

NO.89

平成14年7月1日発行

S H I M I N P H O T O

市民フォト

KAGOSHIMA

鹿児島



屋外のオブジェ

Outdoor Objet



——噴水彫刻—— 【水遊びの河童】

～谷山中央五丁目～

CONTENTS

★表紙写真説明

海が好き。波と風に溶け込むシーカヤックの仲間たち。照りつける日差しの中、勢いよくバドルをこぐ。

【特集】いも焼酎が元気	3
クローズアップ	12
たかしよいちさん	12
学校探訪	14
天保山中学校	14
カメラトピックス	16
ハロー鹿児島	18
巖琳さん、陳燕さん	18
私の好きな場所	20
堂園晴彦さん	20
ふるさと再発見～文字編～	22
向田邦子	22
あなたのフォトサロン	24
吉野写友会	24
よかタイム	26
平國範子さん	26
街角ウォッチング	27
じぶくつ横丁(荒田一丁目)	27
わが家の味じまん	28
田中義二さん(アマノコー	28
館のたからもの	29
市立図書館	29
わが町上空いまむかし	30
中央地区	30

いも焼酎が元気

いも焼酎が

ブームだといわれる。

極めて地域限定だったはずの

鹿児島のいも焼酎が、

年代や場所を問わず、

さまざまな人に

愛され始めた。

なぜ、今元気なのか…。





店内は常連客でごった返す



いも焼酎のグラスを片手に、今夜も静かに時間が流れる

いも焼酎の魅力にはまる 新しい飲み手がいる



佐野 達志さん

変わらず愛する
人たちがいる

名山堀の一角にある居酒屋。
「やっぱりみんな、安いし飲みなれ
ているから飲むんだよね」と店長の佐
野達志さん。仕事をしている手が休
まることはない。
仕事帰りにちよつと一杯：一日の
疲れをいやしにきたサラリーマンで、
今日も店は満杯である。

「焼酎はコミュニケーションだよ」。
趣味のメンバーで集まつた男性たち。
アルミ製の燶つけでなみなみと焼酎
を注ぐ。

客の笑い声が、表の小道まで響いて
いる。

名山堀の一角にある居酒屋。

「やつぱりみんな、安いし飲みなれ
ているから飲むんだよね」と店長の佐
野達志さん。仕事をしている手が休
まることはない。
仕事帰りにちよつと一杯：一日の
疲れをいやしにきたサラリーマンで、
今日も店は満杯である。

「焼酎はコミュニケーションだよ」。
趣味のメンバーで集まつた男性たち。
アルミ製の燶つけでなみなみと焼酎
を注ぐ。

「焼酎は味わうお酒だつてことに
気付いてから面白くなつたんです」
天文館にある一軒のバー。オーナーの竿山丈士さんは、昨年の1月
にこの店をオープンさせた。当初は
洋酒中心のお店だったが、次第に焼
酎を置くスペースが増えていった。
「小さ」ころは、よ
くおやじがいも焼酎
を飲むのを見て、な
んでこんな臭いのを
飲むんだろうって
思つていました。でも、
今こうしておやじと
同じものを愛する自
分がいるんですね」
女性のグループでも、
いも焼酎を注文す
ることも多いという。



午前零時を回るころ、客のボルテージも高まる



竿山 丈士さん

いも焼酎は、鹿児島の風土、歴史、人が一つになつたものだ

蔵元ごとに個性があり、味がある。

サツマイモをつくる農家との密接な連携、厳選した原料、造り手の熟練した技…。どれか一つが欠けてもいいものはできない。

南栄にあるこの蔵では、昔ながらの手造りかめ仕込みを復活させた。いも

焼酎本来の味を損なわないために、製造過程にも細心の注意を払う。「大切なことは、信念をもつて造ることです」そう教えてくれたのは、焼酎造り20年の内嶋光雄さんだ。造り手の気持ちが味にも表れる。

工場長の鬼丸博章さんは、「いも焼

酎は、鹿児島の風土が育んだ食文化です。歴代の杜氏たちが、試行錯誤しながら、今にたどり着いたんです」と熱く語る。

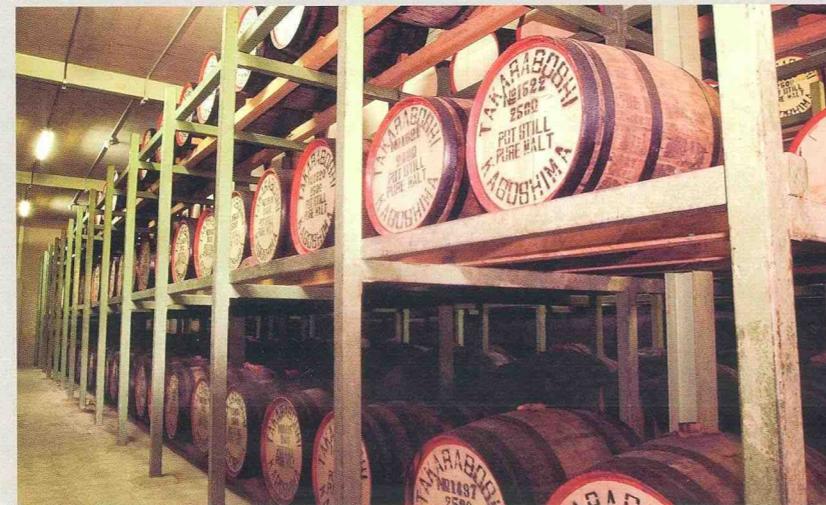
追い風の中、チャンスをつかむ

数年前からのブーム。焼酎は健康もいいといふことが、メディアなどで取り上げられるようになってから、人気に拍車をかけた。

「焼酎といえば『いも』と思われるくらいに、人気を定着させたいですね」鹿児島酒造組合理事長の相良栄一さ

んは、意気込みを話す。

以前、いも焼酎は「臭い」といわれていたが、そのマイナスイメージを払しょくするため、各社研究を重ねてきた。今では、さまざまなバリエーションのいも焼酎を提案し、新しいイメージをつくりだしている面白さもある。



