くも合戦

かじき 広報

題字　宇都宮町長

7月の人口・世帯
（63年7月1日現在）

総人口23,678人（+3）	出生　18人
男　11,139人（+4）	死亡　14人
女　12,539人（−1）	転入　64人
世帯数 8,176（＋6）	転出　65人

●（　）内は前月との比較●

涼を求めて（網掛川公園前にて）

かき氷

「氷」という文字に、涼し気な波などをあしらった「氷旗」が店先につるされているのは、まさに夏の風物詩です。

夏に氷を珍重して食べたのは昔からのことです。日本書紀にも、地面を掘って氷を保存したことが載っており、削（けず）り氷（ひ）は、宴会の献立として出されていたようです。

明治の中期からは人工氷が出回りました。それが今では氷は家庭の冷蔵庫で作られるようになり、電気かき氷器はお中元の品としても人気があります。

ところで、夏は冷たいものの食べ過ぎや食中毒の多い季節――台所を点検し、調理と保存に工夫しましょう。

昭和63年

8月号

今月のページ

▷特集「カライモ食べましょう」…2～3ページ　▷「カライモ料理」…4～5ページ　▷町長と語る会……6～8ページ
▷熱戦スポーツ……9ページ　▷まちのわだい…10～11ページ
▷カメラ・ルポ…12ページ　▷在宅医…13ページ　▷お知らせ14ページ

●No. 406　発行 加治木町・編集 総務課 ☎ 62−2111●

特集

老化を防止する！ カライモを1日80g食べましょう

鹿児島のシラス台地でも育つため、薩摩藩内に急速に広まり、苦しい時代の糧となってきた〝カライモ〟が、今、新しい食品として復活しつつあります。

老化防止に役立つと言われる『ビタミンーE』も、最近の研究により他のいも類、野菜に比べた違いの量を含んでいることがわかっています。

栄養のバランスを保つために必要な〝カライモ〟は、一日八十グラム――。四人家族なら一年間に百二十キロにもなります。調理に工夫し、食卓を豊かにしてみませんか。

ビタミンーCは夏みかんと同じ

きゅうり13、セロリー6、トマト20、にんじん6、はくさい22、カライモ30、じゃがいも23……。

この数字は百グラム当たりのビタミンC含有量（単位mg）です。

意外に感じた人もいらっしゃるでしょう。

ちなみに、りんごは3、みかんは35です。ということは、カライモを二百グラム、つまり焼き芋一本食べれば、一日に必要なビタミンCはとれてしまうということです。

しかも、いものビタミンCは、加熱や水流いによる損失が少ない特徴があるので、ビタミンCの給源として意外に健闘しているのです。

ビタミン含有量（可食部100g当たり）

	A（カロチン）	C	E
カライモ（生）	10μg	30mg	2,370μg
（ベニハヤト生）	11,900	28	
ジャガイモ（生）	微	23	30
ニンジン（生）	7,300	6	70

四訂食品成分表（女子栄養大学出版部）から

便秘気味の人に

それから大事なのは緩下剤。カライモのやにの中には、ヤラピンと呼ばれる下剤の作用をする物質が含まれています。それに、繊維が多いので、これも便秘予防には大きく役立ちます。

この繊維が多いこと、糖分が多いことが、実は腸内ガスと関係が深いのです。繊維が多いと腸内では乳酸菌をはじめ、各種の微生物が活発に活動します。その結果、乳酸やビタミンB_2ができてよいのですが、同時にガスが出ます。

しかし、このガスは健康なガスですからおおいばりです。

甘さを味わうなら……蒸すこと

カライモは蒸すと大変甘くなります。また、焼き芋にしても甘いのですが、てんぷらとか電子レンジ加熱では、あまり甘くなりません。その理由は、カライモの中に含まれているでんぷん消化酵素であるアミラーゼの働きのためです。蒸したり、丸ごと焼いたりした場合は、芋の温度が上がるのに時間がかかりその間にアミラーゼがよく働いて糖分がたくさんできます。

ところが、芋を薄く切ってててんぷらにしたり、電子レンジ加熱のように、芋の温度が早く高くなるときには、アミラーゼはだめになってしまい、糖分がでんぷんから製造できません。

これが甘くない原因です。

焼き芋の方が、電子レンジ芋の二倍の糖分になっています。

カンショは、薩摩の救世主。

カライモ豆知識

日本で最初にさつまいもを栽培したのはもちろん「鹿児島」と思いきや、実は沖縄が最初なのですね。コロンブスがアメリカ大陸から持ち帰り、フィリピン、中国を経て琉球（沖縄）に伝わったといいます。鹿児島に伝わったのは、その後島津氏が琉球入りしてからのこと。水に乏しく、地味の悪いシラス台地でも育つため薩摩藩内に急速に広がり享保の大飢僅の際には、一人の餓死者も出なかったと伝えられ、これが江戸幕府から日本中に広められるきっかけになっています。

