

7/23 福岡県杖道大会四段の部で準優勝



福岡県武道館で、第42回福岡県杖道大会が開催されました。本大会には、福岡県や長崎県、山口県、遠くはフランスから選手が参加しました。

本市からは6名の選手が参加し、その中で、宮路武 久選手が四段の部で準優勝という成績を修めました。

杖道の稽古は週3回、17時30分から串木野中学校などで行っています。興味のある方は、ぜひお問い合わせください。

●問合せ 南 ☎080-1707-1678

8/1

火災海難消火活動に尽力



甑島商船株式会社所属フェリーニューこしきの乗組 員11人に串木野海上保安部長から感謝状が贈呈されま した。

フェリーニューこしき乗組員は、5月24日に薩摩川内市下甑島沖で発生した瀬渡し船の火災海難の際、運航中であったにも関わらず、直ちに現場へ急行し、乗組員一丸となって消火活動を行いました。瀬渡し船は鎮火と同時に沈没しましたが、乗組員は全員救助されました。

フェリーでは月一回訓練を行っており、代表で贈呈式に臨んだ原薗清賢船長は「初めてのことだったが、 日頃の訓練の成果が出せた」と話しました。 8/8

神村学園が審査員特別賞を受賞! ~全日本高校生WASHOKUグランプリ2023~



石川県金沢市で開催された全日本高校生WASHOKU (和食) グランプリ2023で、神村学園高等部調理科調理コースの関凌駕さんと、堤凰雅さんの「神村シェフ」ペアが審査員特別賞を受賞しました。

決勝大会には、地方の激戦を勝ち抜いた7組が出場し、神村シェフは、鹿児島の郷土料理「かいのこ汁」 や本市特産のポンカンを使用した「キビナゴ南蛮」な ど、食材も鹿児島らしさにこだわった和会席「薩摩の

宝石鹿児島花籠御膳」を完成させました。

受賞された関さん、 堤さん、おめでとうご ざいます。



9 夏の朝活イベントSAKURAヨガ



観音ヶ池市民の森のSAKURAデッキでヨガ講師の Marinaさんを招いて早朝ヨガイベントを行いました。

早朝7時からの実施にも関わらず、17人の方が参加し、デッキからの緑あふれる眺望を楽しみながら、朝活ヨガでリフレッシュしました。

参加者は、「花見以外に訪れたことはなかったが、今回参加して、観音ヶ池の新たな魅力や楽しみ方を知りました」と話しました。

township talk

8/19

冷凍マグロを美味しく食べて♪ 「料理長のまぐろ塾」開催



串木野市漁協直営「海鮮まぐろ家」の主催で、冷凍マ グロ普及体験イベントが開催され、市内外から親子15 名が参加しました。

参加者は、鹿児島まぐろ船主協会による遠洋マグロ漁業に関する講話を聞いた後、海鮮まぐろ家料理長による南マグロの解凍講習を受け、解凍したマグロをカットして盛付けに挑戦しました。昼食は、自分達で盛付けたオリジナルまぐろ丼を堪能し、まぐろについて「学び」、「味わう」とても贅沢な体験となりました。

8/27

川上踊開催



川上踊が川上地区の3神社と川上小学校で奉納されました。小学生から大人まで20人の踊り手が、日差しの強い中、五穀豊穣や家内安全などを願い、力強く踊りを披露しました。

 8/20

第25回「海の日」マリンスポーツ大会及び クリーンフェスティバル



B&G海洋センター艇庫にて、第25回「海の日」マリンスポーツ大会が開催されました。

大会の前には子どもたちが、クリーンフェスティバルとして五反田川沿いを清掃し、きれいになった川でカヌーの競争を行いました。

8/20 未来に乾杯!十代からの本格焼酎体験vol.2



市の本格焼酎体験事業に参加する市内3校の高校生15名は、「濵田酒造 傳藏院蔵」の見学後、冠岳地区で、オリジナル焼酎用の芋を育てている「爆発ねったぼ会」の芋畑で、実際に本事業の仕込み体験で使用する芋の手入れを行いました。

