というカルチャーセンターで、健康運動指導士として、子どもから年配の方まで幅広い皆さんに水泳、水中ウォーキング、ストレッチ、筋力トレーニングなどを通じた健康づくりのお手伝いをしていました。

妻は鹿児島県出身で、帰省の際には食のまち、いちき串木野市のつけ揚げを食べ、市内のお店で食事をしたり、吹上浜に砂の造形展を見に行ったりと、鹿児島は私自身とても馴染みのある所でもあります。

地域おこし協力隊としての役職は、「地域健康プランナー」といい、市民の皆さんの健康維持・増進に向けた活動の企画や運営を行います。皆さんも健康づくりで「こんな事をやってみたい」など、ご意見がありましたら気軽に声を掛けてください。

それでは皆さんに会えるのを楽しみにしています。よろしくお祈りします！



Ichksgram



fmkz

...



もうそろそろ豚汁が恋しい季節になりますね。皆さんの家庭ではどんな具を入れますか？
(小林史和)



gacky0809

...



ふるさと納税のホームページで、本市の魅力について語らせて頂きました。ぜひ「マイモ」で検索してご覧ください！
(板垣勝)



takatchan_7

...



これを持って歩いています！
#看板 #見かけたら声をかけてください #漢字間違いは修正済み
(高嶋直輝)



misaki_kameoka

...



協力隊として早半年！気を引きしめてもっともっと楽しめます★
#皆様いつもありがとうございます！ #いちき串木野は第2の故郷♥
(亀岡美咲)



まちの話題

市来農芸高校畜産部 全共5位



9月7～11日に宮城県仙台市で開催された全国和牛能力共進会（全共）の高校生の部に、市来農芸高校の畜産部が出場し、14校中5位と健闘しました。

全共は5年に一度開かれ、和牛のオリンピックとも言われる夢の舞台です。全国から優れた和牛が集まり、牛の体格や毛並といった外観から子孫を作る能力を見る「種牛の部」と、解体した肉質を見る「肉牛の部」、そして、今回から新設された「高校生の部」があります。

畜産部の11名は、3年前に「高校生の部」があると分かってから、全共で「頂点をとる」ために頑張ってきました。朝6時半から授業が始まる8時までと授業後の夕方4時から6時まで、70頭の牛の餌やりや牛舎の清掃、ブラッシングや運動など、牛の世話を元旦以外毎日続けてきました。

今回出品した牛「すず」は生後20か月の若いメス牛。3年生の部員にとっては産まれた時から世話をしたかわいい牛です。全共でその「すず」の引き手を務めた3年生の益山寧々さんは「すずの魅力を引き出せるように立たせた」ものの、5位の結果に、「目指したのは頂点。先生や技術員にいい形で恩返しができなかった」と悔しがりました。

2年生の上村実優さんは「やった分だけ牛は応えてくれる。今回の全共でもっとできることがあると学んだ。色々な大会で今回の経験を活かせるようにしたい」と、大きな収穫があったと話した。

次は5年後に霧島で開催される全共。市来農芸畜産部では「全共で頂点をとる」ための日々がまた始まっています。

串木野高校の姿を知って PTAが茶話会開催



串木野高校は、9月21日の夜、学校説明会を開催し、小学校6年から中学校3年までの親子など21名が参加しました。説明会では茶話会もあり、串木野高校に子どもを通わせる親が見るありのままの学校の姿を、直接参加者に伝えたいと、和やかな雰囲気の中先生や生徒、子を学校に通わせる親が、熱っぽく語る姿も見られました。

会に参加した生冠中学校に子どもが通う親からは、「PTAや先生の熱意を感じた。内部特進コースができるなど串木野高校が変わってきたのを知りたい機会だった」との声が聞かれました。

「四神」の書を寄贈



本市出身で、書道家の堂元一静氏から「四神の書」が本市の繁栄を願って寄贈されました。この作品は今年5月に開催された冠嶽園開園25周年祭に際し同氏が出展したものです。

「四神」とは、鬼門を封じるとされる4つの神獣で、青龍・白虎・朱雀・玄武の文字が独特の書体で力強く書かれ、動き出すかのようにも見えます。

この作品は市役所串木野庁舎の正面玄関に常設してあります。

障がい者を積極雇用 厚労大臣表彰



えんでん内科クリニックなどを運営する医療法人親貴会が、障がい者を積極的に雇用している優良事業所として、9月に厚生労働大臣表彰を受けました。

親貴会では15年程前から障がい者を雇用しており、現在グループ内の病院や介護老人保健施設など4つの施設で9名の障がい者を雇用しています。仕事内容は事務や介護、針・灸・マッサージ、環境整備などで、仕事ぶりは「常にまじめ」と、理事長の海江田正史さんも太鼓判を押します。

