



市民編集員レポート 海を知る 垂水高校生2人の取材奮闘記



新しい試みに挑戦!

市では、市民の目線に立った行政運営を行うため、市の持つ行政情報を積極的に提供するなど市民の皆さんとの情報共有施策を推進してきました。

その大事な情報提供媒体である「市報たるみず」ですが、これまで、重要な政策等について多角的視点からまとめた企画記事、各課の行政トピックや、皆さんからの寄稿記事による「話題のひろば」、催し物などを案内する垂水市インフォメーションなど情報の整理に配慮した紙面構成を行ってきました。

そして、平成17年度は、新し

市民目線の 広報紙へ

い試みとして、市民編集員制度をスタートさせました。

この制度は、企画記事をより市民の目線に立ったものとするため、市民編集員と広報担当職員が共同で制作するものです。

本年度は、垂水高校生の女子生徒2名の応募があり、彼女たちは「海」をテーマに高校生の視点で取材・編集作業を行い、レポート記事が完成、今月号に掲載することになりました。

市民が広報紙づくりに参加する：市民目線で親しみの持てる広報紙への新たな挑戦をご覧ください。

市民編集員募集

- ◎募集対象
市内に居住または勤務・通学する方。定員は6名程度。
- ◎編集員の職務
●企画記事の企画・取材・編集を広報担当者と共同で行うこと。
●市報の掲載内容に関する意見・感想の提出など。
- ◎報酬はありません。
ただし、必要な物品は貸与します。
- ◎応募方法
原稿用紙右半分に志望動機・企画記事にしたいテーマを、左半分に氏名・年齢・住所・電話番号を記載し、総務課秘書広報係に提出してください。
選考については、選考会を実施の上、その結果を通知します。
なお、随時受け付けていますが、定員になり次第締め切らせていただく場合もありますので、あらかじめご了承ください。
- ◎応募・問い合わせ先
〒891-2192
垂水市上町114
総務課秘書広報係
TEL 0994-3211111
内線 (221-271)

いきいきふるさと 垂水会員募集

- いきいきふるさと垂水情報交流協会では、市報たるみずやふるさとの情報を市外に住む垂水市にゆかりのある皆さんへ毎月1回お届けするサーブスを行っています。
- 現在、会員数は300人あまりで、会員の皆さんからは「ふるさとの情報が手に取るようになり、なつかしい」などと声が聞かれます。
- そこで、皆さんのご親族や知り合いの方へこの事業を紹介していただけないでしょうか。
- ◎申込方法
電話・ハガキ・ファックス・メールで受け付けます。
郵便番号・住所・氏名・電話番号をお知らせください。
◎年会費
3000円
- ◎申込・問い合わせ先
〒891-2192
垂水市上町114
いきいきふるさと垂水情報交流協会事務局(総務課秘書広報係内)
TEL 0994-3211111
FAX 0994-3216625
内線 (221-271)
E-mail
infota@city.tarumizu.kagoshima.jp

ブリとカンパチの 違いって何だろう?

取材する動機・問題提起

高校生活の思い出

私たちは、垂水高校2年生の立山希と山野香です。学校では放送部で活動しています。

ある日、たまたま見た市報に、市民編集員の募集があり、係に問い合わせしてみました。そして、市報づくりの内容を聞き、「自分たちで何かをつくる!!」というところにはすごく興味を持ったので、高校生活の思い出に、市民編集員に応募して、市報づくりを体験することにしました。