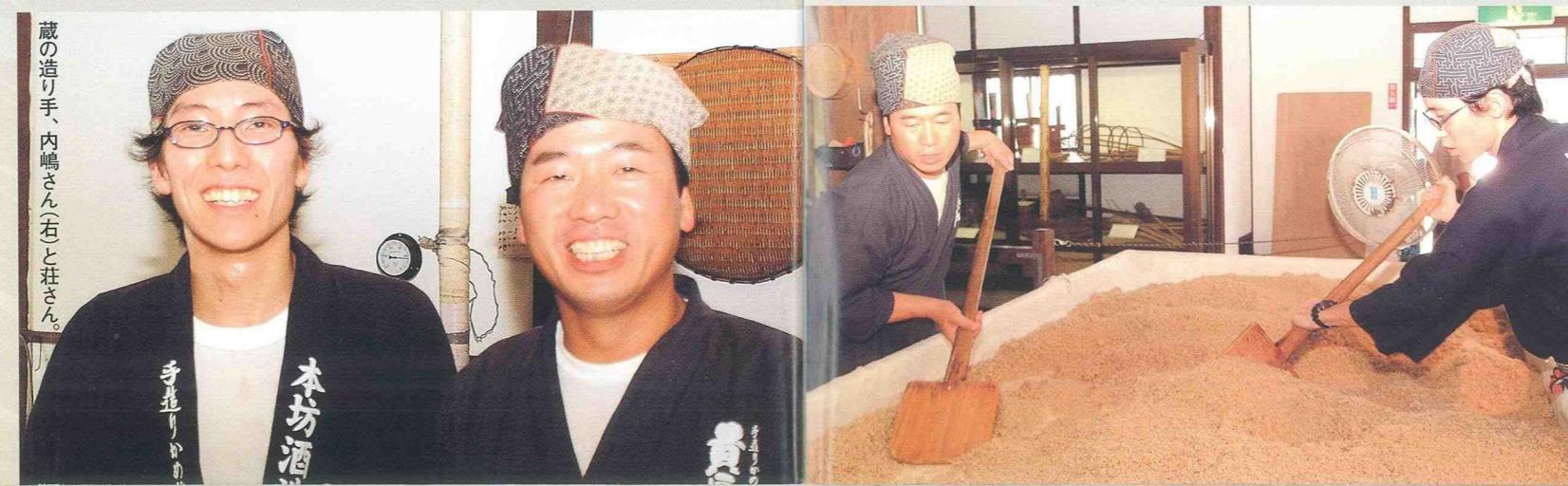
樽だるで熟成。こまめに管理しながら出荷する日を待つ



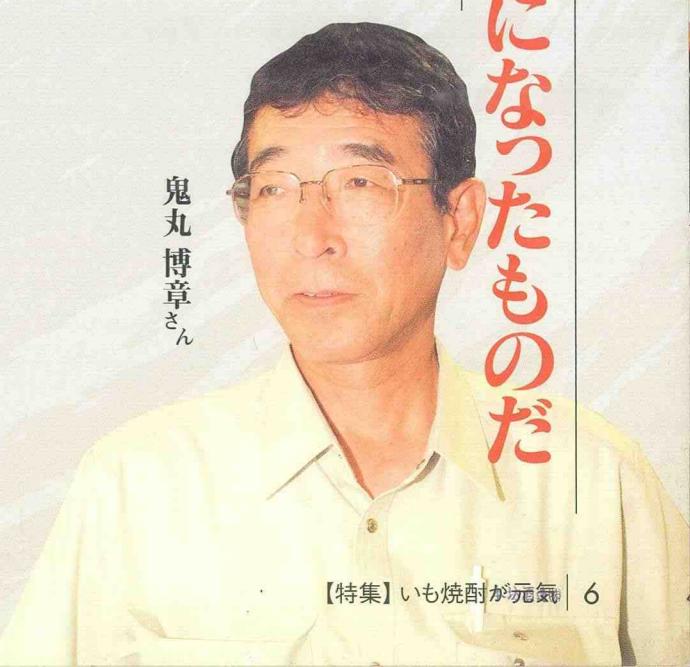
発酵する音が聞こえる



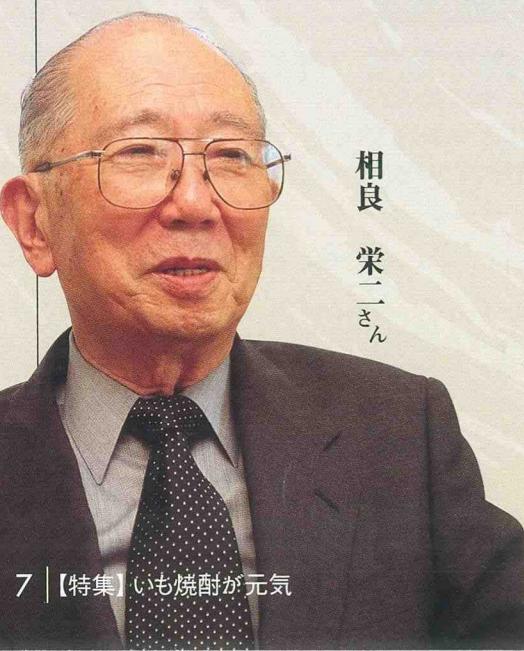
蔵の造り手、内嶋さん(左)と莊さん。



鬼丸 博章さん



【特集】いも焼酎が元気



相良 栄一さん

「今、全国レベルでいも焼酎の良さが改めて認識されつつある。この追い風の中、チャンスを逃さずに世界の三大蒸留酒といわれるようにして」と相良さんは、さざざまなバリエーションのいも焼酎を提案し、新しいイメージをつくりだしている面白さもある。

小売店は造り手の熱意を伝える



メーカーの商品説明を真剣に聞く

先日、蔵元と焼酎ファンが集まつた会が開かれた。今回で10回目になる。

会を企画した小瀬戸祐二さんは、酒店を経営する。「店を出した当初は、いろんな酒がたくさんあればいいという考え方でした。でも、あるとき日本酒の蔵元に『鹿児島の焼酎

小瀬戸 紘二さん



「ほどのお酒なのか」と聞かれて、何も知らないことに気が付きました」

「この会は、蔵元とお客様がじかに触れ合って、焼酎のファンになつてもらおうというねらいで立ち上げました。最初は参加していただく蔵元も4社でしたが、今では20社を超えます」