いまでは、さつまいもから、アイスクリームやカステラ、マドレーヌ、スパゲティなど、想像がつかないような製品ができるんです。

これこそ美容食

「カライモを食べると太る」ということで、嫌われている面があります。どこか丸々とした形からの連想のようです。

カライモで太るかどうかは食べ方の問題です。カライモ自体はカロリーが多いので、食べすぎれば当然太ることは間違いないでしょう。事実、ご飯よりも、同じ重量ではややカロリーが高いのです。

といって、カライモはよくない食品だとするのは、あまりにも近視眼的な見方です。なぜなら、カライモは野菜と同じアルカリ性食品であり、また食物繊維を含むなど〝カライモこそ美容食〟といえるほど、いろいろのよいものをもっているからです。

カライモの未来

将来、カライモはビタミン野菜や自然食品として消費が増加すると言われています。

毎日食べるようなフライ、コロッケ、サラダに適したサツマヒカリやデザート用のベニハヤトなど新しいタイプの品種が普及すると、全国の家庭でこの広報紙で紹介する料理やデザートが作られるようになり、食卓をにぎわすことでしょう。……楽しくなりますね。

カライモの生産量（加治木町）

年	用途別作付面積	品種別作付面積	生産量
59	でんぷん用 12.5ha 焼ちゅう用 8.5ha 青果用 0.5ha その他 3.5ha	コガネセンガン22ha 農林2号 2ha ミナミユタカ 1ha	559.5 t
60	30ha	コガネセンガン30ha	690 t
61	30ha	コガネセンガン30ha	690 t
62	でんぷん用 17ha 焼ちゅう用 4ha 青果用 6ha その他 3ha	コガネセンガン30ha	675 t

「栽培技術の習得が必要」

蔵満洋一さんに伺いました

▼カライモの品種をいくつか植えられたそうですが……。

■カライモも、焼くか蒸すかして食べるだけでは飽きがきます。

また、健康食ブームや繊維質をとりましょうという呼びかけなどで消費者のニーズも変わっており「新しい販路が開拓できたら」と試験的に始めたところです。

▼どういうものを……。

■ミナミユタカ、サツマヒカリ、シロユタカ、ベニアズマ、ベニハヤト、山川紫などを種子用として百本あまりづつ植えました。

▼栽培上の問題点は……。

■知覧では、バイオ技術を生かして病気に強い苗作りをやっていますが、肥料のやり方や土壌の関係など栽培技術を習得しなければ、うまくないカライモしか作れません。今までのような考え方で作っていてはダメだと思います。

▼収穫後の予定は……。

■種子用として栽培していますが一部は食品に加工し、農業祭などで見てもらえたらと考えています。

▼カライモの将来性は……。

■今後、料理ができるカライモとしての用途が広がってゆくでしょう。味は同じでも、見た目が悪ければ消費者は手を出してくれません。商品価値のあるものを作り出すには二～三年かかるでしょうが種子を確保しながらふやしてゆきたいと思っています。

（「楠原のイモはうまい」と語る蔵満さん。農業の新しい道が…）

黒くなった部分には有毒成分が

カライモの保存は、なかなかやっかいです。農家では、一定の温度の室に入れて、芽が出たり、腐ったり、黒くゴリゴリした芋にならないようにしています。しかし、家庭ではすぐに変化しやすいので、あまり長くおくことはできません。もちろん一週間ぐらいは大丈夫ですが。

それから、黒くなったところは、大きくえぐって除くこと。

というのは、この部分には、有毒成分が含まれていますし、第一、苦くて食べられたものではありません。

この黒いところは、どんどんほかへ移りますから、気がついたら早く除くことです。

カライモの品種

品種名	特徴
サツマヒカリ	一番新しい品種。甘味が少なく、加工食品などカライモの用途拡大の期待。
ベニアズマ	新しい食用品種。食味よく、栽培が増えている。
ベニハヤト	カロチン含有量が非常に高い。肉色橙。料理・菓子用。
山川紫	肉色は紫。菓子・料理の色のアクセントに。
コガネセンガン	白いもで原料用品種。食味よく、食用としても人気がある。
ミナミユタカ	原料用品種。
シロユタカ	原料用品種。

特集

カライモ料理（いつもてんぷらばかりじゃね）

がね

材料（4人分）

カライモ……80g
にんじん……40g
ごぼう……40g
しょうが……12g
小麦粉……50g
そば粉……50g

(A)
地酒……小さじ1
黒砂糖……10g
淡口しょうゆ
大さじ1

塩……小さじ1/5
油……適宜

作り方

① カライモ、にんじん、ごぼう、しょうがは、それぞれ太めのせん切りにする。ごぼうとカライモは水にしばらくさらし、あく抜きをして水気をきる。
② そば粉と小麦粉に塩を加えてよく混ぜ、さらに(A)と水を混ぜる。（水は少しずつ入れながら混ぜ、天ぷらの衣より少し固めぐらいの軟らかさになるまで入れる）
③ ①と②を混ぜ合わせ、カニのように形作りながら油で揚げる。

カライモのグラタン

材料（4人分）

サツマヒカリ…中1個
ベニハヤト……中1個
タマネギ……1/2個
ベーコン……3枚
バター……大さじ2/3
(A)ホワイトソース
バター…大さじ2
小麦粉…大さじ2.5
牛乳……300cc
塩・コショウ
(B)
パン粉…大さじ1.5
粉チーズ…大さじ1
バター…大さじ2/3