係の人と話合って決めた特集のテーマは、ずばり「海」。

垂水といえば、ブリ・カンパチの養殖がとても盛んで、カンパチは「海の桜鮓」と呼ばれる県のブランドにも指定されている。

でも、ブリとカンパチの違いって何だろう?という素朴な疑問。それどころか、目の前に広がる錦江湾のことについても何も知らないことに気付きました。

そこで、私たちは、少しでも海を知りたいと思い、漁協さんや鹿児島大学の先生、そして、海で働く人たちに取材して、分かったこと、感じたことをレポートしてみました。

◎うちにもつくりじゃん





◎三重県に出荷されるカンパチをすくっているところ



◎右端が駿河さん、左端が堂脇さん。餌について教えてもらいました。

◎餌に工夫！

カンパチの餌には、鹿児島産のお茶が入った配合飼料が使われています。それを使用することによって、鮮度がさらに保持され、成人病予防に大きな役割を果たすビタミンEが増加するとともに、動脈硬化、高血圧等の原因と考えられているコレステロールが減少するなど、「海の格闘」はとても体に優しいカンパチなのです！
／写真左端が小湊さん



海の仕事は、男のロマン！

漁協の仕事を知る

船酔いしないかな？

8月19日、垂水市漁協におじやました。出迎えてくれたのは、環境衛生管理室の小湊さん。小湊さんは枕崎市の出身で、鹿児島水産高校の時の研修がきっかけで「ここで仕事したい」と垂水市漁協に就職したそうです。

はじめに、漁協の船に乗り、小湊さんと販売課長の駿河淳一さんがカンパチの出荷風景を見せてくれました。

いけすの中の元気なカンパチがアミですくわれて運搬用の船に積み込まれていきます。この日は、一匹当たり3.5kgのカンパチが合計18トンも三重県に出荷されるということでした。

今回は生きのまま船で出荷されていましたが、この他にも生きて

まま陸路で出荷する方法、しめて箱詰めにして出荷される方法があるそうです。

この海で仕事をしたかった・・・堂脇さん

次に私たちが向かったのは、カンパチに餌をあげている所でした。そこには堂脇博文さんという方がいて私たちは、この仕事を選んだ理由などいろいろ話を聞かせていただきました。堂脇さんが我が子のように大事に育て、そして誇りを持って仕事をしている姿を見て、感動しました。

カンパチ養殖は、まず、中国から、稚魚を約1万3千匹を輸入し、かせん網という網の中で育てます。輸入した時の稚魚の大きさが10

カンパチ生産量は日本一

市漁協参事の荒川信義さんによると、市漁協のカンパチ生産量は日本一だそうです。普段見慣れているこの錦江湾にこんな日本一があることを知り少し驚くことができました。

市漁協自慢の「海の格闘」ブランドは、インターネットや電話・FAXで簡単に注文できます。

◎問い合わせ先
垂水市漁業協同組合
電話0994-32-1165
<http://www.tarumizugyokyou.com/>

牛根漁協を訪問しました

話しがちょっと脱線しちゃったけど・・・



◎道の駅たるみず「湯っ足り館」に設けられた牛根漁協のコーナー



◎あつく語る岩下組合長

8月26日、この日は、牛根漁協を訪ねました。私たちが色々な話しをしてくれたのは、組合長の岩下砂夫さんと参事の大園昭洋さん。牛根漁協は、ブリの生産に力を入れているそうです。そのほかにも平成17年4月にオープンした道の駅たるみず湯っ足り館の加工施設を利用して、多くの新鮮な魚を販売しています。

◎ビッグ冷凍庫！

魚のブロックが8万枚凍らされていて、この量でも1週間足りなくなるそうです。最初は涼しかったけど、3分もこの場にいたら危ないと思うほどコールドでした（／＼；）



センチの場合、約1カ月くらいで20センチになります。大きくなった稚魚は金網いけすに移され育てられます。魚の餌は、鯖とカタクチイワシ。飼料です。餌は数匹まとめて凍らせてあり、一つのブロック状のものになります。大体、1ブロック15kgの重さだそうです。

だから安心・安全なのだ！

垂水市漁協では、生産から販売まで幅広い仕事をしていました。養殖業者さんが安心して仕事ができるような環境をつくったり、魚の餌にこだわったり、水質検査をしたり、生産履歴を管理したりとまだまだたくさんの方の安心・安全なカンパチを消費者に届ける取り組みをしているそうです。



