



第13回ぶえん鯉スタンプラリー抽選会

■6月24日、水産センターで行われました。今年は全国から561通の応募があり、当選者には枕崎産豚肉や枕崎ぶえん鯉詰め合わせセットなどの豪華賞品が贈られました。



SDGsの普及・啓発に関する連携協定

■6月25日、本市は公益社団法人枕崎青年会議所とSDGsの普及・啓発に関する連携協定を締結しました。今後は、お互いの資源などの活用を図り、SDGsを原動力とした地方創生を推進します。



避難所等としての施設使用に関する協定

■6月25日、本市は鹿児島水産高校と災害発生時における避難所等としての施設使用に関する協定を締結しました。今回の協定により、災害時等における避難者の受け入れ人数の拡大などが図られました。



今年も水難事故が起きませんように

■水難事故への注意喚起と水の恵みに感謝する行事「水神講」が、7月1日に山下公民館で行われました。公民館での神事後、参加した子どもたちは、水の恵みに感謝するとともに、今年も水難事故が起きないように、お参りをしました。



平田町自主防災会が自主訓練を実施 ～令和2年度平田町自主防災会自主訓練

6月28日、平田町自主防災会が、妙見センターで自主訓練を実施し、地域住民約40名が参加しました。平田町自主防災会は、平成29年3月に組織を結成し、今回が4回目の自主訓練の実施となります。

今回の訓練は、河川氾濫を想定し、避難時における高齢者などの要支援者の確認及び誘導・補助の訓練を行った後、鹿児島県地域防災アドバイザーの福崎純孝先生による講話、防災グッズづくり(新聞紙スリッパ、サラダ油の灯り)及び備蓄食料のアルファ米(5年保存)の試食会が行われました。

同自主防災会会長である平田湯公民館の野村和弘館長は「経験と継続が大事。これからも実施していきたい」と話しました。



枕崎版子ども食堂、新スタイルでスタート ～スマイルキッチン「にんぎまんま」が活動再開

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い活動を休止していた枕崎版子ども食堂スマイルキッチン「にんぎまんま」が、6月27日から活動を再開しました。今回から場所を国見町の民家に移し、感染症予防のため、弁当のテイクアウトスタイルに変更しました。

当日は、活動再開を待ちわびたファンの皆さんが訪れ、手羽元の甘辛煮や煮込みハンバーグなどが入った弁当300食が約2時間で完売しました。



子供服、おもちゃなどを「おすそ分け」します ～「Osusowake」プロジェクト

本市の白沢地域にある就労継続支援施設「ふらっぶ」内の空きスペースに、使わなくなった子供用の衣類やおもちゃ、ベビー用品や絵本などを無料で提供するマーケットが5月中旬からオープンしています。

このプロジェクトは、昨年、鹿児島県建築士会南薩支部のメンバーにより、商店街の店先のスペースを活用し、誰もが気軽に立ち寄れる「場」をつくらうと、南九州市知覧町で始まったものです。このプロジェクトの趣旨に賛同した「ふらっぶ」の白澤さん夫婦は、プロジェクトの趣旨と障害のある方の社会参加を目的に、本市でマーケットを開始しました。

このプロジェクトでは、家庭でいらなくなったものをマーケットに提供し、マーケットに訪れた方は展示されている用品を無料でおすそ分けしてもらえます。

「ふらっぶ」管理者の白澤奈津紀さんは、「気軽に1度足を運んでいただき、おすそ分けを見てください」と話しました。



9年間のご厚意に感謝して ～積山武光さんに感謝状を贈呈

6月30日、別府中学校に図書購入費を寄附し続けてきた積山武光さんに対し、同校の生徒から感謝状が贈呈されました。

積山さんは、平成24年から9年間同校に図書購入費を寄附し続け、その寄附金を活用してこれまでに205冊の本が購入されました。

積山さんは「図書館では自由に本を探して、その時間だけは子どもたちの心が休まる時間になってほしい」と話しました。

旬のお便り 地元漁業者応援企画 枕崎で水揚げされる旬の海産物を紹介します!



キビナゴ

産 卵期の春から初夏に旬を迎えるキビナゴですが、実は冬も身がしまっていて、旬の時期とは違った美味しさを味わうことができます。つまり、どの季節に食べ

ても美味しい魚です。

キビナゴは体に入った縞模様が特徴です。鹿児島の方言で帯のことを「キビ」、小魚を「ナゴ」と言いますが、体の縞模様が帯のように見えることから「キビナゴ」と呼ばれるようになったと言われています。そして、ガラス細

工のように透き通った魚体は「魚の宝石」とも称されます。

鹿児島県はキビナゴが市場に流通している数少ない地域で、刺身や天ぷら、南蛮漬けなどいろいろな郷土料理として食されています。

おすすめ料理 キビナゴの刺身

キビナゴは繊細で傷みやすいため、新鮮でないと刺身で食べることはできません。薬味と一緒に鹿児島流の酢味噌でお召し上がりください。

