



第 127号

令和 6 年 12月 23日

鹿児島県文化協会

発行人 原口 泉

鹿児島市山下町 5-3

宝山ホール(県文化センター)2F

TEL・FAX 099-223-3123

HP



Email

kabunkyou@yahoo.co.jp

ka-bunkyou@po.minc.ne.jp



～南薩の風景～

◀作品名「坊津」
南さつま市洋画家
有馬 広文



▲指宿市 開聞岳



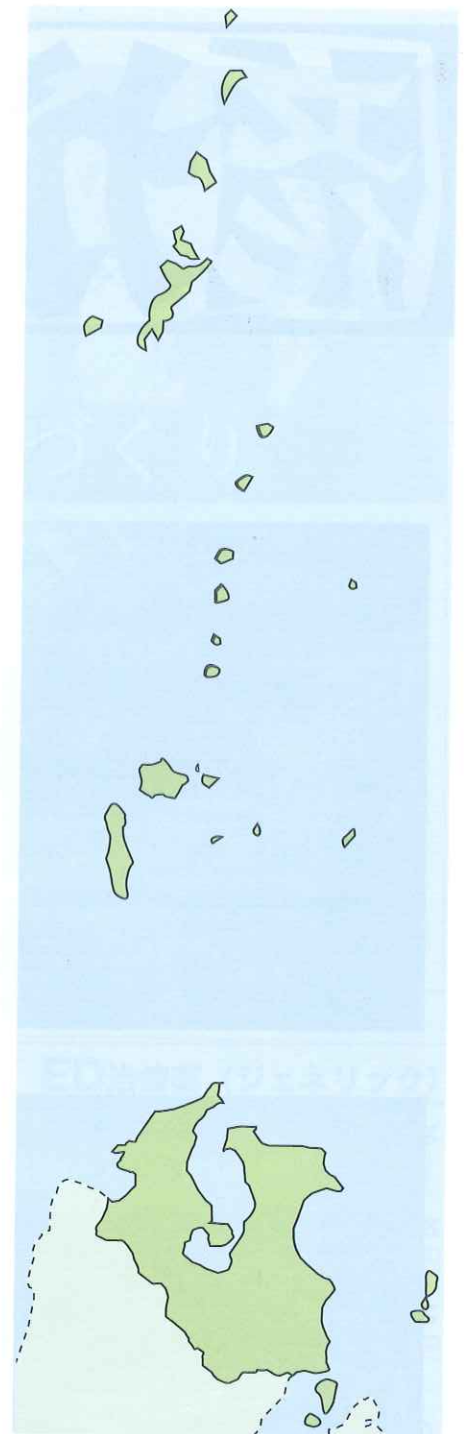
▲南九州市 茶畑風景



▲作品名「立神」 枕崎市出身日本画家 加藤 勝海

目次

鹿児島県知事あいさつ	2
会長あいさつ	3
県民文化フェスタ in かごしま 2023 展示部門	4
県民文化フェスタ in なんさつ 2024	5
県民文化フェスタ in かごしま 2024	6
鹿児島県南薩の文化活動	7
指宿市・南九州市・枕崎市	
加盟団体の文化活動	9
生田流箏曲彌生会	
鼎談【世界に誇る鹿児島の食文化 其の伍】	11
「地元の「おいしい」「楽しい」が鹿児島の食の未来を拓く鍵となる！」	
連載【この人に訊く】VOL 5	17
山形屋フレンチレストラン「ルドーム」料理長 鹿島匡人さん	
高校生の文化活動	19
賛助会員・市町村文化協会・加盟文化団体	22



上園食品株式会社

住所:鹿児島県霧島市隼人町眞孝字松山3344番地1



ご挨拶

鹿児島県知事 塩田 康一

鹿児島県文化協会の皆様には、日頃から県民の皆様の文化活動への支援や本県の文化芸術の振興に、格別の御支援・御協力を賜り、心から感謝申し上げます。

また、貴協会加盟の市町村文化協会や各文化芸術団体が互いに連携しながら、「県民文化フェスタ」の開催や伝統文化保存・継承などの各種文化事業を展開されていることに、深く敬意を表します。

本年9月に開催された「県民文化フェスタinかごしま2024」におきましては、鹿児島・佐賀エールプロジェクトに基づき、「佐賀神楽団」にゲストとしてお越しいただきました。県文化協会の皆様の御高配に心から感謝申し上げます。

現在、我が国は本格的な人口減少や少子高齢化の進行など、大きな変革期を迎え、人々の価値観や生活様式が多様化する中、人と人とを結びつけ、人々に心豊かな生き方を提供する文化芸術の役割は、一層重要になっております。

このような中、会員の皆様が地域で様々な文化芸術活動に積極的に参加しながら、「県民文化フェスタ」に集い、日頃の

活動の成果を発表し、地域を越えて交流を図られることは、大変意義深いものと考えており、交流が地域文化の振興や文化活動の更なる活性化につながりますことを期待しております。

県におきましては、県文化芸術推進基本計画に基づく取組を着実に進めるとともに、令和6年は、「ほこらしや奄美音楽祭」、「霧島国際音楽祭」、「鹿児島城跡 中秋の宴」の開催等を通じて、交流人口の拡大にも努めてまいりました。

令和7年には、みやまコンセールに待望のパイプオルガンが完成予定となっております。これを本県の新たな宝の一つとして十分活用し、今後とも、「文化の薫り高いふるさとかごしまの形成」に向けて、各般の施策を推進してまいります。

引き続き、皆様の御支援・御協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、鹿児島県文化協会の今後ますますの御発展と、皆様の御健勝・御活躍をお祈り申し上げます。



ご挨拶

原口 泉 会長

県文化協会の事業の柱である県民文化フェスタは、県内各地で活動している県民や文化芸術団体等が、主体的で多様な文化芸術活動の成果発表や交流で、地域文化の振興や文化交流の活性化を図ることを目的として毎年行われています。

今年の地方開催は、8月25日(日)に南薩ブロックが担当し、markawahall(旧川辺文化会館)で「県民文化フェスタinなんさつ2024演劇の祭典」として開催しました。

知覧の地で地元で愛され続け40数年の市民劇団「いぶき」、南薩唯一の高校演劇部ISPA(指宿商業高校演劇部)の演劇とオープニングに伝統ある地元太鼓集団「枕崎火の神太鼓保存会」が南薩の意気高く素晴らしいステージを披露してくださいました。

フェスタinかごしま宝山ホールでの開催は、9月29日(日)にバレエを中心に県民文化フェスタinかごしま2024「舞台芸能の祭典」バレエへの誘い」として開催しました。

国内で大活躍の県内バレエ6団体、創立から30年・40年を超えて、精力的に発表会を開催さ

れ、様々なコンテストでの表彰も数多い皆様方のステージは圧巻でした。

また、オープニングに鹿児島玉龍高等学校吹奏楽部、郷土芸能枠として昨年の県民文化フェスタ地方開催地から始良市の下名疱瘡踊り、そして国民スポーツ大会関係で交流が進む鹿児島・佐賀エールプロジェクト文化交流事業で佐賀県からお越しいただきました佐賀神楽団の皆さんが特別出演として華を添えていただきました。

今年度のフェスタとして最後に残る展示部門は令和7年2月27(木)～3月2日7(日)までカイククス交流センターで大隅ブロックを中心に開催されます。素晴らしい芸術作品が展示されることを期待いたします。また大隅ブロックにおかれましては、来年度の地方開催の重責も担われ、大隅地域の芸術文化の高さをお見せいただけるものと期待をしております。

本県の文化芸術振興に一石を投じ、地域文化の創造をイメージする県民文化フェスタ。益々華やいよいよ会員みなで取り組んでまいりましょう。

夢・快適・文化提案



総合建設コンサルタント

大福コンサルタント株式会社

代表取締役社長 福田 真也

会社情報は
こちらから！

本社：鹿児島市東郡元町17番15号

TEL：099-251-7075 FAX：099-256-8534



県民文化フェスタinかごしま「展示部門」

地域担当の南薩ブロック(南さつま市)と文化団体(かごしま文芸研)とで実施された。

テーマ「黒潮と時代の潮流が鹿児島(南さつま)にし、展示コンセプトはプロローグを「どこから、いつ文化が：歴史から見る鹿児島(南さつま)の文化」の歴史的解説、メインの展示として「今咲きほこる南さつまの文化」とし地域を代表するアーティストたちの美術作品が集結、そしてエピソードとして「文化を体感しよう」と歴史を体感、ふるさとを体感する展示となった。