小売店ができることは、造り手の熱意を飲み手に伝え、焼酎との出会いやファンづくりを進めること…。ブームが一過性に終わらない理由がある。



「蔵元さんと地焼酎を語る会」。東京、京都、広島などからもファンが詰めかけた

味わう

内山 義明さん



飲む人の雰囲気を演出するために、一つひとつ丁寧につくる

慈眼寺に窯をもつ内山義明さん。夫婦一人三脚で、工房を切り盛りする。最近、県外からの黒ぢよかの注文が増えたそうだ。

「お客様から、焼酎を黒ぢよかで飲みたいという要望があつて」という料理店から、「昔祖父が黒ぢよかで焼酎を飲んでいたので」という個人までさまざま。焼酎ブームにのつて、鹿児島の食文化も広められるのでは、と内山さんは考える。



「私も黒ぢよかで飲むと、『よしこ』とゆつたりとした気持ちになります。使う人にも同じ気分で味わってほしいですね」

鹿児島で飲むいも焼酎が一番うまい

市長に聞く



いも焼酎とともに
過ごした50年

いも焼酎は、安くておいしい、健康にいい…そう信じて飲み続けて50年。今では家族の一員のような存在です。

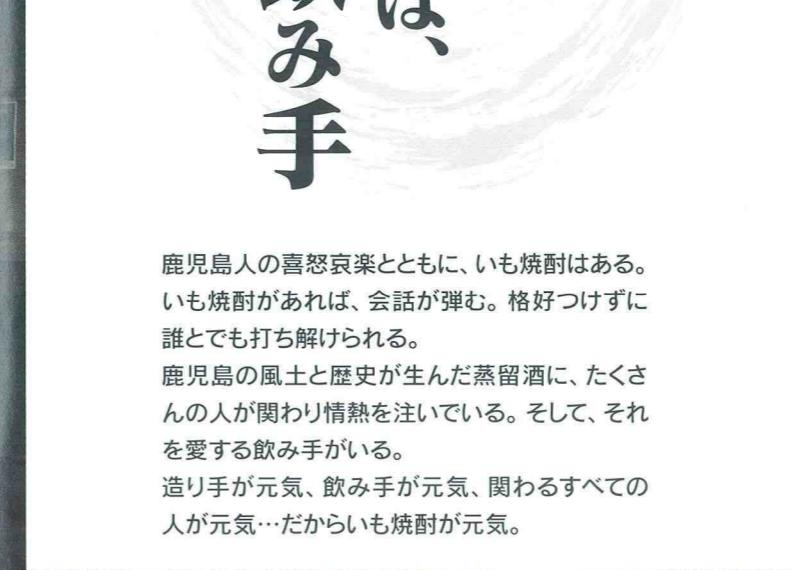
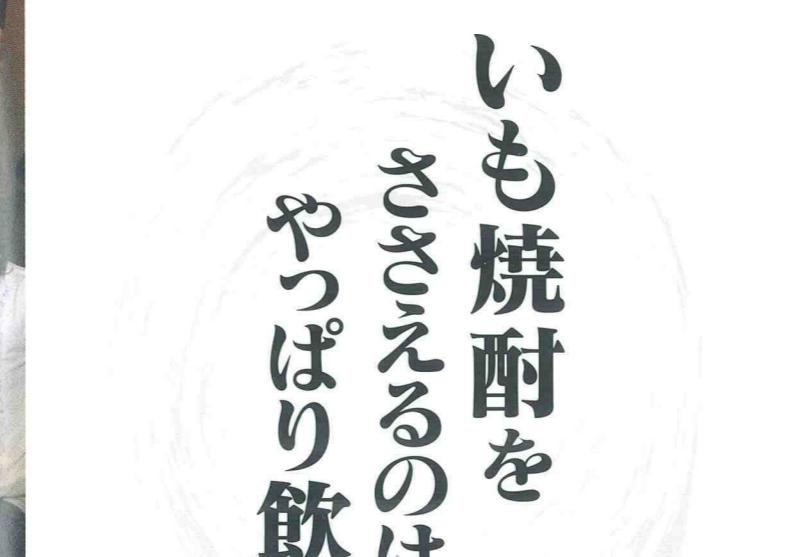
振り返れば、焼酎にまつわるさまざまな思い出がありますね。特に若いころは、若さと薩摩男児の心意気で、薄いものは飲まず専ら七・三でしたが、近ごろは年齢に合わせて三・七の薄めのものを飲んでいますね。しかし、どんなにお湯で薄めても