海江田理事長は「これからも障がい者とその家族に寄り添い、雇用の受け皿となっていく」と話しました。

おめでとうございます。

新グルメなるか！サメバーガー販売好評



9月23日と24日、JR博多駅前にて博多ファーマーズマーケットが開かれ、地域おこし協力隊が、いちき串木野市の焼酎・食材・特産品の販売など、本市の魅力をPRしました。

目玉として、近年漁師を悩ませているサメの肉を使用した「サメバーガー」と「サメ串カツ」を販売し、両日とも完売するほどの人気でした。

食べたお客さんからは「臭みもなく柔らかく淡泊で美味しい」「食用というイメージがなかったがこんなに美味しいのならば普段も食べたい」などの感想が寄せられ、地域おこし協力隊は「新たないちき串木野グルメ誕生の予感がする」と手ごたえも感じた様子でした。

今回のサメバーガーは、協力隊と博多市内の飲食店の縁により実現したもので、会場には約40店舗が出店、二日間で約3万人の来場がありました。

虫追い踊り



大里の田の稲穂が頭を垂れ、彼岸花が田んぼのあぜ道に咲いた9月23日、虫追い踊りの日です。澄んだ鉦の音と太鼓の音が秋晴れの空に響きました。

虫追い踊りは五穀豊穡を願い、大里地域12か所で奉納されます。中原集落に住む中間トミエさんは、「鉦の音が畑にいても聞こえてくる。昔から見つけちゃって（見続けているので）、音がすればじっとしてられんとよなあ」と目を細めて踊りを見つめていました。





100歳おめでとうございます

松下ヒロノさん（中向）が9月1日に、瀧脇盛雄さん（市来松寿園）が9月15日に、100歳の誕生日を迎えました。お二人には、市からお祝いの生花や記念品を贈りました。現在、本市の100歳以上の方は25名です。

いつまでもお元気で長生きしてください。



松下ヒロノさん



瀧脇盛雄さん

来館者14万人達成 ～薩摩藩英国留学生記念館～



9月29日に14万人目の来館者となった川添彩衣さん（いちき串木野市）は郷土の偉人を学ぶため学校の授業の一環で来館。「私も留学生のように夢に向かってしっかりと努力していきたい」と話しました。

交通安全表彰者



9月21日に行われた秋の全国交通安全運動広報出発式において、長年にわたり無事故無違反だった次の方々に交通安全表彰が贈られました。また、運転免許証返納者を代表して二人に卒業証書が贈られました。

●交通安全表彰

- ・飯牟禮 豊（前列左から3番目）
優良運転者（九州管区警察局長及び九州交通安全協会会長連名表彰）
- ・山崎 典男（前列左から4番目）
全日本交通安全協会・交通栄誉章「緑十字章銅賞」表彰優良運転者
- ・いちき串木野地区安全運転管理協議会長
播磨 誠（後列左から2番目）
交通安全功労者（全日本交通安全協会会長表彰）
- ・松崎建設株式会社 松崎 透（前列左から2番目）
優良安全運転管理者（九州管区警察局長及び九州交通安全協会会長連名表彰）
- ・有限会社ハマベ鉄鋼設備 濱邊 義己（前列1番左）
優良安全運転管理者（全日本交通安全協会交通栄誉章「緑十字章銅賞」）

●卒業証書受領者

- 古木 貞子（前列一番右）・大屋 清子（前列右から2番目）

クイズ知っちょっけ?