まずメインの「今咲きほこる南さつまの文化」では、南さつまが誇るアーティストたちが集結。

ダイナミック一発描き「狩集広洋」、現代水墨画家「大谷吉郎」、書家「小田心峰」、二科会員「有馬広文」、陶芸家「田島修次」「東祐一」、水墨画家「小田華實」「橋口カツ子」など50余名の作家が参加し、絵画、書、生花、工芸、文芸、写真などの200点を超える圧巻の展示が成された。

プロローグの「どこから、いつ文化が：歴史から見る鹿児島(南さつま)の文化」の歴史的解説は、

I 気候・風土・自然からくる鹿児島
島のイメージ

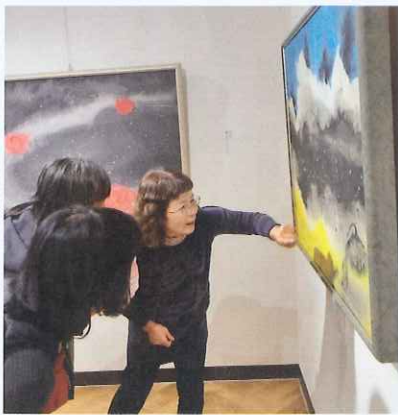
II 地理的環境からの文化が交錯する地・鹿児島

III 薩摩独自の外城制度が麓ごと
に気高き文化

として歴史的解説を展示した。

エピソードの「文化を体感しよう」では、鹿児島島の精神的支柱の一つ島津日新公いろは歌の紹介と日新公いろは歌かるた取りのデモンストレーション、県内に広がる地域ふるさとカルタを「かごしま文芸研」が地域色いっぱい展示した。また、海外との文化交流発信の地となった「坊津」の唐カラ船引きも体感していただいた。

県民文化フェスタ展示部門初の県民交流センター6階ギャラリーでの展示、広い会場ながら「ぎっしり地域文化満載」「歴史・風土から現代の作品づくりへの想い」を表現できた展示となった。来館者数500名ほど。



心も体も健康に 毎日元気に暮らしていただけるように
住宅型有料老人ホーム 豊津マイファミリー
吹田市出口町

細やかな配慮が行き届いた快適な住まいで、安心の日々を。
高齢者向け賃貸住宅 千里山マイファミリー
吹田市千里山西

阪急関大前駅よりすぐ。安心で快適な住まいがここに。
訪問介護 千里山東ケアプランセンター
吹田市出口町

悩まないで下さい。心身の状況に合った介護計画を作成します。
訪問介護 千里山東ヘルパーステーション
吹田市千里山西

その生活を続けていけるように。あなたの架け橋となります。
デイサービス 千里山東デイサービスセンター
吹田市千里山西

レクリエーションにより仲間と楽しく交流をし、心豊かに。
デイサービス 千里山東リハビリデイサービス げんき
吹田市千里山西

充実の機能訓練内容。みんなで元気に楽しくリハビリ。
小規模多機能型居宅介護 千里の郷
吹田市千里山西

必要とするサービスを柔軟に。安心の望んだ生活がここに。
小規模多機能居宅介護 豊津の郷
吹田市出口町

必要とするサービスを柔軟に。安心の望んだ生活がここに。
豊津マイファミリー ひばりの丘
サービス付き高齢者向け住宅
吹田市出口町

安心して「自分らしい生活」を実現できる場所

株式会社エンジェル

〒565-0851 大阪府吹田市千里山西1丁目27-7

TEL: 06-6380-8155 FAX: 06-6380-3915 受付時間 9:00~18:00

県民文化フェスタinなんさつ

猛暑の中、おカネがかかるので冷房を使わない文化会館ホールで数ヶ月練習に励み、何とかいい舞台ができた。枕崎火の神太鼓保存会、ISPA指宿商業高校演劇部、劇団いぶき、南薩各市のロビーでのおもてなし。The なんさつ でした。ご協力頂いた皆様、ご来場頂いた皆様ありがとうございました。

実行委員長 劇団 いぶき代表

宮原俊郎

劇団いぶきは、47年間にわたってさまざまなスタイルで演劇の公演を重ねてきました。演劇作品を完成させるのは観客です。私たちは、脚本を書き、演出を考え、役づくりをし、たくさん稽古して公演当日に臨みます。その役者たちの努力が観客の心に届いたとき、観客は芝居の流れにそって劇場の空気をつくってくださいます。演者と観客が一つになったと、お互いに感じられた、そのときに作品は完成します。

この度、県民文化フェスタに参加させていただくにあたって、これまで

の公演と同様の信念で、観客と一緒に作品を創り上げることを目指しました。私たちのスタイルを受け入れてくださり、「演劇の祭典」を実現させてくださいました関係者の皆さまに心から感謝申し上げます。

作・演出 朝隈 克博

南薩地区で開催された県民文化フェスタは「演劇の祭典」。自主公演とは違った緊張感がありました。「劇団いぶき」の芝居を初めて観た方、毎回遠くから観に来てくださる方、地元の方、皆さん、たくさんの観客の皆さんに支えられ、もうすぐ半世紀。本当にありがとうございます。

音楽 田中 祥弘

一大プロジェクトに参加させて頂き関係者の皆様方には心から感謝いたします。素晴らしい舞台経験がありありがとうございました。劇団いぶきの皆様には貴重な舞台を用意して頂き感謝、感謝です。

西山和仁

同世代の人たちと同じ舞台に立つことができてとてもいい経験になりました。

役者 指宿高校3年 本田葵彩

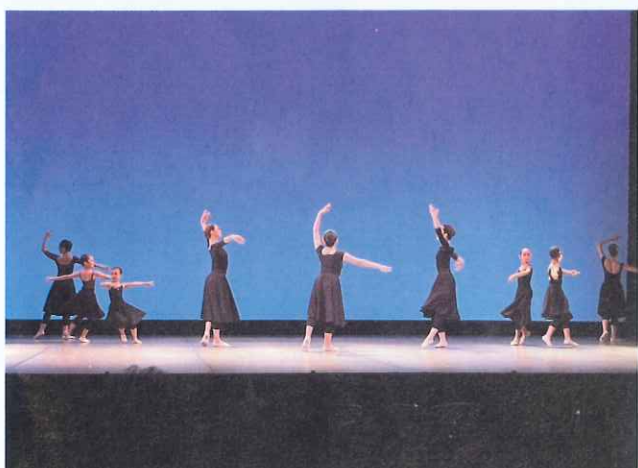


県民文化フェスタinかごしま

「バレエへの誘い」

9月29日宝山ホールにて県民文化フェスタ「バレエへの誘い」が開催されました。オープニングは、鹿児島玉龍高等学校吹奏楽部による金管五重奏と下名庖瘡踊り保存会による伝統芸能。そして、佐賀県の佐賀神楽団が、絢爛な衣装、舞や奏楽と共に、新しい創造的伝承芸能を勇壮に披露しました。バレエ披露は、県内の6か所のバレエ団。可愛らしい幼児から大人のダンサー達まで、美しいバレエの魅力が存分に披露されました。

広報部 深瀬



文化活動

指宿市文化協会

指宿市文化協会会長 山口貴久

指宿市文化協会は、指宿・山川・開聞の3支部で組織され、それぞれの個人や団体が日頃の活動はもちろんのこと、各地域文化祭等を通して地域の文化活動の振興に寄与することを目的に活動しております。

文化祭では、郷土芸能や日舞、フラダンス、コーラスなどの舞台部門と、絵画や書道、薩摩狂句やフラワーアレンジメントなどの展示部門があります。近年はマルシェの同時開催、外国人技能実習生の出演など、それぞれの地域の歴史や特色を大切にしなが魅力ある文化祭の開催を心がけております。

今後も、子どもから高齢者まで全ての市民（とヨソ者）が参画しやすいインクルーシブな（包み込むような）活動、観る文化祭から参加したくなる文化祭にチャレンジしながら、活気あるまちづくりを目指してまいります。