いも焼酎を通じて、
鹿児島の文化を世界に発信

私は外国に出かけるときも、いも焼酎を持っていきますが、「薩摩ウイスキー」と言って紹介し、おすすめしています。

皆さん、最初は戸惑われますが、一口飲むと本当に素晴らしい酒だと褒めてくれます。
私は、焼酎が鹿児島の代表的な農

風味が変わらない。これが焼酎の魅力と魔力ですね。



いも焼酎を
ささえるのは、
やっぱり飲み手

鹿児島人の喜怒哀楽とともに、いも焼酎はある。いも焼酎があれば、会話が弾む。格好つけずに誰とでも打ち解けられる。鹿児島の風土と歴史が生んだ蒸留酒に、たくさんの人が関わり情熱を注いでいる。そして、それを愛する飲み手がいる。造り手が元気、飲み手が元気、関わるすべての人が元気…だからいも焼酎が元気。

Close Up

クローズアップ

たかし よいちさん

略歴

高士與市さん。昭和3年、熊本市に生まれる。昭和53年から鹿児島女子短期大学教授、県立図書館協会会長などを経て、平成3年から久留米信愛女学院短期大学教授・図書館長に就任。児童文学者。



鹿児島市が市政100周年記念事業の一環として創設した「椋鳩十児童文学賞」は今年で12回目を迎える。今では新人作家の登竜門として、全国的に注目される児童文学賞に育った。

たかしよいちさんは、第1回から選考委員を務め、この賞の発展に力を注いでいた。かしよいちさんは、椋鳩十と同様に注目される児童文学賞に育った。

「考古学を子どもたちに興味を持つ世界」という一冊の児童文学書に出会う。力の作家A.T.ホワイトの「埋もれた世界」もともとは考古学が専門だった。熊本大学図書館に勤めていたころ、アメリカの作家A.T.ホワイトの「埋もれた世界」を書き始めた。

「鹿児島市が市民文化賞として構想し、『文化の発信を地方から』という地方の時代の先駆けになった」と積極的に評価する。

イトは「それならあなたがお書きになつたら」という返事。それがたかしさんが児童文学の道に足を踏み入れるきっかけとなる。

椋鳩十さんとの交流

椋さんは、26歳のときに図書館学講座で教えを受けたのが最初の出会いだつた。

は、「埋もれた日本」という本の執筆を出

たかしさんのファンレターに対し、ホワイトは「それならあなたがお書きになつたら」という返事。それがたかしさんが児童文学の道に足を踏み入れるきっかけとなる。

出版社から依頼されたときだつた。

なかなか筆が進まないたかしさんは奮い立たせようと、椋さんは叱咤した。

「君、こんなに面白いテーマで本が出せるなんて幸せだよ。君に書けないんだつたら、僕が書くよ」

その言葉で、たかしさんは必死に書き上げる。結果的にこの本で日本児童文學者協会賞を受賞した。

たかしさんは、昭和56年に椋さんの後

任として鹿児島女子短期大学教授・付属図書館長に就任する。

「鹿児島は美人が多いぞ、1年でいいから。そう椋さんに口説かれて、結局13年も住むことになってしまった」と苦笑する。

子どもたちに歯ごたえのある本を

椋さんや画家の田中一村、作家の島尾敏雄が鹿児島にこだわり、この地で創作活動を開いたのは、鹿児島のなんともいえない魅力につきる。

「椋さんの作品は、屋久島、霧島などの大自然の美しさ、厳しさの中での動物と人間の交流をモチーフにしている。田中一村の作品も奄美の自然と風土が生み出したもので、純粹に芸術的な動機で鹿児島に来なかつたらあのような絵は描けなかつたのではないか」と熱く語る。

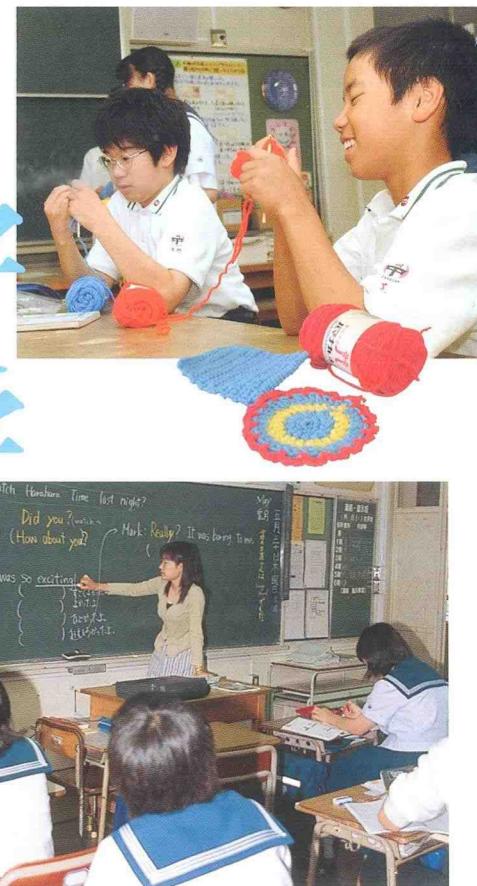
地方の創作活動や出版事情が困難な中、そろそろ鹿児島から児童文学賞の受賞者が出てきてほしいと期待している。

