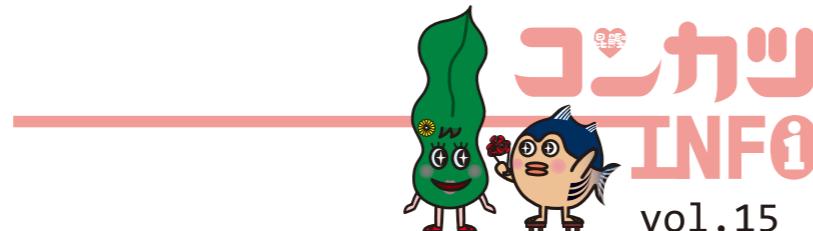


観る人たちを魅了 「南中ソーラン」

南中ソーランは市立稚内南中学校の文化活動の一環として、昭和61年に先生と生徒たちの共同作業で考案されたんだ。稚内の基幹産業である「水産」をイメージし、ニシン漁の沖揚げ作業動作を取り入れた振り付けが特徴の正調のソーランをロック調にアレンジしたものなんだよ。平成5年には日本民謡舞全国大会でグランプリを受賞。ミラノ万博でも披露されたんだ。8月26日には「子ども芸能祭・南中ソーラン祭」が開催されて、たくさんの子どもたちが披露した踊りは迫力満点！来年は3年に1度の全国交流祭が開催される予定だから、僕もすごく楽しみなんだ。全国に「稚内」の名を広めてくれた南中ソーランは、次世代につなげができる稚内の大切な財産だね。



vol.15

今年1月に開催されたミュージックフェスタin枕崎駅で枕崎市通り会連合会との「コンカツラーメン対決」を制した鹿児島水産高校食品工学科の生徒たち。その後も味の改良を重ね、これまでの豚骨と昆布を主としたスープに加え、鶏ガラ・魚介スープを合わせて味に深みを増したトリプルスープが完成。10月22日に枕崎駅舎前広場で開催される「まくらざき秋の市」(関連記事4ページ)に出店します。生徒たちは「たくさん的人に味わってほしい」と意気込んでいます。進化した水産高校のコンカツラーメン



問合せ コンカツプロジェクト協議会事務局(水産商工課内) TEL72-1111・内線421

△まくらざき秋の市2017

△進化した水産高校コンカツラーメン味わって

△をぜひ味わってください。
△限定食で売れ切れ次第、終了となります。

妙見センター屋外トイレの新設工事が始まります

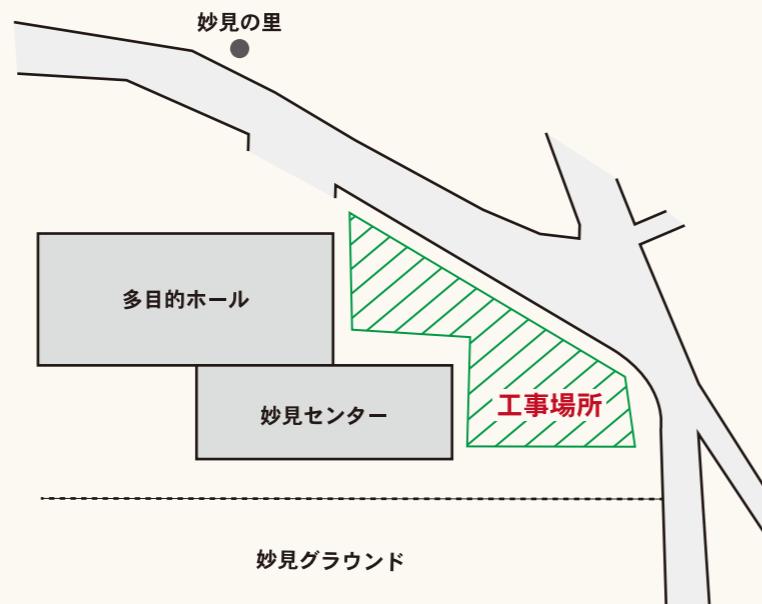
妙見センターでは、10月から平成30年3月頃までの間、屋外トイレの新設工事が行われます。