南九州市文化協会

南九州市文化協会会長 宮原俊郎

南九州市文化協会は顕娃支部、川辺支部、知覧支部で成り支部活動をメインにしております。

顕娃支部

総会、文化祭、みどりの美術展（共催）
えいゴッソイまつり（協力） 研修視察、機関誌発行

川辺支部

総会、文化祭、自主文化事業、研修視察、機関誌発行

知覧支部

総会、文化祭、研修視察、機関誌発行、
ちらん小京都祭り協力、設立50周年式典（令和5年）

各支部では他にも市内の様々なイベントにも参加、協力、後援しております。
また市文化協会として市自主文化事業の共催、研修視察を語る会などを計画しております。



鹿児島県南薩の

鹿児島県民文化フェスタ in なんさつ2024「演劇の祭典」

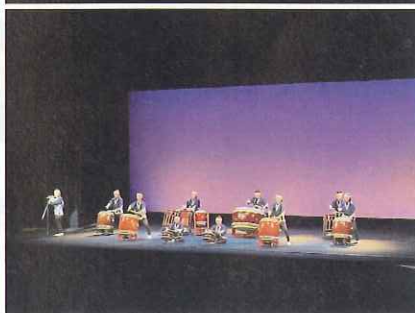
枕崎市文化協会会長 天達章吾

県民文化フェスタが八月二十五日南九州市川辺文化会館で開かれました。今回は「演劇の祭典」をテーマに高校生や地元劇団による演劇が披露されました。初めに「枕崎火の神太鼓保存会」が力強い演奏を披露しました。そして指宿商業高校の演劇部が友情を育むストーリーを2人芝居で表現しました。また、南九州市知覧町で活動する「劇団いぶき」は、住民と移住者の関わりやコミュニティの将来を考える演劇を披露しました。

今回の県民文化フェスタは、川辺指宿地区の文化協会を中心に実行委員会を立ち上げ、約一年をかけて準備したものです。

鑑賞した多くの方が、「オープニングの火の神太鼓の迫力に圧倒された」「ISPA指宿商業高校の演劇部は頑張っていて、すごく引き込まれた。展開が考えられて面白かった」「劇団いぶきは四七年の歴史を持つ劇団だけに、笑いと、深い味わいと感動を届けてくれた」と話していました。

今回の県民文化フェスタ開催を機に、南薩の芸術文化に対する機運が一層盛り上がるよう希望します。



株式会社 新栄ビルサービス

代表取締役 隈元 和絵

鹿児島市犬迫町4011番地

〒891-1205

TEL : 099-238-7070

FAX : 099-238-2380

ビル総合メンテナンス



SHINEI.BLDG.SERVICES

(清掃・貯水槽・詰まり修繕・配管洗浄・一般・産業) 廃棄物収集運搬



- 街に緑を 建築に夢を -
株式会社 東条設計

インスタのフォローも
よろしくお願いします



@TOJO.SEKKEI

活動紹介

生田流箏曲彌生会

生田流箏曲彌生会は、1953年、故濱田彌生により結成し、今年で71年になります。

昨年6月は、「彌生会結成70年 濱田彌生 召天20年メモリアル演奏会に、音楽顧問の米川敏子氏（箏）藤原道山氏（尺八）を招き、会員40名の出演により、古典から現代邦楽迄幅広い音楽を、県民の皆様聞いていただきました。今後も、箏・三弦を中心に、技術の向上・育成に努め、地域における伝統音楽の普及・発展に努めて参ります。



西園 真理子

国際交流団体
鹿児島文化交流協議会
鹿児島のすばらしい文化・産業・観光を全国へ
継続して20年の実績を誇る
〒890-0053 鹿児島市中央町36番地5
TEL 099-254-1402 FAX 099-254-1438
会長 天達美代子

牛すじ黒カレーの
黒丸カレー
下荒田店

鹿児島市下荒田 1-41-12 真砂ビル1階
二中通駅出口から徒歩約6分
099-250-0078

内科・呼吸器科・消化器科・循環器科・小児科

かじはら ないか
医療法人 育栄会 **梶原内科**
理事長 梶原 裕二

【月・火・木・金】8:30~12:30/13:30~17:30
【土】8:30~12:30 【定休日】水曜・日曜・祝日

〒899-4352 鹿児島県霧島市国分向花165番地
電話: **0995-47-3363**

しん あい **真愛病院**

診療科目

・整形外科
・リハビリテーション科
・麻酔科

介護事業

・通所リハビリ
・介護支援
・真愛クリニック

診療時間

午前8:30
~午後6:00
クリニックは土曜
日は午後4時まで

南さつま市加世田東本町7-3
TEL:0993-53-7112



島唄・踊り保存会「われら阿三」(伊仙町)



新原鎌踊り(霧島市)



世貫神社の御田植祭(曽於市)

写真は令和5年度の事業で取り組まれた団体です。

コラム

先般の南日本新聞の記事で県内の無形民俗文化財15%が休止状態となっているとの報道があった、またある町の教育委員会調査では伝統芸能15年で8割減少、他の調査でも四半世紀に(25年間)に半減したとの報告もあります。かごしま文化未来創造プロジェクト答申にもあるように伝統芸能の危機と云っても過言ではないのです。

助成事業などあるものの、抜本的で具体的な且つそれぞれの地域や芸能一つひとつにあった保存継承策が望まれます。

発表機会の創出もその一つで、毎年伝統文化に特化したプログラムを組みたいものです。

副会長 川野

郷土の伝統行事や 伝統文化の保存継承を



初午祭 鈴懸け馬(始良市)



ゆんぬ学を後世に伝える会(与論町)

伝統文化の 保存・継承に係る助成事業

1 目的

県内の郷土芸能や伝統行事など伝統文化の担い手の育成・確保に取り組む活動に、助成を行うことで、貴重な文化遺産を保存・継承し、地域の文化振興に資することを目的としています。

2 業務の委託

公益財団法人鹿児島県文化振興財団の委託で鹿児島県文化協会が実施しています。

3 助成対象団体(次に掲げる全てに適合する団体が対象です。)

- ・ 県内に住所または活動の拠点を有する団体
- ・ 郷土芸能や伝統行事など伝統文化のうち消滅のおそれのある団体
- ・ 郷土芸能や伝統行事など伝統文化の担い手の育成・確保に取り組む団体
- ・ 国及び地方公共団体やこれに準ずる団体、営利団体、政治団体、宗教団体、並びに国及び県指定文化財は対象外です。

4 助成対象経費

- ・ 講習会・成果発表に係る経費
- ・ 衣装・道具の購入及び修理に係る経費
- ・ その他担い手の育成・確保のための活動に要する経費

5 助成金の額

1 団体当たり10万円が上限で、助成総額は予算の範囲内です。

6 助成金交付申請書提出先、問合せ

提出先:各市町村を経由し県文化協会へ
問合せ:各市町村文化行政担当課、県文化協会

【世界に誇る鹿児島食文化 其の五】

地元の 「おいしい」「楽しい」が 鹿児島島の食の未来を 拓く鍵となる！



マナーハウス島津重富社 「カフェ・ド・マリーエ」にて

原口 鹿児島文化協会の会長を仰せついております原口泉と申します。文化といえば、音楽・美術・演劇と色々ありますが、「食の文化」も大事という思いから鼎談を始めて五回目になります。最終となる今回は、お二人のゲストに「鹿児島島の食の未来」というテーマで存分に語って頂きたいと思っております。まずは、会場を提供頂きました「マナーハウス島津重富社」の総料理長、宮元伸一郎さんです。フランス料理のシェフとしてご参加頂きます。もうお一方は小嶋ルミさん。伊佐市ご出身で女性のトップパティシエとして評価を受けて、東京小金井市を根拠地に活躍を続けていらつしやいます。それぞれの自己紹介からお願いします。

宮元 年齢が六〇代に入りましたので、残った時間「自分自身が納得できる料理の世界をどう作り上げていくのか」が目下の目標です。鹿児島でなければできないことをやろうと考えています。独立したのが三四歳。天文館で一〇年続けて、マナーハウス島津重富社のオープニングでした。実はあの頃、もう繁華街ではやりたくないって思っていたんです。自分で野菜を育てながら料理を提供する店を家内と二人でやれたらなって思っていました。そういう頃に、人として料理人として理想とする私の師匠から「マナーハウス島津重富社のプロデュースやるから、お前、今の店閉めてシェフをやれ」と言われたんです。逆らえませんか。それで、一〇年経って、その言葉の真意を聞いたんですよ。そしたら、「いや、お前がうんって言うかどうかは分からなかったけど、とりあえず言ってみた」と・・・。僕は若い頃から人の話を真に受ける人間で、社交辞令も真に受けてしまうんです。でも、師匠に任された以上、不名誉があっちゃいけない、直々のご指名に「やるしかない」と決断しました。