「鹿児島はもともと朗読の伝統がある。学校教育の中で、子どもたちに歯ごたえのある作品を、声を出して読ませてほしい」とエールを送る。



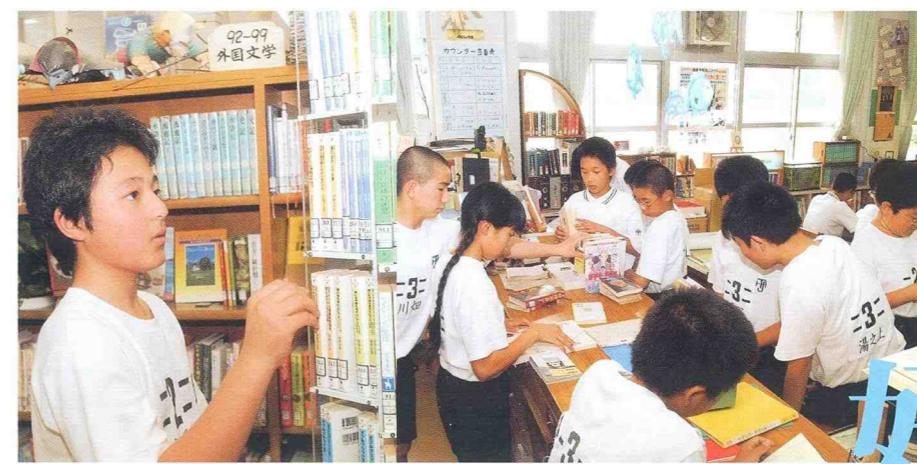
書斎は戦場だと言った椋さん。
それなら僕は戦友かな

天保山中学校



健康

国道沿いの御陣屋跡。藩主、島津斉彬がここで、兵士の訓練の指揮をとった



好学



友愛



オーストラリアのグリーンウッド高校の生徒とメール交換。
こちらは日本語で、相手は英語で送信。お互いに語学の勉強になる

天保山中学校の朝

朝の活動には係が決められていない。校内外の清掃も、図書館での貸し出しもすべて生徒が自主的に行っていて、先輩から後輩へ伝統として自然に引き継がれている



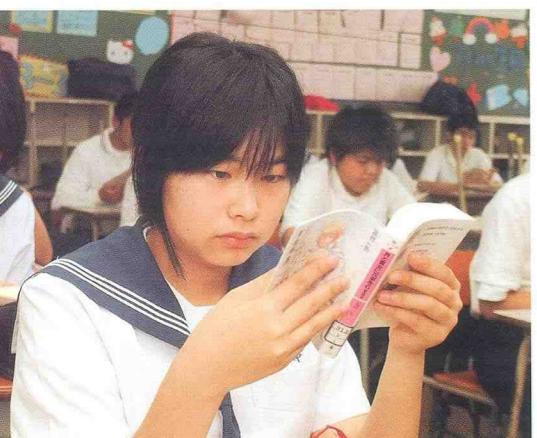
ボランティア活動

朝早く登校した生徒たち。空き缶や落ち葉を拾い、通りをきれいにしていく



ボランティア活動

校舎内での清掃。その真剣さは赴任したばかりの校長先生を驚かせた



全校読書

総合的な学習の時間の一環として、毎日10分間の読書。朝の校舎に静けさが満ちわたる

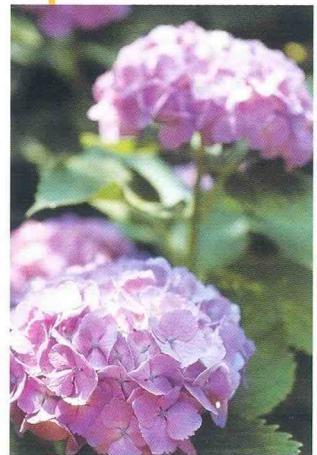


創立 昭和23年4月 生徒数 379人(平成14年6月1日現在)

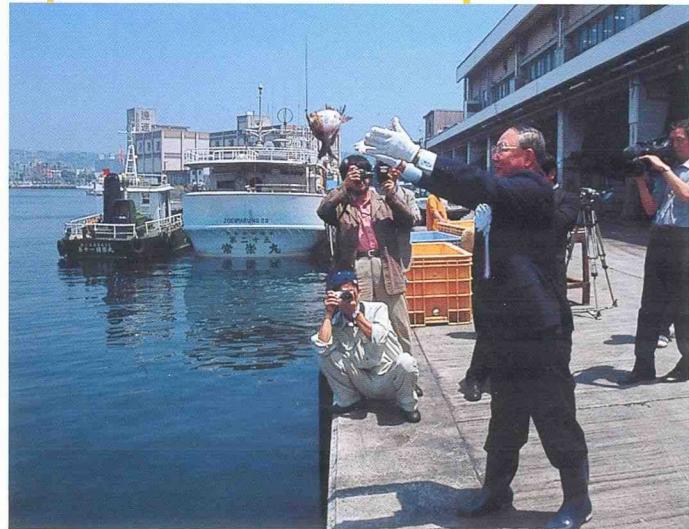




6月3日
保健福祉総合相談・案内窓口の開設
保健と福祉に関する相談を一つの場所でできる窓口を開設しました



アジサイ(小原町)



