

カツオ一本釣りの漁船が佐賀港を出港

今シーズンのカツオ一本釣りの漁のスタートに向け、2月14日(水)よりカツオ一本釣りの漁船の第一陣が佐賀港を出港しました。

同日出港したのは、昨シーズン、カツオ一本釣りの水揚げ高で日本2位となった明神学武漁労長が率いる第83佐賀明神丸と、同じく日本3位となった森下靖漁労長が率いる第88佐賀明神丸を含む計3隻。

第83佐賀明神丸の明神漁労長は、「安全第一に、できる範囲内で釣れる魚は釣っていきたい。今年は若い船員が4名、学校卒業後に4月から合流する。新しい若い人材にいろいろなことを伝えていければ」と話しました。

見送りに来た船員の家族らは、「どっさり釣って来てね」「頑張っ」など、応援の言葉を送っていました。



出港の様子

南郷小児童ら「能楽」鑑賞

1月25日(木)、「公財」山本能楽堂」が南郷小学校を訪れ、能楽公演を行いました。

「能楽」とは、室町時代から600年以上続く日本の伝統芸能。「能」と「狂言」を合わせて「能楽」と呼ばれ、ユネスコの無形文化遺産にも登録されています。

今回、舞台芸術等総合支援事業(学校巡回公演)の一環として実施された同事業は、公演のほか、公演に関するワークショップも行われ、能で使われる楽器の説明や、狂言の言葉の発し方などの練習を行いました。

同小6年生の植田めいさんは、「面白かった。能で使われる楽器の音を初めて聴いて、笛が高音を出したばに驚きました。」



能「羽衣」の講演の様子



狂言の練習をする様子

佐賀中で魚の調理実習

1月31日(水)、佐賀中学校で魚料理の調理実習を行いました。食生活改善推進員(食改)に教わりながら、魚を三枚おろしにし、アジフライを調理しました。魚を捌いたことがない生徒も多く、初めて行う作業に困惑もありましたが、1人1匹、捌くことができました。アジフライのほか、捌いた魚のあらからとただしで作ったすまし汁、カボチャのサラダを、みんなで分担して調理していました。

調理後、生徒たちは、「捌くときに魚の身をとりすぎてしまったので、今後活用していきたい。みんな協力しながら、楽しくおいしく作れた」と話しました。食改さんは、「大変な調理だったが、みんなが手際よくやってくれたおかげで、無事に作る事ができた。魚の栄養を学んで、食べて、体も頭も元気になる」と話しました。



調理実習をする生徒

市野々川で「こんにやく作り」

1月20日(土)、市野々川地区で「小さな集落活性化事業」の一環として「こんにやく作りと星を見る会」が開催され、地区外より親子20名が参加しました。市野々川釣りクラブと婦人部など約20人の地区住民が協力し、にぎやかな交流が生まれました。

地域のこんにやく名人に習い、ゆでたこんにやくと芋と水をミキサーにかけて、どろどろになったものをみんなの手でぐるぐると混ぜて、木型で形を作り薪がまで30分ゆでると、プルプルのこんにやくができ上がり。「今まで食べたこんにやくで一番おいしい」と、子どもも大人も大満足の味でした。婦人部が前日から準備したおでんとおにぎりなどの会食、悪天候でできなかった星観察の代わりに、天体アプリを活用した星博士のお話もあり充実した1日となりました。



参加者の皆さんと

参加者は「とても楽しかった。地域を子どもに受け継ぐことの大切さも感じたと話しました。」