問い：水揚げ後、鹿児島県最大の鹿児島市中央卸売市場魚類市場で競りにかけられる魚といちき串木野にある魚市場で競りにかけられる魚。どちらの魚がより早くお店に並びましょうか？

- ①鹿児島市中央卸売市場
- ②いちき串木野市にある魚市場
- ③どちらも変わらない

答えはこの広報紙のどこかにあります。



市来町漁協 秋太郎のプレゼント



敬老の日にちなんで、市来町漁業協同組合から市来地域の養護老人施設へ、秋を告げる旬の秋太郎（バショウカジキ）のプレゼントがありました。これは、20年以上前から続けているものです。

漁協の職員が解体ショーや、寸劇による漁の紹介を行いました。解体ショーでは、30kgほどの秋太郎を包丁やのこぎりでさばいていき、入所者からは秋太郎の大きさに驚きの声があがりました。

まぐろの日 もっとまぐろ食べて



鹿児島まぐろ船主協会は、10月10日のまぐろの日に合わせて、市内スーパーと鹿児島市で、いちき串木野の船が獲ってきた「薩州串木野まぐろ」をアピールしました。

まぐろを通常の半額程度の値段で販売するとあって、市内スーパーには販売開始前から50名ほどの行列ができました。20個購入した市内の女性は、「おいしいから子ども達に配ると喜ばれる」と嬉しそうでした。

かごしま国体ジュニアアスリートが表敬訪問



県は、3年後の2020年に開催される「燃ゆる感動かごしま国体」少年の部で活躍が期待できる475選手を「『チームかごしま』ジュニアアスリート」に指定しています。

9月12日、そのジュニアアスリートに指定された市内中学校に在籍する生徒17名が市長を表敬訪問しました。

神村学園中等部からは最多の15名が選出。サッカー、ソフトボール、馬術の選手が選ばれています。

公立中学校からは市来中学校と串木野西中学校からそれぞれ1名ずつサッカーとバレーボールの選手が選ばれています。市来中学校の山下菜さんは3年後に向け「今まで以上に努力して頑張る」と決意を語りました。

選手の皆さん、かごしま国体での活躍を期待しています。

U-15侍ジャパンに高田君選ばれる



串木野中学校3年生の高田隼之介君が、U-15アジアチャレンジマッチ2017に出場する侍ジャパンU-15代表メンバーに選ばれました。大会には日本、チャイニーズ・タイペイ、オーストラリア、松山市代表の4チームが出場します。

高田君は投手。走り込んで球威の増した身長180センチから繰り出す球が武器。「ここぞという時に三振が取れる」のが持ち味で、大会では「日本代表として恥ずかしくないような投球をしたい」と意気込みます。

将来は「日本を代表するような投手になりたい」と話す高田君、初戦は11月24日、松山市代表と愛媛県で対戦します。



大会結果

●アーチェリー九州大会で優勝



串木野小学校4年生の中袴田稔君が、第6回全九州小中学生アーチェリー大会18mWRC小学生男子の部で優勝しました。

中袴田君はアーチェリーを始めてまだ1年ながら、「的に当てるの楽しい」と、週2回鹿児島市で練習を積み、嬉しい優勝となりました。目標は「オリンピックに出ること」と将来が楽しみです。

●クリーンフェスティバル・マリンスポーツ大会



・25Mレース 低学年の部
優勝 祐下竜毅 20秒88
準優勝 後潟 錦 22秒18
第3位 宮前皇汰 22秒31

・50Mレース 小学校高学年・中学生の部

優勝 宮前聖汰 35秒26
準優勝 久木田紫絵留 35秒90
第3位 祐下藍輝 44秒82

●第10回いちき串木野市長杯パークゴルフ大会



女性の部
優勝 藤田由美子
準優勝 花立 好子
第3位 石ヶ崎陽子
男性の部
優勝 前田 博隆
準優勝 川崎 力
第3位 藤崎 英興

●第3回市長杯争奪公民館対抗グラウンド・ゴルフ大会



団体の部
優勝 坂下B
準優勝 ひのでクラブA
第3位 天神
個人の部
優勝 小松利美
(御倉町)
準優勝 宮地アヤ子
(ふもと)
第3位 松山久子
(本浦東)

●第12回いちき串木野市民ゴルフ大会



優勝 後潟善久
準優勝 川口 修 第3位 勘場裕司
ベストグロス 永山秀嗣

●第10回B & G杯パークゴルフ大会



男子の部
優勝 武田 明
準優勝 仲間明美
第3位 萩元一男
女子の部
優勝 藤田由美子
準優勝 東 和子
第3位 榊 良子

●第3回海童旗争奪ソフトボール大会



優勝
A級 レッドフェニックス
B級 三井S C C級 ベンチャーズ

●公民館対抗壮年バレーボール大会



Aクラス優勝 平向公民館 (A) 準優勝 天神町公民館
Bクラス優勝 崎野・戸崎公民館 準優勝 駅前公民館