6月4日
魚靈祭
日常の食生活に欠かせない魚介類に感謝の気持ちを込めて、鯛を放流しました



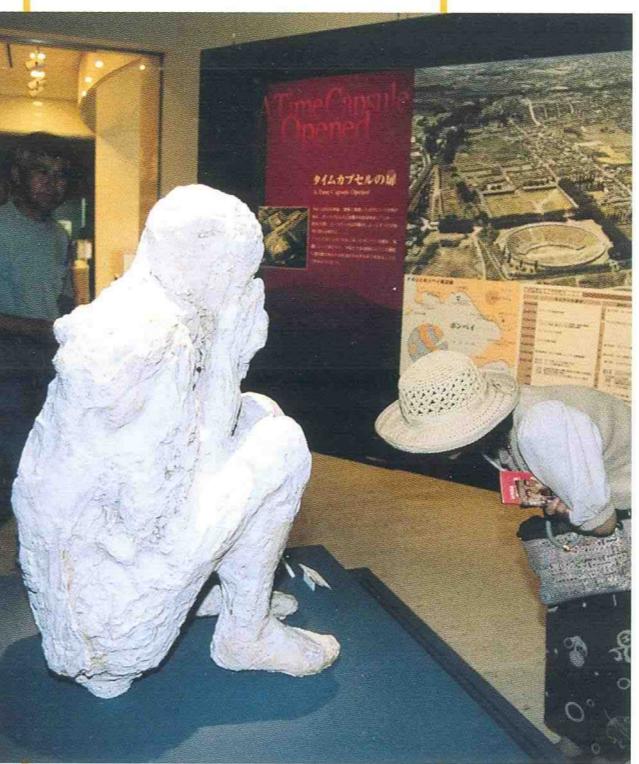
5月19日
畜産フェスタ
市の畜産に理解を深めていただくための催し。約1万7,000人の市民が訪れました



5月24日
唐湊橋完成式
新川の河川改修に伴い、涙橋から湊橋まで11の市道橋の架け替えを進めてきました。この唐湊橋の完成で、11橋の整備が終りました



5月29日
ヒラメ稚魚放流体験学習
鹿児島水産高等学校の生徒が生産したヒラメの稚魚を、城南小学校6年生が錦江湾に放流しました



4月16日
世界遺産ポンペイ展
約2,000年前、イタリアのベスピオ火山の噴火によって埋もれた都市ポンペイの遺産を展示。約4万2,000人の観覧者が驚きの声をあげました



バラ(錦江湾公園)



5月1日
市政出前トーク
市政を分かりやすく市民の皆さんに説明する、市政出前トークが今年度からスタートしました



4月14日
鹿児島市民栄誉賞授賞式
現在114歳で長寿世界一の本郷かまとさんが、市民栄誉賞を受賞。会場の鹿児島女子高校には、約1,300人の市民が駆けつけました



4月1日
西消防署発足
市民の生命と財産を守るため、3つ目の消防署が発足しました。市域の西北部を管轄します



ツツジ(パース通り)



长沙市水道局第四净水場の前に立つ陳さん

唐辛子の日本料理にはこれから

今、住まいは二人一緒に。家では唐辛子をふんだんに使った食事をしている。食材を買いくと、長沙に比べて唐辛子がずいぶん少ないと思う。ほかの食材はあまり変わらない。「日本ではまだ、臭豆腐を見ていないですね」と陳さん。

日本から見た中国を知りたい

鹿児島市の研修期間は、来年3月まで。その期間中、主に水道局で浄水場施設や水道の水質などを学ぶ予定になっている。

今後の抱負として、陳さんは、「この研修で多くのことを勉強したい」。陳さんは、「長沙市に帰つてからも、ずっと

中国・長沙市水道局の技術員、厳さんと陳さん。今年5月、技術研修生として鹿児島市に来た。

思つていたとおりの鹿児島

「鹿児島市のこととは、友好都市なので小さいときから知っています。きれいなまちを想像していました。訪れてからの印象も、道、建物など景色がきれいで、思つていたとおりのま

ちです」と二人は話す。

二人の出身地、長沙市は湖南省の省都で、人口約613万人。気候は

鹿児島と比べ、夏が暑いほかは、ほぼ同じ。

陳さんによると岳麓山(岳麓山)という、「城

山のような山」があり、皆に親しまれています。毛沢東も暮らしたことがあるところとして知られ、湖南省博物館に眠る「女性のミイラ」も有名です

と二人。

中国一辛いといわれる長沙の湖南

料理からすると、日本の料理は甘い。

二人は、「日本の味には、これからたくさん食べるうちに慣れていくと思います」

と水道の仕事を続けたいと思つています

日本の文化や現状についてもつと知りたいと語り、中国や中国人は日本人からどのようなイメージを持たれているか興味があると

二人は、「これから、もういろいろな

ところに旅行したい」とにこやかに話してくれた。

**【中華人民共和国出身】
嚴琳さん・陳燕さん**

**Hello
KAGOSHIMA**



研修先の一つ、平川浄水場での二人

嚴さんと陳さんの好きな言葉

不到长城非好汉!

