



今年4月、お魚センター内に開設した観光案内所にて

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。

PROFILE
1944年生、若葉町。揚野商事代表取締役社長。2008年から枕崎市観光協会会長を務める。幅広い人脈を持ち、昨年は全日空鹿児島支店長を本市に招き観光講演会を開催した。趣味はヨーデルやタンゴ、マンボなどの音楽鑑賞。

file.4 これからの観光思案

枕崎市観光協会会長
揚野 卓郎さん (68)

②現在では具体的にどういった観光の発想をしていますか
まず「観光エリア」についての考えですが、例えば秋田からこちらに旅行で訪れる方は、枕崎市や指宿市、南さつま市、南九州市という分散した土地認識で観光するのではなく「鹿児島」というところという見方でいらつしやるわけです。それは実は福岡近辺、ひ

①揚野さんは、これまでどのような観光構想をお持ちでしたか
かつて私は「枕崎・みなと21 (MM21)」という構想を枕崎商工会議所に提出しました。カツオを中心とした水産業のまちであることを基本に置き、その特色を文化にまで高めようという「国際水産文化都市・枕崎市の形成」というスローガンを設定したものでした。具体的には、松之尾地域にビジターゾーンを整備し新たな観光施設を造るといふものです。台風博物館では風洞室で枕崎台風の風を体験したり、台風メカニズムを学習したり、さらには台風に対応した防災教育をする。また、遠洋漁業館は資料展示のほかカツオの一本釣り体験ができる装置を備える。鯉節工場では見学するだけでなく自分で製造工程を体験できる。そして、お魚センターや地場センター、かつお公社、明治蔵など徒歩で二帯を巡れる観光施設の構想でした。

**③これからの観光協会の役割に
ついてはどうお考えですか**
これまでは、まちのいろんなイベントの後援としての役割が中心でしたが、これからは、観光協会自らが企画立案し、行動しなければならぬ時代だと考えています。それを推進するために必要なのが、情報と知恵だと思えます。特に人的ネットワークは、いかなる時代でも重要な情報源であると

よつとすると熊本の方でもそうかもしれません。
私が考える観光エリアの単位は薩摩半島です。例えば4月から5月にかけて、いちき串木野市の「マゲロ祭り」、南さつま市の「砂の祭典」、本市の「かつおまつり」、南九州市の「特攻平和会館」、指宿市の「砂蒸し温泉」という流れで旅行プランを考えるわけです。
また、これからの旅行は、団体旅行とともにパーティー旅行の時代に入っていくと思います。つまり個人や家族、友人仲間の旅行者がより安い航空券でレンタカーなどを利用しようとしています。個人でインターネットや冊子等で情報選択して、一番気に入ったルートを選んで来られるということなんです。どんどん航空運賃も下がっていきますよ。皆が、これまでの高級感よりも格安というサービスを求めているからです。

●ちゃんサネ 温厚な人柄の中に燃えるような枕崎についての愛情をたぎらせている方だと知りました。お魚センターの奥にできた観光協会のコーナーを是非皆さま観に行かれてくださいませ。
方言が いっぱい旅情の 観光財
(唱) ブービーやれ ゆすわんやな
(卓郎さん)
ちゃんサネ

**④揚野さんはどのような雰囲気
の「観光地枕崎」を想像しますか**
風の芸術展の彫塑作品がまちの通りに配置されている今の形に、もう一つプラスの効果を足さねばならないと思っています。例えばオルゴールをそこに併置するんです。「我は海の子」や「枕崎市民歌」、「汐替え節」などの歌詞の揭示を観ながらオルゴールの音色を楽しみつつ、風の芸術作品を鑑賞する、そんなアートのストリームの姿を想像します。
の思いで、諸先輩方とこれまでお付き合いさせていただきました。



▲今年5月に開設した市観光協会のHP「まく旅」は「枕崎のステキ！」を紹介をテーマに観光地や飲食店、体験施設の紹介など情報盛りだくさん。

まく旅 検索



食の時記 まくらざき味探訪

醤油麴ソースの 和風カルパッチョ

- 材料
玉ねぎ..... 旬の野菜を
きゅうり..... お好みで
いんげん.....
トマト.....
かいわれ大根.....
しその葉.....
みょうが.....
刺身..... 旬の魚をお好みで
米麴..... 200g
しょうゆ..... 200ml
バルサミコ酢..... 適量

- ソースの作り方
①米麴200gをボールに出して約10分もむ。
②もんだ麴におにぎりができるくらいになったら瓶に入れ、しょうゆ200mlを混ぜて蓋を閉め冷蔵庫で保存する。
③1日1回、蓋を開けてスプーンで混ぜて空気を入れる。2週間ほどしたらできあがり。
④好みでバルサミコ酢やポン酢などと合わせる。
※作った醤油麴は冷蔵庫で3か月ほど保存できます。



渡邊 静子さん (67・中央町)

みることに。試行錯誤が続き2週間経ったころ瓶を開けて味見してみると、いい感じ。この日から早速、夫婦で刺身や野菜などにつけて食べるようになりました。
「バルサミコ酢やポン酢を混ぜるとさっぱりして美味しいですよ」と食への探求はまだまだ続くようです。



▲できあがった醤油麴。見た目は...、ですが味は最高

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します！

マンビキ (和名: シイラ)

暖 かい海に棲む表層性の大型肉食魚。最大2m近くになり、オスはデコが隆起している(なんか親近感...)。漂流物の陰に集まる習性を利用した「シイラ漬け漁業」が有名だが、枕崎では曳き縄での漁獲が多い。釣りあげられた直後は金色に輝き七色に変化し、やがて色彩が失せ黒ずんだ色に変化する。新鮮なものは刺身が一番。釣りたてでは、もちもちとした食感で脂がのって旨味が強く美味。油やバターとの相性がよく、フライやムニエルもオススメ。でも、なんでシイラのことをマンビキと呼ぶのかなあ。やっぱり大群で泳ぐから「万匹」？

【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

まく旅 検索