原口 小島さんは伊佐市のご出身と伺いました。県内でも大変寒いところじゃないでしょうか。

小嶋 高校までですね。大学から東京です。私は小っちゃい頃からお菓子作りが好きでコツコツやってきました。でも、あの頃は生クリームがまだ手に入らない時代でしたね。

私は武蔵小金井で店舗を開いて以来、どの組織にも所属していませんしバックも何もないっていう、一個人なんです。あまり他に迎合せず、自分の好きなお菓子の味を求めて自分のやりたいことをやって来ました。お菓子の世界にも派閥じゃないけれど似たようなものがありますし流行もあります。私の店は焼き菓子が人気があるんです。中でもフィナンシェがよく売れるんですよ。パターの焦がし方一つ、その人の思いがありますから。フィナンシェって「異文化」ですよ。**宮元** 僕の料理の原点は南仏プロヴァンス。やっぱり「異文化」に対する憧れが強いわけです。でも、憧れで終わっちゃいけない。この料理・このお菓子がなぜここで誕生したのか、歴史も知らないといけない。

小嶋 フランスのルセット（レシピ）をそのまま使ってはうまくいきませんね。日本と海外では

粉が違うとかバターが違うとかいろいろ条件が異なります。肝心な水も違いますね。

原口 小嶋さんは『小仕込み』という本を出されましたが、昔からあった言葉ですか？

小嶋 多分ニュアンス的なものです。製品を作るときの「小ロット」みたいな感じですよ。その方が私はおいしくできると思っています。例えば、一人が百の力を持つているとします。小っちゃいロットで作る場合は百の力が注ぎこめるんですが、たくさん作るときは、百の力を全部注いでも一個一個が、やっぱり「ロット分の一」になっちゃうんです。百個作れば百分の一になっちゃう。力の弱い味になります。

宮元 僕も、百対一の考え方じゃない。シェフとして全体を仕切る中で、一対一の関係を、掛ける百回分やるんだと思ってやってます。

小嶋 とても大変なことですね。

宮元 だからこんなに髪の毛が真っ白になっちゃったんですよ（笑）

原口 エシツクな倫理感からすると新鮮なうちにお菓子売り切るのが大事で、料理にも通じる。

小嶋 菓子職人の中には、変な話ルセットだけに頼り味見もしない人もいますし、作ったときは美味しくてもお客さんの口に入る数日後はどうかとか、そこまで考えている人は少ないと思います。

原口 いやあ、食べる方は考えますよ。宴会で好きな茶碗蒸しが出てくると「いつのだろう」ってやっぱり思っちゃいます。それに、なんと言ってもフードロスが少なくなりますよ。

宮元 それは僕もずっと考えていて、食に携わったスターの時点から、捨てない・再利用する・いいものに生まれ

変わらせる・無駄なく使い切るを大前提にして料理もお菓子も作ってきました。日本人ならDNAに入ってるはずですよ。子どもの頃から、そう教わって育ってきました。

原口 そうすると食材を遠くから輸入するのは？

宮元 それは嫌ですね、僕は嫌いなんです。これだけ一次産業の盛んな鹿児島ですから、言葉は悪いですが、非常にマニアックな生産者がいっぱいいるんです。輸入しなくても九州圏内で全てフランス料理・イタリア料理が作れます。十年前からそうで、僕も「メイドイン九州」って名で九州各県の生産者と繋がっているんですよ。

原口 マナーハウス島津重富荘は、御一門筆頭である重富島津家の別宅跡で鹿児島島の顔と言ってもいい場所です。目の前に桜島、眺めも最高に良い。かつては、海音寺潮五郎先生も湯川秀樹博士も田辺聖子先生もお泊りになった。多くの人々が訪れたくなる、まさに歴史上の舞台です。

日本人と西洋料理の出会い、やっぱり幕末からですね。鹿児島が独自にイギリスの公使達三〇〇人を招いたのが仙巖園。慶応二年（1866年）の六月。シェリー酒もブランデーも出して大接待しましたが、肝心の料理は日本料理でした。

年が明けて慶応三年の三月、徳川慶喜公が大坂城でフランス料理のフルコースで各国大使をもてなしたんです。すると、薩摩寄りだったパークス公使でさえ気に入っちゃって、他の外国公使達も皆、幕府の側に気が向きそうになったんです。そうなると討幕が不可能になりますので、パリ万博で薩摩は幕府とは別に出品して幕府の顔を潰した。国際的信用もやっとなんて逆転して明治維新ができた。「食」が国際的な政治の世界まで変えるんです。

小嶋 でもね、鹿児島もだんだん野菜の味が薄くなってきた気がします。鹿児島市内の野菜と伊佐の野菜の味は

吹上温泉

大浴場
露天風呂
家族風呂
サウナ
キャンプ場



[公式HP]



[Instagram]

ふくずみの湯

FUKUZUMI no YU

お気軽にお問合せくださいませ。

☎099-296-2005

有限会社 南薩東京社

またちよつと違う。同じ伊佐でも、昔の野菜と今の野菜とではちよつと違う。

宮元 僕も三〇代からずっと農家とやり取りをしながら野菜作りを見てきたんですよ。今も、大崎町の契約農家に通ってます。農法にもよりますが、市場を介して大量に生産されたお野菜の味を見ると、子どもの頃の味と全く違いますね。

原口 伝統野菜が見直されるのも、その反発でしょうね。ふるさと返りのような気がします。

小嶋 でも、やっぱり東京近辺の野菜よりかは、鹿児島の方の方が断然美味しい。

宮元 だから僕、特定すれば大隅。大隅に行って、高隈山から降りてくる風と鹿屋・大崎・串良の大地で育つ野菜で料理するのが、肌に合ってる。

原口 大隅の野菜がシェフの技でおいしくなる。

宮元 技はいらないうです。素材の良さ、それをどう引き出すかが我々の仕事です。

小嶋 共通しています。私は粉とバターと砂糖、そしてフルーツなどの自然素材を使います。粉とバターと砂糖、その配合で味が変わってくるんです、バランスとか口溶けとか。あれ食べて頂きました？「スペルト小麦」のクッキー。

(注) スペルト小麦…約七千年前から続く小麦の一種

スペルト小麦だと、麦本来の力強い味の風味豊かな菓子ができます。そして手間をかけずにおいしいものが作れます。

原口 汎用の材料は使わない、どこにでもある何にでも使える粉ではないということですか？

小嶋 二次商品の汎用なミックス粉などは、誰かが加工した時点で絶対何か添加物が入ってきます。

宮元 フランス料理でも何種類かの油を使うし、ビネガーだと何十種類も使います。その中で、輸入物は使わないって決めました。伝統の製法で作る酢じゃないと使わないとか、その米はこの米でどうやって育てた米なのかって明確にして素材集めを始めたんです。

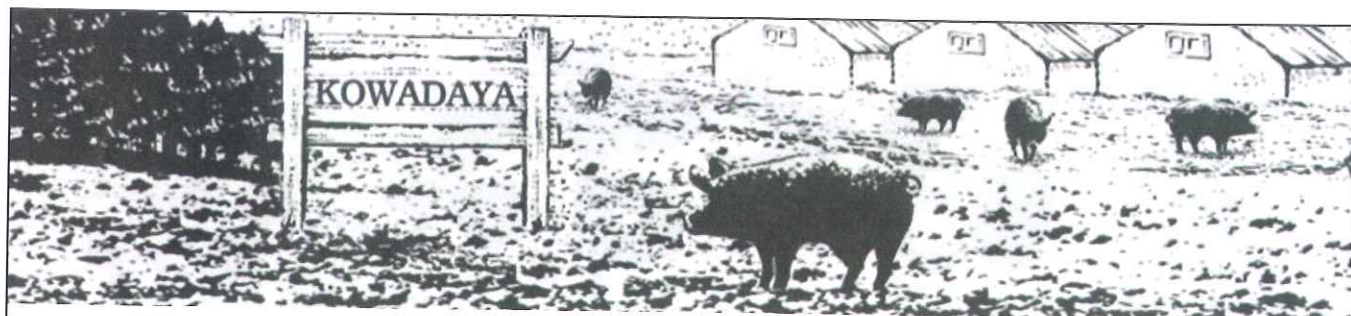
原口 銘柄になってるのもありますね。胡椒にしても「花岡胡椒」なんて有名でした。

宮元 そういう本来のものに回歸していく人たちもいるし、今の風潮に迎合する生産者もいるし。そこを我々がどう選別するかだと思うんです。

原口 フランスのボルドーとかは、小さな家族経営のワイナリーが五〇〇〇ぐらいあります。それぞれ違う味だし天候の影響だってあります。でも、家庭で作るワインが人類の遺産だという認識が世界に生まれた。万国博覧会のテーマも初めて工業製品じゃなく「食」になった。「食」が大事だという認識が広がっている中で、どのように若い人達を育てていращやるのかお聞きかせ下さい。