万里の長城に行かなかったら、立派な人ではない
(立派な人は、困難を恐れない)

生命不息、奋斗不止。

生きているかぎりはがんばる
(気を緩めずがんばれば、目標は達成できる)

快快乐乐过好每一天。

楽しく毎日過ごすこと





「磯山の桜」 中原 瞳夫さん



「吉野公園の春」 緒方 幸男さん



「茶摘み」 脇田 佳子さん



「野鳥にやさしいまち」 迫田 初志さん



「牧草刈り」 石塚 カズ子さん

押し花

平國範子さん



咲いてすぐにはじめに
花を使わないと、きれいな押し花にならないそうだ。
「せつかく咲いた花です。忍びないので、
花にあいさつしてから摘むようにしています」



きつかけは

作品を見たとき、押し花の色の鮮やかさ、奥深さに驚きました。
それから押し花をしたいという気持ちが強くなりました。

始めてどうでしたか

季節の変化に早く気付くようになりました。

押し花をしている時間は、心が無になつて安らぎます。疲れていてもつい押し花をしてしまって、夜更かししてしまうこともあります。

魅力は

花は、散ると形がなくなります。

押し花にまつわる思い出は

お茶会で、押し花をあしらうたった。今でも大切にとうっています。

すが、押し花になると、10年くらいはその色や形をとどめることができます。

作り方は

バーベナ、アジサイなど、自分で育てたものを使うことが多いです。
茎や葉は、半分に削つたり、中身をくりぬき、厚さをそろえて押すときれいに仕上がりります。

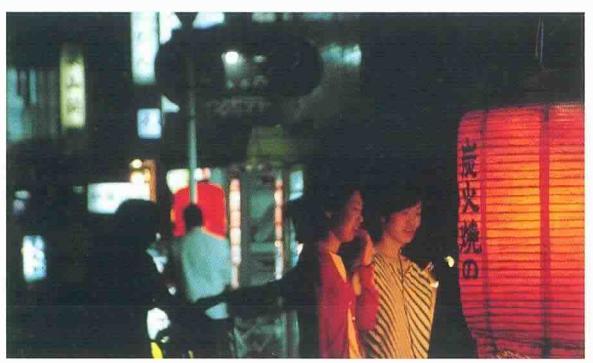
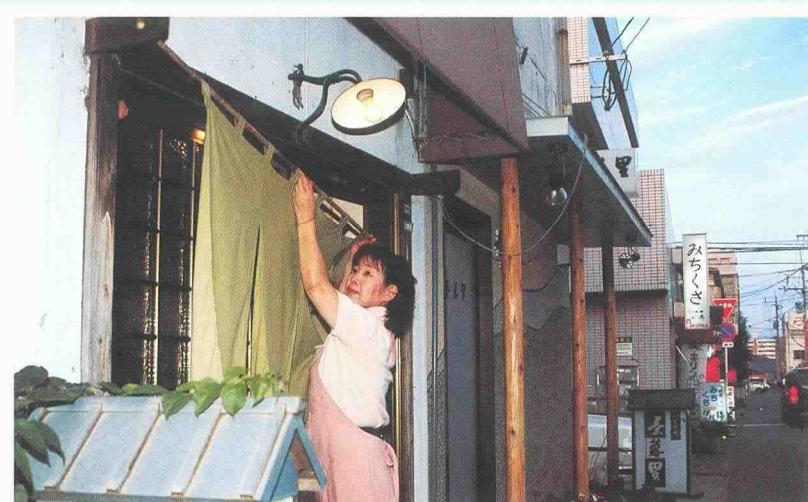
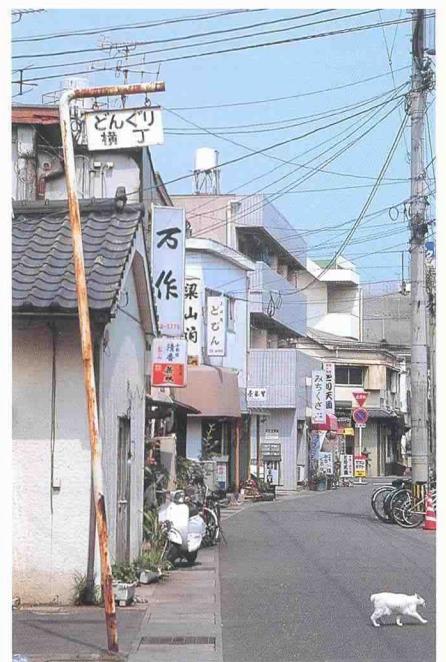
押し花のランプシェード
紙:タイ手すき石目ろうけつ染
花:春、庭に咲いた花



街角ウォッチング

～どんぐり横丁～

(荒田二丁目)





義仁風 チーズ入り ハンバーグ

田中義仁さんファミリー

[常盤町]