農作業は初めてという参加者も多く、生い茂るつるや 雑草、虫に驚きながらも、楽しそうに作業に取り組んで いました。

- (広告) -



7/29

祇園祭開催



湊町地区にて、祇園祭が開催されました。祭りは 1812年八坂神社の建立とともに始まり、山車は京都の 祇園祭を習って来て作られたといわれています。

今年は男山(天神山・加藤山)2基と女山(道風山) 1基、神輿1台が参加、神輿は今年で最後の披露でした。

8/5 湊地区夏祭り「六月灯」大盛況



湊地区まちづくり協議会が主催する六月灯に1,000人 を超える人が集まり、たくさんの笑顔が見られました。

祭りでは、市来中学校吹奏楽部の演奏等が披露され、地域の子どもたちが出店の準備等で祭りを盛り上げていました。

8/20

羽島太鼓踊開催



羽島南方神社にて、羽島太鼓踊が開催されました。 島津義弘公の朝鮮の役での活躍を記念して踊られたと 言われており、約430年の歴史があります。

この祭りは、羽島地区の高い山から見えた薩摩川内市 東郷町の山田楽を取り入れたともいわれています。

8/6 七夕踊(太鼓踊)開催



大里地区にて、七夕踊が開催されました。

島津義弘公の朝鮮の役での活躍を記念して踊られてから約430年、長く続けられてきた旧来の「市来の七夕踊」は昨年で一旦休止でした。

しかし、太鼓踊だけでも披露したいという思いを 持った有志が集まり、「七夕踊伝承会」を立ち上げ、 保存会や地域の方々の協力をいただきながら、中福良 にある「堀ノ内庭」で太鼓踊を勇壮に披露しました。

8/13 羽島納涼盆踊り大会開催



羽島れいめいふれあい公園にて、羽島青年学級主催の羽島納涼盆踊り大会が開催されました。

4年ぶりの開催で、地域の方やお盆で帰省中の方などで大きな踊りの輪ができました。





薩摩半島×観光HUNT





南さつまフェスタふるさと総踊り





			, . ,
日時	4月1日 (土) ~	9月23日 (土) 14:00~20:00	_
	そばきり麓(伊集院町) ごはん家ひより(日吉町) よしとし軍議場(日吉町)	加世田ゆめぴか本町通り など	_
料金	戦国飯購入(食事)	なし	※体験内容により異なる(一例) 知覧茶のオリジナルフレーバーTeaつくり 一人2,500円(ご自身で作ったブレンドティーのお土産付き)

南九州市観光体験予約サイト 果ての鉄道展 「みな、たび」 8月11日(金)~10月31日(火) 9:00~17:15

南溟館 一般800円

	戦国飯購入(食事)	なし
問合せ	日置市商工観光課 公 099-248-9409	南さつまフェスタふるさと総踊り実行委員会 ☎0993-76-1609 (直通)
内容	戦国飯を食べると和善塗箸を プレゼントします。(先着300名様)	音楽隊パレードやみこしパレード 総踊りなどが行われます。
7.0%	■ 詳しくは	