◎ナミクダヒゲエビ研究中
よく見ると、ナミクダヒゲエビの顔面は蚊にソックリでした
d('v'●)

◎鹿児島大学水産学部のキャンパス (*>▽<*) ♪



フリ

◎フリは体が青っぽくて、太いです。顔はとがっています！

カンパチ

◎カンパチは体が赤っぽくて、少し平たいです。顔は少し丸いかな？

フリ・カンパチの違いは？

◎フリとカンパチの違い探し中！



ナミクダヒゲエビQ & A

- Q1 ナミクダヒゲエビは珍しい生き物ですが、錦江湾に沢山いるのは何故ですか？
- A1 錦江湾の海底の状態や水温がナミクダヒゲエビにとって丁度良いからです。
- Q2 何故ナミクダヒゲエビという名がついたんですか？
- A2 ナミは並という意味で、クダヒゲエビというのは、第一触角を束ねると管状になるから。本名は *Solenocera melantbo*。記載されたのは1907年で和名がついたのは1980年代です。
- Q3 ナミクダヒゲエビは何を食べるんですか？
- A3 まだわからないが、飼育中によく食べたのはアサリです。
- Q4 ナミクダヒゲエビはどのくらい獲れますか？
- A4 1年間で30トンくらいです。

8月23日、錦江湾の事を教えてもらおうと鹿児島大学水産学部の大富潤先生を訪ねました。先生は、昨年6月に行われた鹿児島大学公開講座「垂水市の将来改革と基本構想」で第2分科会「垂水には海もある」を担当したそうです。そんな先生に錦江湾の地形

錦江湾には資源がいっぱい

錦江湾は火山が爆発してできたこと、錦江湾には幾千もの生物がいること、そして、人食いザメがいること・・・私たちのヘンな質問にも親切に答えてくれました。特に先生一押しの特産「赤エビ」と呼ばれる「ナミクダヒゲエビ」は日本中の人に知れ渡るように有名にしたいそうです。

鹿児島大学水産学部を訪問

錦江湾の「エビ」と
ゆがいな仲間たち



◎大富潤助教は神戸出身。鹿児島大学に就職して「運がよかった」といっています。先生は、錦江湾の素晴らしさを研究しています。

◎親切な先生に感謝！



お手軽料理に挑戦

育ち盛りの私たちが、楽しみにしている時間です。市漁協女性部の和田初美さんたちとフリとカンパチのさばき方と料理（刺身と酢豚風カンパチ）を教わりました。

まず、最初はフリとカンパチのさばき方です。さばく時、フリとカンパチはすごく大きかったのだから腕に力を入れないと切れませんでした。ですが、女性部の方はいとも簡単にさばいていたので、すごいなあと思いました！

さばいた後は、そのさばいた魚で、刺身と酢豚風カンパチを作りました。途中でつまみ食いしながら、とても楽しく作れました。刺身はバラの形に盛りつけて、すごくキレイでした！

そして私たちは、皆さんと料理を食べました。刺身は脂がすごくのっけていて、醤油をはじくほどでした。刺身を食べた時の感触は、フリの方は柔らかくて、カンパチは歯ごたえがありました。すごく新鮮とても美味しかったです。酢豚風カンパチは揚げた魚に味付けされていて、もう最高でした。

まだまだ多くの手軽にできるカンパチ料理のレシピがあるそうですが、このヘルシーでおいしい料理を多くの人に知ってもらいたい必要があると思います。

おいらおいらおいら
まぜまぜおいらおいら

フリ・カンパチの味を知る

◎ヌルヌル&ツルツルしてました△<



酢豚風カンパチのレシピ

- ◎材料 カンパチ 200g
★醤油少々、しょうが1片、お酒少々、片栗粉
★醤油 75cc、米酢 50cc、お酒 20cc、たまねぎ 1個、ニンニク1片、ピーマン、ごま油
- ◎作り方
①カンパチは一口大に切って★に漬けておく（30分）
②①に片栗粉をつけて、からっと揚げる
③フライパンに油を引き、みじん切りにしたたまねぎ4分の1個、ニンニク1片を入れ炒める。香りが出たら、ゆでた（にんじん）たまねぎ、ピーマンを入れ、★に片栗粉を少量入れ、最後に②を入れごま油をかけてできあがり！