宮元 それはもう、日々の仕事の中で生きざまを見せるしかないですね、こういう考えでこの料理が成り立ってこういう味になるんだよ、どう？うまいだろう？って、この瞬間だと思うんですよ。つまり、小さな喜びの積み重ねだと思っんです。もちろん僕は、自ら「こだわってます」って言い方はしたくありません。当たり前をコツコツと積んで、小さな喜びを重ねていく。

小嶋 三七年前のオープンから、当時のお菓子の作り方や味の持っていくかたに疑問がありました。正直に言ってその頃は腕が未熟でしたが、クッキーやジェノワーズの口どけを「私ならこう作る」という目標を立てて、私なりに「一つ一つの生地をどうおいしく作るか」を考えてきました。そして出た答えが人の手技が加わったもの



株式会社 **コワダヤ**

〒897-0004 鹿児島県南さつま市加世田内山田80

TEL (0993)53-2661 FAX (0993)52-7255 URL www.kowadaya.co.jp



TQCSI/HACCP認証工場

徹底した衛生管理と品質管理で

お客様に安全で安心な食肉を提供いたします

がおいしいと。ですから「小さな仕込み」意味の「小仕込み」という事を大事にしています。男性のパティシエの方々と私の作る菓子とは、大事にしていることが違うような気がします。レシピはシンプルですが、混ぜ方など

手間もいっぱいかかっているし、材料費もかかります。正直言っ

て効率は良くないです。「小島さんみたいなパウンドケーキは、俺は、めんどろなので作れないし作らない」って正直に言ってくれるシェフもいらっやいます。多分、目指す方向がそもそも違うんだと思います。

原口 「その頃はまだ未熟だった」とご自身でおっしゃった。つまりそれは、今はもう未熟ではない「今」だから言えることですよね。

小嶋 はい、見た目の美しさやインスタ映えするお菓子は好みません。他のパティシエが重視していない混ぜ方や技を駆使して自分の味を作ることが大事だと思います。

原口 お二人とも素晴らしい「こだわりの仕事をやっていらっやる。

宮元 その、第三者から「こだわってますね」って言われるのが正解だと思うんです。自分自身が十分に納得できる料理を召し上がって頂いて、「こういう材料だね、こういうことだね、本当にこだわってるんだね」って言うってもらった時の、「こだわり」が本当の意味で、「こだわりの○○です」と自ら発するような、そういう言葉ではないと思うんです。

原口 僕も七七年間、鹿児島島の歴史をずっと研究してい



るんですけどね。人生を振り返って、好きなことをとことんやった。

宮元 同じですよ、好きなことなんです。だから自分が納得できるまで作る。「美味しかったよ」は結果ですよ。でも、今は結果を先に考える時代で「お客様のために」とか「喜んでもらおうと思って」とかね。僕は「いや、それじゃ長続きしない」と、毎日言ってます。理想を掲げたら、まず足元を見て地固めして、納得する仕事に小さな喜びを見つけて「今日は美味しくできたぜ、食べてみて」って、その積み重ねです。

小嶋 だんだんと、意外とシンプルになっていくんですよ。今、お話を伺いながら思いました。

結局、基本が一番大事なんですよ。今、宮元さんの思いが分かったの思い切って言っちゃいます。私は鹿児島島の基本の調味料をちょっと見直さなきゃいけないと思っています。お醤油が甘いか、お味噌に化学調味料が入ってるのか。

醤油に糖液が入っていて、成分表示の初めにあるんです。普通は大豆なのに。スーパーでも地元の甘い醤油ばかり。多分好まれてるからだと思いますが、これを基本にしていると味覚が破壊される怖れを感じてしまします。と言うのも、うちの母が豚骨料理がすごく上手だったんです。身がバラって外れる豚骨と、軟骨がトロトロになる二種類がそれはそれは美味しくて。東京では食べられないんです。適する豚肉の部位が無いから。で、お味噌をちょっと最後に入れるんです。でもある年、その味に変化が、「今日は味の素の味するよ。どうして?今までそんなの使ってたじゃない」って私が言うのと、「使ってないよ。いつもと同じように作ってるよ」って言う。驚いて冷蔵庫を見たら、味噌にアミノ酸が入ってる、



(有) 海潟ドライ

TEL代表0994-32-0520



オーリック不動産

ALLIQ REAL ESTATE

すべてのコトを、上質に

お部屋探しの方 《賃貸事業部》

■ 荒田大通り店 099-286-0373
■ 谷山店 099-284-5677
■ 天文館店 099-219-1077
■ 鹿児島中央駅店 099-297-5101

■ 始良加治本店 0995-73-6135
■ 国分郡島店 0995-48-6151
■ 鹿屋店 0994-35-1103
■ 鹿屋西原店 0994-45-6607
■ 薩摩川内店 0996-20-7566

入居者様/家主様 《管理事業部》

■ 本店 099-230-0007
■ 始良加治本店 0995-73-6803
■ 国分郡島店 0995-73-7580

■ 鹿屋店 0994-40-7703
■ 薩摩川内店 0996-26-1977

株式会社オーリック不動産

グルタミン酸とか化学調味料も入ってる。お味噌にまでと、びつくりしました。私は今、化学調味料を見抜ける舌を持つ人を育てるっていうのが凄く大事だと思っています。添加物が入ると、本当の野菜や肉などの素材の味も分からなくなる。

原口 嗜好の多様性で甘い醤油もいいけど、それが科学的なもので作られるのは問題ですね。

宮元 価格の安い酢って数時間で作るんです。伝統の米酢だと醗酵に一年・二年かかるのにです。だから、鹿児島の伝統をちゃんと残さないと、さまざまな文化は破壊されるような気がします。

原口 いや、県の文化協会としても、文化を破壊されると聞くと由々しき問題ですね。

宮元 今、流れてる方向には未来が無いような気がします。このままだと文化は破壊されます。

原口 「原口君、食べ物のことを考えてないなら何も考えないのと一緒だよ」大学の恩師が言っていました。歴史をふまえて考えなきゃいけない。

小嶋 いい素材があれば、それを生かすには基本的調味料の「さしすせそ」でいいんです。醤油や味噌の製造企業が軌道修正をしていくべきだと思います。毎日、普通に使うお味噌にまで化学調味料が入っているのは、良い料理人やパティシエは育たないと思います。

原口 原点に帰ることが、企業が長く続く上でも必要だというアドバイスにもなりますね。

宮元 やっぱり桜島、これなんです。桜島を見ていると、やっぱり鹿児島って素晴らしい。計り知れないポテンシャルがあるこの鹿児島で、一生料理を続けられたらいいなっと思うんです。だから、もっと鹿児島自体が楽しまなきゃいけない。いいものができたら都会に持って行って、は、

もうやめましょう。地元で地元の人たちがまず楽しむ。「楽しそうでしょうこっちにおいでよ」って。

原口 小島さんは、お菓子の世界で鹿児島の可能性とか魅力とかを感じていらっしますか。

小嶋 鹿児島は柑橘類が素晴らしいと思います。「辺塚だいいい」とか。お菓子には酸味があるものが適するんです。一例ですけど、流行の甘い金柑じゃない昔のままのかための金柑が、私は欲しいのです。だから地元の友人にいろいろ情報を聞いて、今年は入来生産者さんから買いました。

宮元 私は、本当のものをまず県民自身が評価して「地元には大事なものがいっぱいがある、だから未来が見えるんだ」ってサイクル・図式を作る方をむしろ優先すべきだと思っているんです。それを文化として捉えること。歴史も学びながら、今どうすべきかを考えるようにするんです。

原口 桜島だいいこの話からこの鼎談は始まったんです。黒酢に芋焼酎に鰹節、やっぱり鹿児島の豊かな食材が主役になっていいるなと思いました。今日は、たくさんアドバイスを伺うことができました。耳の痛い話もありましたけど、これこそが、本当の意味で鹿児島の未来を見据えたご提言なのだと思います。ありがとうございます。

小嶋 こちらこそ、ありがとうございます。

宮元 良い機会を与えて頂きました。ありがとうございます。



みず たまり

味わい、母なり...旬・美味・真心...