家庭の数だけ食卓があり、家庭の数だけ語らいがある。テーブルに広げられた自慢の料理は、家族の笑顔を演出する。

鹿児島市内におよそ23万4千世帯。一人から大家族まで食卓の風景はさまざま。わが家の味は家庭をどのように彩っているのだろうか。

今夜の夕食は、義仁さん自慢の一品「チーズ入りハンバーグ」。トマトと大根で作った、あつさりしたソースがポイントだ。

家庭菜園が趣味の義仁さんは、できた野菜を使って自ら料理をするようになった。最初に作った「ミニストローネ」は家族に好評だった。

妻の弘子さん(昨年他界)が2年前病に倒れてからは、買物と料理が日課になった。メニューを考えるのが一苦労だ。子どもたちは味にうるさい。「インスタント食品はなるべく避けて、ちゃんと手をかけるようにしています。学生時代、ボート部合宿の料理当番で鍛えられたこともあるし、何とかやっています」と笑う。

長女の佑実さんは、お手伝いをしてくれる。

先日はサンエールの親子料理教室でピザを作った。ハンバーグ作りでも、二人の息はぴったり。お父さんをまねる手つきは慣れたものだ。

やがて、ほどよく焼き上がったハンバーグがていねいに器に盛られ、食卓に並んだ。焦げ目とオレンジ色のソースのコン

1.材料(約6個分)

合いびきミンチ(豚3牛7)350~400g、タマネギ150~200g、ニンニク1片、細切りチーズ適量、パン粉60~100g、マーガリン適量、卵1個、塩、コショウ、ナツメグ、調味料、白ワイン30cc

※ソースの材料 トマト1~2個、大根300g、塩、うすくちしょうゆ

義仁風

チーズ入りハンバーグ

2.ソースづくり

- ① トマトをうすくスライスし、みじん切りにして塩を大さじ1杯加え、よく混ぜ合わせる。
- ② 大根をすりおろし、うすくちしょうゆを大さじ2杯加え、よく混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を加え、よく混ぜ合わせ、ソース完成。

3.ハンバーグの調理手順

- ① みじん切りしたニンニクを炒め香ばくなったら、みじん切りしたタマネギを加え、焦がさないように透き通るまで炒める。
- ② いったん火を止めて、細切りチーズを加え、チーズが溶けるまで炒めたタマネギによくからめる。
- ③ 冷めたらミンチ、卵1個を加え、塩、コショウ、白ワインをふりかける。
- ④ ナツメグ、調味料を少し入れ、パン粉を加えて手でねばりができるまでよく練る。
- ⑤ 適当な大きさに分けて、手でたたいて空気を抜いて形を整える。
- ⑥ 中火のフライパンに入れて、焦げ目がついたらひっくり返して同じように焦げ目をつける。
- ⑦ フライパンにふたをして、弱火で焼く。はしでつついで透明な肉汁が出てきたらできあがり。



義仁風

チーズ入りハンバーグ

2.ソースづくり

- ① トマトをうすくスライスし、みじん切りにして塩を大さじ1杯加え、よく混ぜ合わせる。
- ② 大根をすりおろし、うすくちしょうゆを大さじ2杯加え、よく混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を加え、よく混ぜ合わせ、ソース完成。

3.ハンバーグの調理手順

- ① みじん切りしたニンニクを炒め香ばくなったら、みじん切りしたタマネギを加え、焦がさないように透き通るまで炒める。
- ② いったん火を止めて、細切りチーズを加え、チーズが溶けるまで炒めたタマネギによくからめる。
- ③ 冷めたらミンチ、卵1個を加え、塩、コショウ、白ワインをふりかける。
- ④ ナツメグ、調味料を少し入れ、パン粉を加えて手でねばりができるまでよく練る。
- ⑤ 適当な大きさに分けて、手でたたいて空気を抜いて形を整える。
- ⑥ 中火のフライパンに入れて、焦げ目がついたらひっくり返して同じように焦げ目をつける。
- ⑦ フライパンにふたをして、弱火で焼く。はしでつついで透明な肉汁が出てきたらできあがり。



市立図書館 「三国名勝図会」



「三国名勝図会」は、天保14年(1843年)、第27代藩主、島津斉興の命で、五代秀堯を中心^{はしごちかおへい}に、橋口兼柄らが編さんしました。

薩摩藩領だった三州(薩摩・大隅・日向)の自然や社寺、特産品などを豊富な図版と文で紹介しています。明治初期の廃仏毀釈^{はいぶつきしゃく}の嵐で、跡形もなくなっている多くの寺院の当時の姿を知るこ

とのできる貴重な資料です。

現在、図書館にあるのは、明治38年に刊行されたもので、保存のため直接手で触ることはできませんが、昭和57年に出版された復刻版(全4巻)で、内容のすべてを閲覧できます。

古き鹿児島の興味深い世界をぜひ訪ねてみてください。
(市立図書館 北之園 千春)

※廃仏毀釈

明治維新直後に起こった佛教排斥運動。
新政府の神仏分離策により、全国で仏寺、
仏像、経巻などが破壊された。



現在

中央地区

昭和36年、天文館といえども、まだ平べったい街でした。目につくのは電報電話局（当時）、昭和大通り（現在のパース通り）をはさんだ松原小学校くらい。

今は、それらを飲み込むように街が立体化し、左上に白く延びる国道225号が狭く見えるほどです。

海岸線の景観も変わりました。甲突川河口左手には新港が造られ、与次郎ヶ浜は埋め立てられました。

天保山橋の下流には、天保山大橋のみならず天保山シーサイドブリッジも出現しました。桜島を眼前にした壮大な光景で、一躍人気スポットになっています。



昭和36年

わが町上空 今むかし

編集発行／鹿児島市広報課

鹿児島市山下町11番1号 電話216-1133

印刷・レイアウト／測上印刷株式会社