◎市漁協女性部の方と記念撮影！

地元だから全部知っている…
と思う人もいるのではないでし
ようか…ですが、私たちは地元
だから…ということでは海につい
て、知ろうとしないと思いま
す。当たり前だからこそもっと
知ることが必要なんです!!

立山 希

◎垂水高校2年/垂水市中俣



地元のことをもっと知らない
といけません!

私は鹿屋からバスで通学して
います。この取材をしてから、
バスから見える海の景色が、少
し違って見えたような気がしま
した。この海を多くの人に知っ
てもらおうと、垂水のまちお
こしにしたいと思います。

山野 香

◎垂水高校2年/鹿屋市西原



知ること、景色が違って見
えました!

◎はじめてさわる編集ソフトは、操作が難しかった。(;>△<;)



取材を終えて…

一人でも多くの人が共感して欲しいな。

◎最後に
あちこちに取材ができて、楽しかったし、ちょっとは感動した。
(★^▽^★)
ホント、よい思い出になりました。
すべての人に感謝です。
＼(^▽^●)／ 立山・山野



取材では、想定外の質問もあり、場が和みました。私も取材するテクニクとして参考にしたいところ。今回のレポート記事は、当初の目的どおり、高校生の視点を生かしたものになり、立山さん、山野さんをはじめ、取材にご協力いただきました皆様、本当にありがとうございました。

昨年6月、市と鹿大の共催による公開講座があり、垂水市の資源と課題について様々な話し合いが行われました。今回のテーマ設定にあたり、この流れの一つということも意識しました。身近にある豊かな資源について、市民一人ひとりが、知る・考える・行動する必要性を訴えることができたのではと思っています。

広報担当者の編集後記

◎採れたてのエビに感動!



◎仕分作業中/どれがナミクダヒゲエビ?



潮の香りが心地いい

10月23日、大富先生の紹介で垂水市で「トントコ網漁(正式には小型底曳き網漁業)」をしている濱嶋秀文さんを訪ね、この漁を体験させてもらいました。

少しドキドキしながらも朝焼けの空をバックに朝7時に出発。

濱嶋さんは、もう32年もこの漁をやっている「海の中が手に取るように分かっている」と言っていました。

この日の漁場に着くと、いかりを沈め、目印になるブイを投げ入れ、そこから片側1400mのだ円を描くように船が走りますが、ブイの位置の反対側で網を入れました。そして、元のブイの位置に戻り、網が沈むまで10分位待ちました。

ホントに海の宝石みたい

トントコ網漁を体験

◎エビがいる～サメもいたあ～



10分経過後、網の引き上げ作業が始まり、およそ40分で海の中から赤い宝石がいっぱいつまったような網が見えてきました。

引き上げられた網の中には、サメやエイもいて、本当にこの海の中には色々な生物がいることが分かりました。

採れたて、ピチピチ

早速、濱嶋さんは、採れたてのエビを食べさせてくれました。ピチピチしてとてもおいしかったです。

次に私たちは、エビの仕分け作業を手伝いました。全部同じに見えるエビでも微妙に形が違いました。

濱嶋さんは「このエビ(ナミクダヒゲエビ)を全国的にもっと有名にするために、ここに住む人た

濱嶋秀文さん

もらったエビ、おいしかったです。ありがとうございました。
濱嶋さんは「海をもっと知ってもらうために、多くの子どもたちにこの漁を体験させてあげたい」という思いがあるそうです。



ちが、海を知り、みんなで知恵を出し合うことが必要だと思つ」と言っていました。

本当にそのとおりだなと思いましたが、