水溜食品株式会社

〒899-3511 鹿児島県南さつま市金峰町宮崎2940

TEL: 0993-77-0108

FAX: 0993-77-1423



水溜食品株式会社

検索



鼎談参加者のプロフィール(写真右から)

宮元 伸一郎さん

鹿児島市の生まれ。市内ホテルで修業を積み、上京後は坂井宏行シェフに師事。

三四歳で帰郷し「シェ・ムサ」開店。坂井氏の要望を受けマナーハウス島津重富荘総料理長に就任。

こしま
小嶋 ルミさん

伊佐市の生まれ。小金井市で洋菓子店を経営。日本の女性パティシエの草分け的存在。

本物の味心温まる味を追求する。著書も多く、お菓子教室には国内・海外から多くの生徒が通う。

原口 泉さん

鹿児島市の生まれ。鹿児島県文化協会会長。志学館大学教授。日本近世史・近代史を専門とする。NHK大河ドラマ「篤姫」「西郷どん」など数多くの時代考証を手掛ける。

医療法人徳洲会

中山クリニック
院長 本間 輝章

鹿児島市中山町2264番地
TEL (099) 267-8811

日本の伝統食文化を
守り続けて110年

(株) 中園久太郎商店

〒891-0514 鹿児島県指宿市山川大山860-2
TEL: 0993-34-1180 FAX: 0993-27-6015



漬物レシビ
総賛公開中ノ



「ひと皿」に、作る 人達の思いを込めて

料理長

鹿島匡人さん

聞き手 マサヤタテボウ

Q：まず初めに、料理人になったきっかけやエピソードみたいなものを教えてください。

A：両親が共働きで帰ってくるのが遅くて、チャーハンや肉じゃがなど自分でいろんな料理を作って食べるが多かったんです。その頃テレビで「料理の鉄人」をやっていた、だんだんと「本当に料理の道に進めたらいいな」って思い始めて、小学校二年生の文集に初めて「料理人になりたい」と将来の夢を書きました。

Q：修行時代に苦労されたことや心に残っていることなどお聞かせください。

A：仕事自体がずっと修行ですから、今でもどこまで理解しているか不安です。ですから、死ぬまですっと勉強だと思っています。時代によって趣向も料理も変わっていきます。ついて行けないと淘汰されてしまうと思います。

下処理から火入れ・ソース作り・盛り付け、ひと通りの工程をこなせる技術を身につけるようになるまでには時間がかかります。どれだけ食べて舌に記憶させるか、それをどう表現するか。いいものも食べなきゃいけないし、様々な食材へのアプローチを試し続け、失敗も沢山して、その結果が「ひとつの

お皿」にどう表現するかということにつながると思っています。

Q：フレンチのシェフは、何だかパリの芸術・文化を紹介する大使みたいな側面がありますよね。

A：師匠の上柿元シェフからずっとそういうことを教わってきました。「料理人は若いうちから美しいものを見なきゃいけない、綺麗なものを感じなきゃいけない」「目で見て、香りを嗅いで、視覚や聴覚や味覚の全てに感じなきゃいけない。育てなきゃいけない」と。だから美術館や博物館は本当に好きでよく行っていました。分からなくてもいい、どう感じるかという経験を積み重ねるんです。芸術家や職人さんの世界って本当にストイックで、自分のポリシーやテーマを追い求めている、通じるものがあるといえますか、僕自分もそういう料理人でありたいってすごく思います。

Q：フレンチはソースで味を決めるから、砂糖とかあんまり使わないじゃないですか。だから生理学・医学的にもヘルシーだと思ってるんです。「こんなに健康な食事は他にない」って、僕は医者ですからいつもそう言うんですけど、皆さんはあんまり分かってくれないですよ。

A：そうですね、添加物は使いません。野菜の自然なお出汁とかを大事にしていますので、もちろんバターや生クリームは昔からよく使ってますけど、添加物とか体に悪いものっていうのはそんなに入っていないのかなと思います。ただ、やはりフランスにはフランスの味付けがあって鹿児島には鹿児島の食文化があるんですね。味の嗜好から言えば、鹿児島は砂糖をたくさん使う文化です。そういう中でどういうフランス料理を構築していくか、常に試行錯誤しています。

まだフランス料理って何かハードルが高いかと堅苦しいとかのイメージがあるっていうお客様も

いらつしやいます。県外からも気軽に来てもらって、鹿児島のフランス料理を食べてもらえる様になっていけばいいのかなと思います。鹿児島は、食材が本当に豊富にあります。こだわりの持った素敵な生産者さんもいっぱいいらして、野菜も肉も魚もフルーツも、こんなに料理をしやすい環境が整っている所ってなかなか無いと思うんです。

Q：特に注目している食材とありますか。

A：僕は地元が垂水市なんですけど、今回の世界大会にわざわざ持ってきたのがパースニップというヨーロッパ野菜です。白い人参のようなセリ科の根菜ですけど、ローストすると香りが良くて甘みがあつて本当に美味しいお野菜なんです。それをここ数年、地元の垂水で作っている方がいらして、畑まで見に行つて、今は良く使っています。

Q：シェフは垂水の観光大使なんですよ。

A：事あるごとに、地元を挙げて応援していただいで育ててもらいました。これからはやっぱり恩返しもしないといけないと思っています。



Q：ご出身の小学校はどこですか。

A：水之上小学校という猿ヶ城のキャンプ場に近い田舎の小学校です。最近、母校でお話をさせてもらったり、地元の垂水のイベントに出させてもらったりしています。八月には、京都で開かれる大きなイベントに呼んでもらっているのです、そこでも鹿児

島の食材や食文化を全国に発信したいと思っています。

Q: 垂水って言えば養殖業ですね。カンパチとか。

A: ブリやカンパチを扱う機会がやっぱり多いですね。湧水町や霧島市は水が綺麗でそこで育った霧島サーモンも使っています。全然臭みもなく本当に品質が高いなと思います。とにかく幅広くレベルが高いですね。だから、県外の料理人達が鹿児島に食材を探しによく来ていると聞きます。長島のジャガイモとか、各地方に特産品があるので。

Q: ご自分の中で忘れられない「ひと皿」は？

A: やっぱ僕の師匠が作ってくれたスペシャリテの料理です。お魚の鯛とトマトとほうれん草、それをホタテ貝のムースで包みパイ皮で包んで焼き上げた料理ですけど、鹿児島に帰ったときに初めて食べて、フランス料理って凄いなあ、凄く美味しかったりと思いました。あの生地と魚のバランスであつたりアンチョビのソースであつたり、とにかく素晴らしいと感動しました。自分の人生の何か、これからフランス料理で頑張ろうと決めたのがあの「ひと皿」でした。あのパイ皮包みの料理、ああいう記憶に残るような料理を作れるって凄いことだなと思っています。

Q: 若手の方々には、鹿島さんの「ひと皿」が大きな影響を与えるのでしょうか。

A: そうなればいいんですけどね。とにかくムッシュは仕事に厳しい方で、料理に対する思いや考え方・哲学とか含めて僕が見てきた料理人の中で一番の方です。日本にフランス料理を広めてくれた大事な方だと思います。

いつもおっしゃるのは「感謝をしろさい」ってことです。「生産者に、この大地に、ふるさにといつも感謝をして料理を作りなさい」「料理人は食材がな

生産者の方々にいつも感謝の気持ちを持って料理を作っていないといけない」ということです。

僕もいろんな方の支えを頂きながらフランスで開催される世界大会に今年行かせてもらいました。国内予選で勝ち上がって優勝をしないと日本代表にはなれませんが、十三年間ずっとチャレンジを続けて、やっと四〇歳で夢を掴めました。いろんな人に支えてもらって、日本代表になれました。人とのご縁をこれからも大事にしたいなと思っています。

去年は「これがラストチャンス」と思っていたので、最後の最後に日本代表でパリまで行けたっていうことに「続けてきて良かった」って心から思いました。いろいろな方にアドバイスを貰いながら、今回のコンクールも一つの目標・通過点だと思っ

Q: 達成できずに終わる方がいるわけですね。

A: ほとんどがそうです。結局、行けるのは一人だけなので。

Q: キムタクのドラマがあつたじゃないですか。鹿島シェフはキムタクに似てるとか言われなかったですか。

A: いやいや。でも、あれは料理も三ツ星シェフの人が監修していて、ドラマですけど勉強になりました。

Q: これから料理の世界に入ってくる若い人たちに、何か一言頂けますか。

A: ひと昔前は、都会に行かないと修行ができない時代でした。でも今はどの地方にいても、インターネットで注文できますし、調べたいと思ったら何でもすぐに動画で出てくる時代です。ヨーロッパの食材も本国から取り寄せる流通がありますし、地元の生産者も増えています。だから、若い方々には地元

