

枕崎市 地域学校協働活動だより

パソコンで検索 枕崎市地域学校だより

検索



発行
枕崎市
教育委員会
生涯学習課

「地域学校協働活動だより」は枕崎市のホームページにも掲載されています。スマホで読み取ったりパソコンで検索して、カラー写真付きの記事をご覧ください。

～ほぜ祭りで太鼓踊りの奉納 南方神社では巫女舞も～ 桜山校区

秋の収穫に感謝する「ほぜ祭り」が10月28日に南方（みなみ）神社、10月29日に妙見神社で行われ、それぞれ山下・水流太鼓踊りと東鹿籠太鼓踊りが奉納されました。



南方神社での山下・水流太鼓踊り

山下・水流太鼓踊りでは、鉦打ち（かねうち）と入れ鼓（いれこ）を桜山中の男子生徒が担当しています。また、今年は踊り手の一人を桜山中1年の女子生徒が担当し、太鼓踊り400年の歴史の中で初めて女性が参加するという記念の年になりました。

東鹿籠太鼓踊りでは、入れ鼓を桜山小の児童が担当し、踊り手にも川辺高校の生徒が参加しており、地域の子供たちが郷土芸能の継承を担っています。



南方神社では巫女舞を奉納

ほぜ祭りに地域の子供たちが関わっているのは太鼓踊りだけではありません。南方神社で行われる神事では巫女舞が奉納され、桜山中の生徒2名、加世田高校の生徒1名が「浦安の舞」を厳かに舞いました。巫女舞は50年以上地域の子供たちによって受け継がれていて、南方神社のほぜ祭りと六月燈の神事で奉納されています。

南方神社と妙見神社のほぜ祭りには、多くの観覧者が訪れ賑わいました。ほぜ祭りは地域で大切に受け継がれ、地域の絆作りや活力に繋がっています。桜山の子供たちも大人と一緒に祭りを継承し、大きな一翼を担って活躍しています。



妙見神社での東鹿籠太鼓踊り

～枕崎鰹節の発展の歴史を語る～ 立神小学校

立神小学校では10月27日の4年生の「郷土の開発」の授業で、枕崎鰹節の発展の歴史について、立神校区で鰹節製造業を営んでいる戸床安孝さんが講師となって話をしてくれました。



枕崎の鰹節について話をする戸床さん

「郷土の開発」の授業は、立神地区公民館の青少年講座も兼ねており、地域の子供たちに地元の産業について知ってほしいということで、毎年行われているものです。

枕崎の鰹節は全国的に有名で、生産量も国内の半分程度を製造しており、質・量ともに日本一の産地となっています。戸床さんからは「枕崎の鰹節は全国的に知られているが、そのきっかけとなったのが明治28年に起きた海難事故の『黒島流れ』である。枕崎だけでも411人の死者を出した。一家の大黒柱を失った家族らが、かつお節の行商を始め、県内だけでなく宮崎、熊本まで広めて全国的に有名になった。」との話がありました。

授業の最後には「かつお節パック」のプレゼントがあり、子供たちが大変喜んでいました。

～クラスでの発表と給食で 高齢者とふれあい交流～ 別府小学校

別府小学校では、10月31日に4年生14名が校区内の高齢者の方々と「ふれあい交流」を行いました。雨のため、予定していたグラウンドゴルフを変更して、教室で子供たちがリコーダー演奏や合唱の発表をして交流を行いました。高齢者の方々も子供たちとふれあうのを毎年の楽しみにしており、この日は13名の老人クラブ・高齢者学級の方々が参加してくれました。



教室でお互いに質問し合って交流会

また、11月5日には、4年生が高齢者の方々を招いて交流給食を行いました。

一緒に給食を食べながら、学校生活のこと、昔の学校の様子のことなど、いろいろなお話をすすることができました。とても和やかな雰囲気の中、給食を通して楽しい交流ができました。



昔の別府小の話を聞いて盛り上がる

～昔の遊び体験学習で 高齢者と交流～ 立神小学校

立神小学校では、10月28日に1、2年生と地域の老人クラブの方々が10種類の「昔の遊び」で、体験学習と交流活動を行いました。立神地区公民館の青少年講座も兼ねており、老人クラブの方々も子供たちと遊ぶのを毎年の楽しみにしています。



「けんけん遊び」を楽しむ子供たち

子供たちは、校庭や体育館、多目的教室を回りながら、「目玉遊び」に挑戦したり、「水てっぽう」を楽しんだりして、10種類全部の遊びを体験しました。老人クラブの方々も、子供たちのために自分たちで作った「どんぐり回し」や「おてだま」などの遊び道具を使って、子供たちに教えながら一緒に「昔の遊び」を楽しんでいました。



「おてだま遊び」に初挑戦

～給食の「秋の味覚汁」の材料に… 手掘りで芋を収穫～ 枕崎小学校



山崎さんの指導で芋を掘り出す子供たち

枕崎小学校では10月10日に3年生の2クラス48人が、学校敷地内にある芋畠で「からいも」の収穫を行いました。「からいも探検隊」の授業の一環で、ボランティアの山崎己代治さんに指導していただき、子供たちが手掘りで大きな芋を掘り出しました。

今年植えた芋は「紅さつま」という甘くて美味しい芋の品種でしたが、昨年に続いてアナグマに食べられて予定より収穫が少なかったそうです。

それでも収穫された芋のうち33キロを10月22日の給食メニューの「秋の味覚汁」の材料として給食センターに提供し、市内全校の児童・生徒が美味しいいただきました。