



おいしいお茶の入れ方教室

■10月12日、枕崎市茶業青年の会主催の
おいしいお茶の入れ方教室が別府小学校
で開催され、5年生の児童23名が参加し
ました。



枕崎シルバー人材センター がボランティア清掃

■10月はシルバー人材センター事業普及
促進月間でした。10月13日には片平山公
園と悠悠公園でボランティア清掃活動が
行われ、参加者は草払いなどの清掃を行
いました。



小学校陸上記録会

■10月14日、塩浜運動場で小学校陸上
記録会が開催され、競技に出場する各小
学校の5・6年生が参加しました。今年
は、規模を縮小して開催されましたが、
5年生女子400mリレーで大会記録が更
新されました。



田布川集落にコスモス畑が出現

■10月中旬から下旬頃、田布川集落で
「夢蛸たぶがわ2016」のメンバーが地域
おこしの一環として植えたコスモスが見
ごろを迎えました。



①立神小学校のタイフーンレース ②枕崎小学校の短距離走 ③松山小
学校の紅白対抗全員リレー ④別府小学校の大玉ころりん

秋空の下、各学校で熱戦が繰り広げられる ～市内小学校で運動会を開催

9月26日、市内の小学校で運動会が開催され、各種
目で熱戦が繰り広げられました。

昨年に引き続き、新型コロナウイルス感染症対策の
ため、規模を縮小して午前中だけの開催となりました
が、各学校で感染防止の対策を行い、爽やかな汗を流
しました。グラウンドには、子どもたちや保護者の楽し
そうな声が響き渡りました。



「姫ほまれ」「姫ふうき」が二つ星金賞 ～グレート・テイスト・アワード2021

食のオスカーともいわれる英国の国際食品コンテス
ト「グレート・テイスト・アワード2021」で瀬戸茶生産
組合(茅野薫代表)が生産する紅茶「姫ほまれ」と「姫ふ
うき」が二つ星金賞を受賞しました。また、一緒に出品
した「さつまローズ」も一つ星金賞を受賞しました。姫
ほまれば今回初出品で初受賞、姫ふうきとさつまロー
ズは2018年以来の金賞受賞です。

茅野さんは「三つ星を逃した悔しさもあったが、初出
品の『姫ほまれ』で受賞でき、一つの階段を上がるこ
とができた。来年も三つ星を目指していきたい」と話し
ました。



走り続けた30年、音楽でまちを盛り上げる ～ARTSが結成30周年

地元枕崎を拠点に活動するスカバンド「ARTS」が
11月で結成30周年を迎えました。

ARTSは1991年に結成され、2002年には1stシン
グル「GO! SKA GO!」、1stアルバム「ARTS」が全国に
発売されました。2005年には薩摩酒造(株)のCMにメ
ンバーが出演し、衆議院議員総選挙の鹿児島版CMや
ポスターにも出演、また、JR九州のテレビCMに「GO!
SKA GO!」が起用されるなど、音楽を通して市内外に貢
献してきました。2019年には、一度脱退したメンバ
ーが再加入し、新生ARTSとして再出発を果たし、現在
も10年ぶり6枚目となるアルバムを製作し、走り続け
ています。

リーダーの井上良久さんは「いろいろなことがあった
30年でしたが、健康に気を付けながらこれからもAR
TSを続けていきます」と話しました。



祝! 枕崎中学校女子駅伝チームが初優勝 ～令和3年度南薩地区中学校総合体育大会

10月7日に吹上浜海浜公園で行われた令和3年度南
薩地区中学校総合体育大会の駅伝競走大会において、
枕崎中学校女子駅伝チームが優勝し、出場した17チ
ームの頂点に輝きました。枕崎中学校において、女子駅
伝チームが優勝するのは初の快挙で、同チームは11月
11日に指宿市で開催予定の県大会に南薩地区代表とし
て出場します。

キャプテンの上村優奈^{ゆうな}さん(3年)は「緊張と不安な気
持ちもありましたが、チームのみんなを信じて走りめ
き、優勝することができました。県大会では、チーム一
丸となって走りたいです」と話しました。

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!



タカエビ

正 式名称は「ヒゲナガ
エビ」ですが、鹿児
島県では「薩摩甘エビ」と
も呼ばれているタカエビ
は、濃厚な甘味と火を通
した時のプリプリとした
食感が特徴のエビです。

枕崎でも定期的に水揚げされます。

旬の時期は秋頃から翌年の春頃までと言われていま
すが、年間を通じて味の変化はほとんどないため、1年を
通して美味しく味わうことができます。枕崎では手頃な
値段で購入することができますが、産地以外の地域では

あまり流通していないため、値段も高くなります。
殻も柔らかく、焼いて食べると弾力のある身とパリパ
リとした殻の食感も味わうことができます。刺身、唐揚
げ、焼き物など調理方法も豊富で、エビ自体の味もしっ
かりとしています。

おすすめ料理

タカエビの刺身

新鮮なタカエビが手に入
る地域だからこそできる贅
沢な食べ方です。

トロっとした食感と濃厚
な甘味を味わうことができ
ます。

