



### 市内の小学校で入学式

■4月6日、市内各小・中学校で入学式が行われました。別府小学校では、新1年生23名が元気に入學し、これから始まる小学校生活に期待をふくらませていました。



### 新1年生がかつおのぼりを掲揚

■4月15日、市役所正面玄関前がかつおのぼり掲揚式が開催され、枕崎小学校の新1年生25名の児童がかつおのぼりを掲揚しました。児童は「かつおのぼり」の歌を歌いながら、元気にロープを引きました。



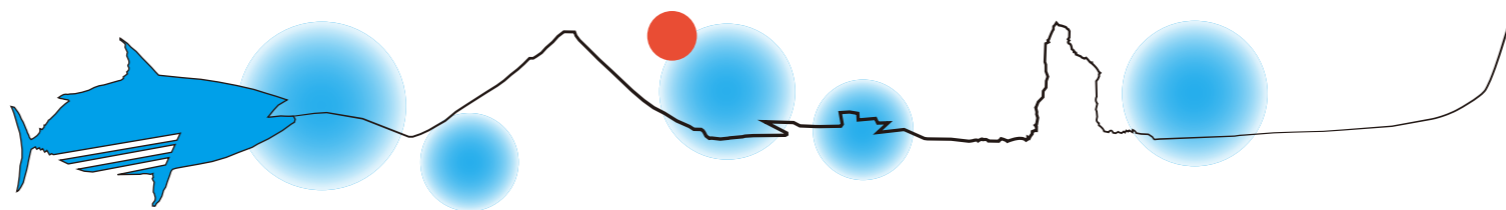
### 火之神公園一帯をボランティア清掃

■4月3日、まくらざきハーモニーネットワーク委員会の会員などによる恒例のボランティア清掃が行われました。参加者は、火之神公園一帯の清掃を行い、たくさんのごみが収集されました。



### 海上特攻第二艦隊戦没者追悼

■4月7日、戦艦大和をはじめとする第二艦隊海上特攻から76年が経ちました。当日は自主参拝というかたちでしたが、火之神公園の平和記念展望台に献花台が設けられ、遺族などが参拝に訪れました。



# ほっとホット フォトニュース



### 田代帆夏さんが全国大会で準優勝 ～第16回全国高等学校なぎなた選抜大会

第16回全国高等学校なぎなた選抜大会が3月21日に兵庫県伊丹市で開催され、桜山中出身の田代帆夏さん(川辺高校3年・写真中央)が、準優勝しました。

先鋒・國光蓮さん、大将・上牧大佳さんとともに中堅として団体戦に出場した田代さんは、全国大会で結果を残してきた先輩たちを目標に、3人で心をひとつに大会に挑み、鹿児島県勢では過去最高の準優勝という結果を残しました。

田代さんは「次はインターハイ優勝を目指します。そして、なぎなたをする人が増えて、鹿児島でなぎなたが活性化するように頑張りたいです」と話してくれました。



### モーモー先生、長い間お疲れ様でした ～牛山由美子先生が妙見保育園を卒園

妙見保育園に55年間勤務した牛山由美子先生が、多くの子どもたちや先生、教え子に見送られながら、3月31日に保育園を退職しました。

80歳の牛山先生は、妙見保育園が瀬戸口公民館で農繁期の預かり保育を行っていた時代から保育士として勤務し、65歳の定年退職後は、非常勤職員として若手職員の指導にあたってきました。「モーモーちゃん」の愛称で親しまれ、55年間の保育園生活の中で約1,300名の子どもたちを送り出しました。牛山先生は「子どもたちのパワーをもらいながら、皆さんに支えられて、おかげさまでここまでやってこれることができました。本当にありがとうございました」と話しました。



①出発を記念してテープカットが行われました。 ②特産品が並んだ右面 ③港まつりをPRする背面 ④南代表取締役へ花束贈呈 ⑤関係者一同で記念撮影

### 走る枕崎、ラッピングトラックが完成 ～枕崎PRラッピングトラック出発式

本市に所縁があり、大阪府阪南市に本社を置く「有限会社ミナミ」のご厚意により、枕崎をPRするラッピングトラックを導入してもらいました。

今回導入したトラックは、左面に枕崎のカツオや鯉節、市の観光PR動画に繋がるQRコード、右面には電照菊や枕崎茶、焼酎などの特産品、観光協会のホームページ「まく旅」に繋がるQRコード、そして背面には三尺玉花火とさつま黒潮「きばらん海」枕崎港まつりのホームページに繋がるQRコードが掲載されています。

トラックは3月19日に本市に到着し、31日までの期間、枕崎お魚センター前の駐車場に展示され、31日には関係者を招いて出発式が行われました。出発式で有限会社ミナミの南代表取締役は「1人でも多くの人に枕崎の良さを知ってもらいたい」と話しました。また、関係者を代表して、前田市長から本市の特産品や花束が南代表取締役に贈呈されました。

ラッピングトラックは、今後、大阪府を中心に京都府や兵庫県、奈良県、和歌山県などを走行し、関西圏での本市PRが期待されます。

## 旬のお便り 地元生産者応援企画 枕崎で水揚げされる旬の海産物を紹介します！



### アオリイカ

馬 貝の障泥(あおり)に似ていることからその名が付いたとされているアオリイカは、別名ミズイカとも呼ばれ、独自の旨味や食感から「イカの王様」と称されています。

イカの中でも最高級の食材とされていますが、枕崎でもよく水揚げされます。

水温が下がる冬場は深場に潜ってしまうことが多いのですが、水温が上がる春先から初夏にかけては産卵で浅瀬に上がってくるため、比較的サイズの大きい親のイカ

を捕ることができます。

アオリイカは、身の弾力が強く、甘みも強いので、刺身や寿司など生で食べても美味しいですが、揚げ物や煮物、炒め物、干物など、どの調理法でも美味しく食べることができますので、ぜひお試しください。

### おすすめ料理 アオリイカの天ぷら

一口サイズに切って揚げた後、シンプルに塩コショウで食べると美味しいです。肉厚で程よい弾力が絶品です。