の鹿児島に残って貰って、鹿児島県の食文化を底上げして貰えたらいいなと思っています。

人も育って土地も育って、鹿児島県が育っていくようになってくれたら一人の料理人として嬉しいかなと思います。

いろんなものにチャレンジしたいって若いスタッフもいっぱいいるので、コンクールで勝つためのポイントみたいなものも、指導していけたらいいのかなと思っています。

Q: 僕らの時代は「男は台所に来るな」と怒られてる時代だったので、子どもの頃からもつと馴染ませないといけないと思います。

A: 垂水の小学校で年に一回食育の教室を開いていて感じるのですが、ちっちゃい頃の味覚の記憶っていうのはやっぱり残ると思うんですね。そこで自分の味覚が決まるんだなって。

だから添加物ばかり食べるんじゃなくて、自然のものを感ぜられるようになって貰いたい。そういう意味でも、子どもの頃から味覚を育てる教育を大事に受け継いでいきたいですね。とにかくいろんな経験を積むことが大事なんで、いろんな人と縁がながっていくんだなって思うんですね。

Q: お忙しい中、貴重なお話をお聞かせ頂き有難うございました。

A: いえいえ、こちらこそ有難うございました。



鹿島匡人 さん プロフィール

垂水市ご出身。フランス料理の世界で最も権威ある「プロスぺール・モンタニエ国際料理コンクール2024」に日本代表として出場し、準優勝の快挙を遂げる。山形屋フレンチレストラン「ルドーム」料理長。

第48回全国高等学校総合文化祭(ぎふ総文)に参加して

「47の結晶 桜島の気噴(いぶき)にのせ袖(つむ)げ文化の1ページ」の大会テーマで開催された第47回全国高等学校総合文化祭「2023 かごしま総文」は、令和5年7月29日から8月4日まで7日間、鹿児島県内各地で22部門で開催され、高校生の活躍が輝く素晴らしい総文祭となった。そして、今年度、岐阜県で、全国高等学校総合文化祭「清流の国ぎふ総文2024」が令和6年7月31日から8月5日までの6日間開催され、鹿児島県からは16部門に28校約200名が参加した。「文化部のインターハイ」と呼ばれるこの大イベントで本県の高校生たちが活躍した様子を、いくつかの部門の報告を通して紹介する。

日本音楽部門

7月31日から8月1日に開催された第48回全国高等学校総合文化祭に出場しました。3年間で最後の大会ということもあり、細かいところまで妥協せずに練習に取り組みました。本番では大きなミスもなく全員が堂々と演奏することができました。その結果、創部以来初めてのA評価をいただくことができました。高い評価をいただき、本当にうれしかったです。上位入賞校は所作や音質が細かいところまでそろっていて、多くのことを学ぶことができました。今回の大会で学んだことを部全体で共有し、これからより良い演奏ができるようにしていきたいと思います。(鹿児島女子高校3年 山下菜々花)



囲碁部門

全国大会という大舞台に立ち、強豪たちと競い合うことができたのは、貴重な経験になった。特に宮城県との試合では、互いのパワーがぶつかり合う熱戦が繰り広げられ、その中で自分の持てる力を出し切り、これまでで最も心に残る対局となった。そして第三位入賞という素晴らしい結果を残すことができたことを誇りに思う。県外の同年代の生徒たちと囲碁のことはもちろん、高校生活についても共有することができ、素晴らしい出会いがあった。応援してくださった方々、そして何より共に戦った2人に感謝を伝えたい。(鶴丸高校2年 渋谷龍斗)



弁論部門



私は岐阜県で行われた、全国高等学校総合文化祭弁論部門に鹿児島県代表として出場しました。これまで、校内大会・県大会・九州大会と「鳥は翼に従って巣を作る」という題名のもと、私自身が抱えていた、家庭環境の問題について弁論させていただきました。そして、今回は全国という大きな舞台で多くの方に私の想いを伝えることができました。本番では、自信を持って挑む事ができ、全国8位という成績を取ることが

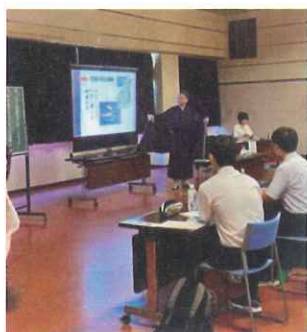
できました。沢山の方々に協力して頂き、成し遂げる事ができた贅沢な経験をこれからは私の強みとして生かしていきたいと思います。(沖永良部高校2年 三島結佳)

新聞部門

初めて訪問する場所で初対面の人達と活動して、最初はとても緊張したけれど、時間の経過と共に緊張も解け、グループで協力して楽しんで新聞作成ができました。取材内容はもちろん、レイアウトや、写真の撮り方など、新たな学びや知識を得ることができました。総文祭に参加できなければ出会えなかった人や、知らなかった事に沢山出会えてとても良い経験になりました。総文祭で得たものを大高ジャーナルに生かしていきたいです。(大島高校 2年 加藤笹月)



文芸部門



今回は、全国高校総合文化祭岐阜大会に参加させていただきありがとうございました。私達は去年、スタッフとして活動し、参加者が笑顔になれる対応を心がけました。今年は招かれた側として岐阜の皆さんに最高のおもてなしをしていただきました。飛騨高山の歴史や岐阜の方々の温かさを感じられ、全国総文や文芸活動での去年の頑張りの価値がさらに高まりました。今回の経験を今後の人生や制作活動に活かして頑張りたいと思います。(松陽高校 3年 上ノ町遙希)

演劇部門

私たちが上演したのは『仕事のお父ちゃん』。実在したお好み焼き屋さんの物語です。ここまでくるのに、たくさんの方のお力添えをいただきました。ご指導してくださった先生方や先輩方、家族や友人、本当に感謝しています。ありがとうございました。そして、部活漬けの3ヶ月を一緒に走りきった部員のみんなに心からの感謝を伝えたいです。ありがとう。このメンバーだからこそ満足のいく舞台を上演できたと思います。この作品を通して私は演劇がもっと好きになりました。全国の舞台上で上演できて本当に幸せでした。(伊集院高校 3年 浦島未優)



鹿児島県高等学校文化連盟の概要

鹿児島県高等学校文化連盟は、県下の高校生の各種文化活動の健全な発展を支援することを目的として、平成2年2月に設立されました。当初は総合的な文化活動の組織がなかったため、音楽、美術・工芸、書道、演劇の4部門を母体として発足、以来今日まで24の専門部を数えるに至っています。運営は加盟校の負担金と鹿児島県からの補助金で運営されており、上部団体である全国高等学校文化連盟、九州高等学校文化連盟に加盟しています。高校生の文化活動の向上充実を図り、全国高等学校総合文化祭をはじめとする各種大会への派遣事業や各専門部の講習会等への補助事業、また各加盟校で開催される芸術鑑賞会といった特別事業への補助事業などを通して、高校生の文化活動を全面的にバックアップしています。



子ども達と繋がろう！今がチャンス！

令和6年度総文祭に九州代表で出場し、優秀賞など輝かしい成績を収められた伊集院高校演劇部が9月8日（日）に鹿児島市中央公民館で行われた第73回県青年大会に地域の文化団体の参加として演劇の上演がありました。その様子取材しました。

顧問の上田先生は、4年前に伊集院高校に赴任された際、永年休部になっていた演劇部を復活させました。最初の1・2年本当に大変だったそうですが、今では演劇がやりたくて伊集院高校に入学してくる生徒もいるそうです。部長の宮原さんもその一人で、演劇の魅力を聞いてみると、「自分とは違う状況にいる人を演じるので、自分にとって当たり前だったことが、当たり前でないことが分かる。物の見方が広がり考え方に幅が出て、人として成長できる」と答えてくれました。また上田先生は、「チームとしてやる中で、お互いに支え合う力もつく。台本を書くのは孤独な作業ですが、配ったら台本が楽譜になって、みんなで奏でる舞台になっていくのも面白いし、（その時だけで）消えてゆくところも楽しい。どの子も成長でき、想像力も身につき優しい子になる気がします。凄く魅力があり奥が深いです」と話して下さいました。最近になっていろんなところから声がかかり活動の幅が広がり、この青年大会もその一つでした。

今後も地域で活動する文化団体と子ども達の文化活動との関係が深まっていくように、文化協会でも働きかけていきたいと感じました。これからそれぞれの地域で、幅広い年齢層の文化団体同士、繋がっていきましょう。