コチラから

市内で頑張っている企業の特色や取組み

若手社員の声などをお伝えします。

南九州市商工観光課 **☎**0993-83-2511 "南九州市でしか出来ない体験"を 集めた観光体験の予約サイトです。

中学生以下無料 枕崎市文化資料センター南溟館 ☎0993-72-9998

高校大学生600円

WFBサイトで 申込・予約が可能

鉄道の世界、過去、現在、未来の エリアに分割し写真や映像で紹介。

いちき串木野市立ハローワーク

企業の広場

萬造寺林業



●こんな事業をしています

山のお手入れをしています。主伐、間伐し、再造 林、拡大造林をしっかり行い、次の世代につなげて いきます。

伸びてくる草を下刈りしたり、間伐をすること で、立派な木が育っていきます。切りっぱなしでは なく、次の世代につなげるための林業でありたいで す。

「管理の行き届いていない山を若く元気な山へ蘇 らせたい」

いちき串木野の山の所有者様でお困りの方がいま したら、全力でサポートします。

●従業員数 9名

●所 在 地 〒896-0002 春日町 178-5

●問 合 せ **2**32-4302

●経営理念 すべての人が笑顔になれる

山林を次世代へ



226-1191

MANRIN1439

社員の企業アピール 山下 卓也さん



山林の所有者様からの管理の ゛相談を受けたり、こちらから 訪問をするなど、山林管理のご提 案をしています。

伐採をした後、整地した後、新 たな苗を植え終わった後等は、-つひとつの作業を丁寧、真摯にで

きたかが目に見えてわかるので、そこが面白いです。 そして、作業後に所有者様が喜んでいただけ<u>た</u>様子 を見ると、とてもやりがいを感じます。

また、所有者様の山での色々なお話しを聞ける機会 も多く、改めて代々受け継いできた山に入る責任を感 じます。

昨今、放置林が増えているので、今後も綺麗で元気 な山が増えるように努めていきます。



食のまちストーリーズ

本市で取り組んでいる「食のまちづくり」に関連する情報を紹介します。「食」を通じて、いろんなことを楽しむ、いろんなことをやってみる。 人がいきいきと輝き、まちが元気になる。それが「いちき串木野市 食のまちづくり宣言」です。いちき串木野市は、海の味、山の味、こだわりの珈琲から蔵元の焼酎まで、心がほっとするおいしいものが身近にある、豊かな食文化を誇るまちです。この食文化をおいしく、楽しく味わいながら、人がいきいきと輝くまちをみんなで育てていきましょう。



Vol.01

「鹿児島の自家焙煎珈琲文化発祥のまち」

text & photo / Fumikazu Kobayashi

全国的にニュースでは「残暑」というワードが聞かれるようになりましたが、鹿児島では「まだまだ夏は終わらないぜっ!」といった感じの日が続いています。今日もジリジリと日差しが肌を刺してくるような昼下がり、外の暑さからエスケープするように地元の喫茶店に滑り込みアイスコーヒーで喉の渇きを潤す。グラスに結露するキラキラした水滴も涼しさを演出してくれています。

その昔、港町いちき串木野から遠洋漁業へ出た船が、外国の港に立ち寄りコーヒー文化に出会い、船の中でコーヒーを淹れて飲むことも多かったと聞いたことがあります。「いい船乗りは、コーヒーを淹れるのも上手い」なんて言われていたとか。そんな船乗りたちがコーヒーの生豆を持って帰港したことをきっかけに、当時この黒色の飲み物に取り憑かれた者たちが夜な夜な集まり「あーでもないこーでもない」と焙煎の研究をしていたところからいちき串木野の『自家焙煎珈琲』の歴史が始まりました。

だけど、いざ「焙煎してみよう」と思ったものの、最初は右も左もわからずフライパンで煎ってみたりと試行錯誤。その後、焙煎機を手に入れてからも、火加減はどれくらいが適当なのか?どのタイミングで豆を出して良いのか?寝る間も惜しみ研究を続ける日々。気の遠くなるような努力の日々が続きました。

かの有名な発明家トーマスエジソンが、

"私は失敗したことがない。ただ、1万通りの、うまく行かない方法を見つけただけだ。"

と名言を残しているけれど、きっとそんなことも考えられないくらいに当時の彼らは挫折の連続だったのではないかと想像できます。

しかし、焙煎の研究を続けていたある日、転機が訪れます。その日はちょっと焙煎時間を長くしてしまい豆がテッカテカに焦げた状態になってしまいました。「流石にこれ

は飲めまい」と思いながらも試しに飲んでみると「ん?」確かに苦い、でもその奥になんとも言えないコクがあり、ほのかに甘味も感じる味わい。「あれ?これは美味しいかもしれないぞ」と。

そこから深煎り焙煎の研究を始め、安定的に焙煎できるところまで技術が向上し、現在に至るという。人生とはなんと不思議なものでしょう、この深煎りの発見はきっとコーヒーの神様が与えてくれたご褒美だったのではないかと考えてしまいます。

その後、鹿児島市の天文館に初めて自家焙煎珈琲を持ち込んだお店もいちき串木野出身でした。そんな歴史のあるいちき串木野を僕は『鹿児島の自家焙煎珈琲文化発祥のまち』だと勝手に呼んでいます。鹿児島で飲むコーヒーに「深煎り」が多い気がするのは、ひたむきに己の技術を磨き上げ、探究の道を進んだ、いちき串木野の珈琲探究者たちの影響が残っているのかもしれないです。

先人たちの後を追えと言わんばかりに、近年でもいちき 申木野でコーヒーを提供するお店は増えているので、世代 を超え探求者の心は脈々と受け継がれていると感じました。

いちき串木野でコーヒーという飲み物に魅了された人たちの物語を紐解いたら、鹿児島の暑さに負けないくらいホットで、歴史も深煎りな話が聞けました。かといってそれに慢心することなく、今日も日々精進の姿勢で店に立つ姿がクール、いやアイスで格好良かったです。

公式 note

いちき串木野市のおいしい情報、 コラムの続きはコチラからご覧いただけます。 https://note.com/oishiku_hitoiki

