

鹿児島大学
編集サポーター
がゆく!!

魅力再発見！桜島の○○○

～あなたの心を桜島色に染め隊のレポート～

鹿児島歴2、3年の私たちが、桜島の魅力を報告します！



松出 莉子 隊員

小迫 和昂 隊員

岩園 愛 隊員

堅島 敢太郎 隊員

鹿大輪康サポーター丸

実際に桜島に行き、そこに住む・働く人たちへの取材を通して見えてきた魅力や、人々の思いを鹿児島大学編集サポーターがお伝えます。【世界遺産・ジオパーク推進課 ☎216-1313】



ジオパーク



磯辺さんは自らの目で見て、資源を守りながら漁業を行っています。桜島の全てが好きで、「この島が少しでも良くなってほしい」という思いから、海や島内のパトロール、島おこし活動なども率先して行っているそうです。

「桜島が大好きで、発展させたい」という島民の思いが結束し、桜島は多くの魅力にあふれる鹿児島島のシンボルになっているのだと感じました。

●桜島の盛り上げ隊長！

鹿児島ならではの食文化が、海の豊かさを守ることにつながり、良い循環が生まれています。

●桜島のウミとウニ

皆さんは「ガンガゼ」という生き物を知っていますか？ ウニの仲間ですが、鋭く長いとげと毒を持っている「厄介者」ですが、なんと、桜島では全国的にも珍しく、食用として漁を行っているんです。

●錦江湾の豊かな魚種

この人に聞きました！



磯辺 昭信さん
(東桜島漁業協同組合 代表理事組合長)

海の豊かさを守り
鹿児島島のシンボルを
発展させる

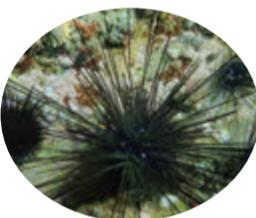


岩園 隊員

岩園隊員のおすすめスポット



レインボービーチ (桜島横山町)は砂浜がとてもきれいです。フェリーターミナルから近いので、ちょっと立ち寄ってみてはいかがでしょうか



ガンガゼ



この人に聞きました！



村山 利清さん
(南ファームランド桜島 農業者)

食と農から
桜島を盛り上げる農業者



堅島 隊員

●食べてくれる人に桜島の大地の恵みを

村山さんは、消費者の健康を考え、有機栽培にこだわっています。主に栽培しているのは桜島大根と桜島小みかんで、収穫期は1月ごろ。桜島大根の種はわずか3mmでそれが30kg近い重さの大きい大根になるんだと驚きました。

桜島大根は、鹿児島島の漬物屋だけではなく、東京のレストランやデパートなど、さまざまな所に出荷され、たくさんの人たちに味わわれています。

村山さんのモットーは、「海からのミネラルを山に、山からの栄養を海に」で、乾燥させた錦江湾の海藻を肥料として使っています。火山灰が積もると、大根は光合成ができなくなり枯れてしまう悩みもあります。

「桜島をこのままで終わらせたくない」と熱く語る村山さん。子ども向けの「畑の授業や、種まきから収穫、調理して食べる」ところまで行う「1000人」でいただきます！」など、さまざまなイベントを実施して、桜島にたくさんの方が来てくれるよう取り組んでいます。

●つくる、食べる、つながる

ピーマンやトマト、ナスなども栽培しています。もちろん有機栽培♪



堅島隊員のおすすめスポット



大正3(1914)年の大噴火で埋没した**黒神埋没鳥居**(黒神町)は降灰などのすさまじさを後世に伝える貴重な場所です



村山さんの新鮮な野菜は奥さんが営む「カフェしらはま」(桜島白浜町)でも堪能できます



こんな小さな種が世界一重い大根に成長します