アフター総文祭！今がチャンスですよと強く感じました。（広報部 深瀬）



New

アップルランス 海(ウミ) うみ 海王(かいおう) 茶番大海庵 (さぼうたいかいあん) ぐじらのボトル 白麹

Taikai Shuhan co.,Ltd.
大海酒販株式会社

〒893-0014鹿児島県鹿児島市寿3丁目2番8号 HOME PAGE
TEL:0994-42-5238 FAX:0994-43-0248
E-mail: otoiwase@taikai-shuhan.co.jp



ぐじらのボトル 黒麹 ぐじらのボトル 純米(あやむらさき) 酒蔵の贈りもの



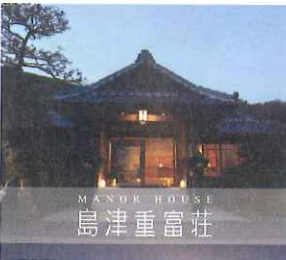
医療法人 左右会

SAYUKAI

理事長 橋口 渡

住所: 〒899-7103
志布志市志布志町志布志1丁目11番12号
TEL: 099-472-1521

株式 会社 スラスエスコレーション



MANOR HOUSE
島津重富荘

マナーハウス島津重富荘
TEL 099-247-3121
鹿児島市清水町 31-7
(火・水曜定休※祝祭日除く)

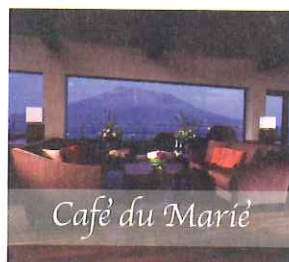


FRENCH RESTAURANT
AUTOMNE

フレンチレストラン オトヌ
TEL 099-247-3122
鹿児島市清水町 31-7
(火・水曜定休※祝祭日除く)

本社 鹿児島市清水町 31-7
TEL 099-247-3157 Fax 099-247-3158

営業所 福岡市中央区大名 2 丁目 9-30 淀ビル 501
TEL 092-731-8152 Fax 092-731-8155



Café du Marié
カフェ・ド・マリーエ
TEL 099-247-3131
鹿児島市清水町 31-7
(火・水曜定休※祝祭日除く)



CHINESE DINING 暖中
鹿児島与次郎店
TEL 099-213-4858
鹿児島市与次郎 1-9-15

賛助会員・加盟団体の紹介

令和6年度

賛助会員

《個人》

山元黎子 本村ヒロ子 引坂真奈美 日高千代子 内村忠生
川口勝則 宇都恵子 本田しずか 上山貞茂 藤崎剛

市町村文化協会

- | | | | |
|---------------|--------------|-------------|-----------|
| ●鹿児島市芸術文化協会 | ●南さつま市笠沙文化協会 | ●大崎町文化協会 | ●奄美市文化協会 |
| ●吉田地域文化協会 | ●南さつま市坊津文化協会 | ●垂水市文化協会 | ●大和村文化協会 |
| ●郡山地域文化協会 | ●南さつま市金峰文化協会 | ●鹿屋市文化協会 | ●宇検村文化協会 |
| ●三島村文化協会 | ●薩摩川内市文化協会 | ●鹿屋市輝北町文化協会 | ●瀬戸内町文化協会 |
| ●十島村文化協会 | ●さつま町文化協会 | ●鹿屋市吾平町文化協会 | ●龍郷町文化協会 |
| ●いちき串木野市文化協会 | ●阿久根市文化協会 | ●鹿屋市串良町文化協会 | ●喜界町文化協会 |
| ●東市来地域文化協会 | ●出水市文化協会 | ●東串良町文化協会 | ●徳之島町文化協会 |
| ●伊集院地域文化協会 | ●長島町文化協会 | ●肝付町文化協会 | ●天城町文化協会 |
| ●日吉地域文化協会 | ●伊佐市文化協会 | ●錦江町文化協会 | ●伊仙町文化協会 |
| ●吹上地域文化協会 | ●霧島市文化協会 | ●南大隅町文化協会 | ●和泊町文化協会 |
| ●指宿市文化協会 | ●始良市文化協会 | ●西之表市文化協会 | ●知名町文化協会 |
| ●南九州市文化協会 | ●湧水町文化協会 | ●中種子町文化協会 | ●与論町文化協会 |
| ●枕崎市文化協会 | ●曾於市末吉文化協会 | ●南種子町文化協会 | |
| ●南さつま市加世田文化協会 | ●志布志市文化協会 | ●屋久島町文化協会 | |

加盟文化団体

- | | | | |
|--------------------------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ●公益社団法人
鹿児島交響楽団 | ●鹿児島邦楽夢絃の会 | ●鹿児島謡曲連合会 | ●(一社)詩吟朗詠錦城会 |
| ●鹿児島オペラ協会 | ●生田流箏曲彌生会 | ●劇団
「夢飛行プロジェクト」 | 鹿児島県本部 |
| ●鹿児島県吹奏楽連盟 | ●鹿児島県書道会 | ●鹿児島文化交流協議会 | ●鹿児島県詩吟剣舞道
連合会 |
| ●鹿児島県合唱連盟 | ●鹿児島県美術協会 | ●郷土芸能中之町鉦踊り
保存会 | ●かごしま探検の会 |
| ●鹿児島県おかあさん
コーラス連盟 | ●岡田茂吉美術文化財団
鹿児島支部 | ●鹿児島県連合華道会 | ●萌桜会
(新規加盟団体) |
| ●生田流箏曲綵音乃会 | ●鹿児島県詩人協会 | ●(一社)表千家同門会 | ●白鳥バレエ |
| ●鹿児島県尺八連盟 | ●鹿児島県歌人協会 | 鹿児島県支部 | ●かごしま伝統楽器
伝承会 |
| ●錦翔流大正琴 | ●鹿児島県俳人協会 | ●(一社)茶道裏千家淡交会 | |
| ●ゴッタン成音会(なるねかい) | ●天秤宮社(詩とエッセー) | 鹿児島支部 | |
| ●The Song bird of Gospel | ●かごしま文芸研 | ●前結び宗家
きの和装学苑 | |
| ●Kagoshimaカンツォーネ協会 | ●鹿児島市民劇場 | | |
| | ●鹿児島県子ども劇場協議会 | | |



私たちが目指すのは、
ただのモノづくりを超えたコトづくりをすること。
地域・人・社会にまっすぐ向き合い、
誰かにとって無くてはならない存在になることで
暮らしの豊かさを支えています。



KAMADA...OFFICIAL

鎌田建設株式会社

899-4462 鹿児島県霧島市国分敷根141 TEL: 0995-46-3000 FAX: 0995-46-3114

曾於本店 899-8103 鹿児島県曾於市大隅町中之内4055 TEL: 099-483-1211

伊佐支店 895-2708 鹿児島県伊佐市菱刈川北4051-3 TEL: 0995-26-2281

ED

治療薬(1錠)

880円~

※10錠以上の購入に限り
※通常価格1錠990円

AGA

治療薬(1ヵ月分)

3,960円~



- ・初診料、再診料が0円(薬代のみ)
- ・1錠(1箱)から購入可能
- ・クレジットカード支払いOK
- ・男性スタッフのみ
- ・保険証は不要(自由診療)
- ・ご予約不要

心斎橋ホースクリニックでは、お忙しい皆さまのためにお薬は院内処方となります。
また、予約不要でご来院していただけますので空いた時間をご利用して来院していただけます。事前に予約する煩わしさもなく、初めての方でも来院からお薬の処方までたいへんスムーズです。



ED外来・AGA外来 心斎橋ホースクリニック

大阪市中央区日本橋 1-17-17 ビカソ日本一ビル 602

【診療時間】 金 土 11:00-13:00 14:00-20:00

月 火 木 10:00-13:00 14:00-19:00

【休 診 日】 水曜日 ・ 日曜日



<https://www.horse-cl.com/>

TEL 06-6282-7880

ED治療薬 (ジェネリック)

シルデナフィル (バイアグラ) 1錠50mg

税込 **990円** 10錠以上を
購入すると 税込 **880円**

タダラフィル (シアリス) 1錠20mg

税込 **1,760円** 10錠以上を
購入すると 税込 **1,540円**

バルデナフィル (レビトラ) 1錠20mg

税込 **1,980円** 10錠以上を
購入すると 税込 **1,760円**

AGA治療薬 (ジェネリック)

フィナステリド (プロペシア) 1箱28錠

税込 **4,290円** 6箱以上を
購入すると 税込 **3,960円**

デュタステリド (ザガーロ) 1箱30カプセル

税込 **4,950円** 6箱以上を
購入すると 税込 **4,400円**

