



PROFILE
1943年生、田布川町。左官職人として働く傍ら、1968年に市消防団・金山分団に入団。金山分団の班長、副分団長、分団長を経て、1997年に市消防団副団長に就任。2005年からは団長を務めている。

わが町の を訪ねて ロマネス句

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんが枕崎にゆかりのある人を訪ねインタビューし、ようよう一句ひねります。

file.20

これからの消防団に必要なもの

枕崎市消防団 団長
上園 親志さん (72)

火事ほど悲惨な人災はない。また火事は自然災害の二次災害でもある。地震が起こり、あるいは竜巻が来て、さらに津波が襲って火災を引き起こすこともある。大昔からそうであっただろうが、火は人が取り扱うべき最も有用なものであり危険なものである。私は幼いころ、銀座通りの映画館が白昼に燃え盛るのを市役所の屋上から見た。楽しかった映画の思い出が焼き捨てられたことをふと思いついた。

上園親志さんは、消防団長としての役割をまもなく退任される。なんと46年間も消防団活動に貢献された。今回、上園さんには、これまでの消防団活動を振り返ってもらい、今後の消防団活動について、お話を聞いた。

①枕崎は他の地域と比べて際立って緊急出動の回数が少ないのですが

はい、たいへん喜ばしいことです。これも定期的な巡回放送といった市民に常々火の元の確認を促す地道な活動の賜物であると考えます。平日頃から防災意識に留意するというのが有事のときに格段の差を生み出します。それと各地域での自主防災活動ですね、地域住民が自ら防災活動に長けているということが災害時にどれほど有用なことであるか、これを市民の皆さんに認識していただきたいです。大きな災害に見舞われたと

きは道路も寸断され、消防団が現場に出動不可能になることもあり。そんな時のために自主防災組織の存在が重要だと思います。

②これからの消防団に必要なことは何だと思えますか

まずは団員の確保です。消防は火災の消火だけではありません。道路などの倒木処理や土砂崩落の処置復旧など緊急なインフラ整備、また搜索といった任務にも当たります。しっかりとした防災意識と出動認識をもった団員の数が常に確保しておかなければならないと思えます。しかし現状は不足しております。ぜひ団員として働く若者を求めたい。チェンソーを使って倒木などを速やかに切断し除去するとか、小型のユンボで土砂を排除するとか、そういった復旧作業が必要とされる技術があるとなおいいですね。

③昨年4月に加入した女性消防団員について

「適材適所」という意味でniche(ニッチ)という言葉がありまして、消防団の任務の中にも女性に適した活動内容が多数あると思うんです。女性団員のニッチを設けることで、より消防活動全体の質の向上を図れるものと考えます。今後ますます活動内容が充実して欲しいと思います。

④退任についての感想を

救助活動を行う時に最も大事なことは、要救助者を助けるという

う行為とともに自らも守るということ。その為には、自分自身の体力と健康が維持されているということが重要です。私は70歳を越えて、腰に不安を感じ始めました。ここで次の若い方に団長職を譲るべきだと判断しました。

⑤消防団員へのメッセージを

意思の疎通、これが要ですね。呑み二ヶーションといいますか、やはり普段から団員間の信頼関係を高めることです。各分団長には誇りと自信をもって大いに士気を上げていただきたいと望みます。

⑥退任後はどのように過ごされますか

タンカンを作ったついでに、奥が深くてなあ、やればやるほど面白か。やっぱり働いてこそ健康が維持されるもんだや。最後は元々の和やかな笑顔で語られた。

⑦操作と放送を日頃、息らじ(唱)双方ともに、市民へ奉送



▲年末の火災予防の呼び掛けに出発する消防団員



ごろごろチョコスコーン

試行錯誤の結果 たどり着いたのは

3人の子どもを持つ前野優子さんは、子育てと仕事の両立で忙しい日々を過ごしています。そんな忙しい中でも、あつと言ふ間に作れてしまうお菓子を、今回紹介していただきます。

この料理を作るきっかけになったのは「ホットケーキミックスでスコーンが作れる」ということを聞いた事でした。前野さんは、あるコーヒーションショップのチョコスコーンが好きでよく食べていたそう、この話を聞いたときに「よし、自分であのチョコスコーンを作ってみよう」と思い立ったそうです。それからいくつもの材料で試行錯誤を重ねた結果、この

- 材料 (8つ分)
ホットケーキミックス…… 300g
牛乳…… 100cc
はちみつ…… 30g
四角の粒チョコレート…… 約30個

- 作り方
①チョコレートを4等分に切っていく。

- ②ホットケーキミックス、牛乳、はちみつをボールに入れ混ぜ合わせ、生地を作る。
- ③生地に切ったチョコレートを加え、さらに混ぜ合わせる。
- ④オーブンを180℃の余熱にかける。
- ⑤③を1~1.5cmの厚さで円形に広げる。
- ⑥⑤を8等分に切り分け、180℃のオーブンで20分焼いたらできあがり。



前野 優子さん (31)

「ごろごろチョコスコーン」にたどり着きました。「寒くなるこのチョコスコーンが食べたくなるんです」と話す前野さん。寒い時期になると、このスコーンをよく作るのだそうです。子どもたちもチョコスコーンが大好きで、いつも焼き上がりを待ちきれないほどだそうです。少ない材料でかつ短時間で作れるこの「ごろごろチョコスコーン」は、「仕事が忙しくて手作りのお菓子を作ってあげられない」という人にぜひ試してほしい一品です。

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します!

アカヤガラ

今 回も弓道部つながり…矢柄(やがら：矢の棒の部分)に似て細長い。2m近くになる。浅い岩礁域で、細長い筒状の口で岩の間に潜む小魚等を吸い込む。夜に潜ると海底近くで寝ている。夏が旬とされるが、枕崎ではこの

時期でも脂がのっている。上質の脂で出汁が濁らないので吸い物種として使われる。刺身はきれいな白身。淡白だが旨味がある。簡単なのは塩焼き。鱗がないから筒切りにして皮付きのまま焼くと、皮が香ばしく、ビックリするほど美味しい。干物にしても最高だけど、その日のうちに全部食べちゃうから…

【解説】
鹿児島水産高校 町頭 芳朗 教諭
1963年生、千代田町出身。鹿児島大学水産学部大学院を修了後に同校教諭。スクーバダイビングを得意とする。枕崎カツオマイスター検定講師