工事期間中は駐車場の一部が使用できなくなりますので、妙見センターをご利用の際はご注意ください。

利用者の皆さんにはご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いします。

■問合せ

- 農政課農政係 TEL72-1111(内線331・316)
- 妙見センター TEL73-1727



YOU & I
~あなたと私の男女共同参画~

You(あなた)とI(私)が互いに支え合い、尊重しながらともに歩んでいける社会をめざすため、男女共同参画について考えるコーナーです。

■問合せ 企画調整課政策推進係 TEL72-1111(内線219)

まくらざきハーモニーネットワーク委員会は「地域づくり・まちづくり・人づくり」と「男女共同参画社会の実現」をめぐして、平成12年6月に発足しました。

市内の女性ボランティアグループ等で構成されていて、現在は、枕崎商工会議所女性会、ボランティアグループ響き、枕崎市食生活改善推進員連絡協議会、新日本婦人の会、枕崎市生活研究グループ連絡協議会の5団体、約100名が所属しています。

■男女共同参画社会の実現をめざして

同会のメンバーは、これまで男女共同参画についての研修会や講座などに積極的に参加したり、県内の女性団体や地域づくり団体の活動の視察研修を通じて、交流を図りながら、男女共同参画への理解を深めてきました。その経験を生かして、市と協力しながら男女共同参画ファーラム「まくらざきハーモニーフェスティバル」などを企画・開催し、男女共同参画社会実現に向けた「地域づくり」や

「人材育成」に取り組んでいます。また、かつおまつりや新春かつおジョギング大会などの市内のイベントで、茶節や腹皮の振舞いを行いながら活動のPRを行っています。このように、幅広い分野で活躍している同会は「できる人ができるときに」をモットーに、メンバー同士が協力しあいながら活動を続けています。あなたも一緒に活動してみませんか？

平成29年度「まくらざきハーモニー フェスティバル」を開催

市では、男女共同参画社会の実現に向け、市民のみなさんにも男女共同参画に対する理解を深めていたぐため、男女共同参画フォーラム「まくらざきハーモニーフェスティバル」をまくらざきハーモニーネットワーク委員会との共催で開催します。「ダイバーシティ(多様性)」の視点を取り入れた職場環境づくりに取り組む市内事業所の事例発表や、男女共同参画の基本的な考え方について学ぶワークショップ、パネル展示「男女共同参画の視点でみる2025年問題」を行います。また、まくらざきハーモニーネットワーク委員会による茶節の振舞いもあります。

日時 11月26日(日) 午後1時30分～
4時30分
場所 南薩地域地場産業振興センター

※詳細は、折込チラシをご覧ください。



地域おこし協力隊 活動レポート

こひたこづ ひとっもの！

皆さんこんにちは。地域おこし協力隊の柳川です。

枕崎市に住み始めて6ヶ月になりました。枕崎で初めての夏を過ごし、キラキラした海を見て南国らしい雰囲気を感じました。



お魚センター観光案内所での掲示のようす。旗は「枕崎フランス鰹節」があるブルターニュのもの



柳川晴美 隊員
今月の報告は

枕崎といえば「鰹節」の生産量が日本一です。日本料理には「出汁」が欠かせません。鰹節の出汁は、昆布と並んで日本料理の原点ともいえます。少しでも枕崎の鰹節に興味をもってもらいたいと思い、鰹節の製造工程のリーフレットを作成しました。鰹節の栄養成分や出汁の取り方も載せました。枕崎に観光にいらっしゃる方が自由に持ち帰り、ゆっくりと見てもらい、鰹節の魅力を1人でも多くの方に知ってもらえたたらと思います。たくさんの方に、枕崎の鰹節でおいしい「出汁」を召し上がっていただけたらうれしいです。