作り方

① カライモはサイコロ状に切り固くゆでる。
② タマネギはバターでいため、塩、コショウで味付けする。
③ ①②と一センチ幅に切ったベーコンを混ぜ、1/3量のホワイトソースで(A)であえ、薄くバターをひいたグラタン皿に入れる。
残りのホワイトソースを上にかけ、(B)をその上にふる。
④ 220℃のオーブンで焼きあげる。

カライモ栽培のコツ

1、カライモは日当たりと水はけの良い土地が好きです。広めの高うねに植えます。
2、苗は太くて節間の短いものを。五～六月に。苗についている葉を枯らさないようにするとイモがたくさんつきます。
3、肥料は少なめに、特に、窒素は多すぎるとつるボケになってイモはとれず、まずくなります。
4、五月に植えれば十月には十分太りますので、少しずつ掘って、秋野菜を播くといいでしょう。
5、カライモは無農薬で作りましょう。葉に虫が付いても大丈夫です。

コロッケ

材料（4人分）

サツマヒカリ…600g
魚肉フレーク…1缶
タマネギ……中1個
パセリ……少々
塩・コショウ…少々
油……大さじ2
卵……1個
小麦粉・パン粉
油

作り方

① カライモは皮をむいて水にさらして、ふかしつぶす。
② フライパンに油を熱し、タマネギのみじん切りと魚肉フレークをいため、塩、コショウをし、パセリのみじん切りも一緒に入れる。
③ ①②をよく混ぜ合わせ、俵型にまとめる。
④ 小麦粉、とき卵、パン粉の順につけ熱した油で色よく揚げる。
※ カライモは魚肉とよく合うようです。

カライモなます

材料（4人分）

カライモ（九州98号）……1本
せん切り干し大根……10g
いもがら……1/2本
地だこ……小1

(A)
白みそ…大さじ2
砂糖…大さじ1
酢……大さじ1
みりん…大さじ1
だし汁…大さじ2

作り方

① イモは、ごく細いせん切り（けんすり器でおろすとよい）にして水に放してアクを抜き、固くしぼる。
② 切り干し大根は塩でもみ、水でもどし、水気をしぼる。
③ いもがら（キュウリでもよい）はせん切りにし、塩でもみ、水でさらして、しぼる。
④ 地だこはゆでて、小口切り。
⑤ (A)の調味料を合わせ、全部をあえる。

三色ゼリー

材料（4人分）

カライモ（ベニハヤト、ベニサツマ、山川紫）各50g
粉末ゼリー……10g
砂糖
(A) 30g
(B) 50g
ラム酒……大さじ1
熱湯……2カップ

作り方

① カライモは皮をむき、五ミリの角切りにし、砂糖(A)を加えて煮ておく。
山川紫は別鍋で煮る。（色がにじむので）
② 水大さじ4にゼリーをふり入れ、しめらせておく。
③ 砂糖(B)をとかした熱湯に、しめらせたゼリーを加え溶かす。ラム酒を混ぜる。
④ ③を容器に流し、少しとろみがついたら、三色の角切りイモを散らし、冷やし固める。

みらいものアイスクリーム

材料（4人分）

卵黄……3個
砂糖……100g
コーンスターチ……大さじ2
塩……ひとつまみ
牛乳……300cc
生クリーム 200cc
ペースト…100g

カライモペーストの作り方
皮をむいたイモをふかし、裏ごしする。
生イモの10%の砂糖とレモン汁を少々加える。
硬ければ水を足す。
冷凍して保存しておくと便利。

作り方

① 鍋に卵黄をほぐし、分量の牛乳のうちから、大さじ2だけ加えて溶きのばす。残りの牛乳は人肌ぐらいに温めておく。
② ①に砂糖・コーンスターチ・塩を加える。
③ 次に温めた牛乳を除々に加え混ぜる。
④ ③をざっとこす。
⑤ ④を鍋に入れ火にかけて、うすくとろみがつく程度に煮る。
⑥ 火からおろし、鍋の外側を氷水をあてながらさます。
⑦ 別のボールで生クリームを泡立て、五分立てくらいのとろみがついたら、⑥の中に加える。
⑧ 別のボールにペーストを取り⑦を少しずつ混ぜ、だまにならないようにのばす。
⑨ 流し箱にタネを流し入れ、冷やし固める。（冷凍庫1～2時間）
⑩ 固まったら冷凍庫から出し、スプーンで全体をかきほぐす。
これを二～三回繰り返す。

カライモと魚の出会い

ジャガイモは肉や乳と合いますが、カライモが魚とよく合うことは意外に知られていません。ある料理講習会で、甘くない「サツマヒカリ」と魚肉のコロッケを作ったところ、とても好評でした。
甘い品種はセビッチェのような辛い魚料理に欠かせません。天ぷらにカライモが使われるのも魚と合うからです。
脂肪の少ない魚肉とビタミン、植物繊維の多いカライモの結びつきは、食文化史上画期的な出合いでした。

ドーナッツ

材料（4人分）

サツマヒカリ……200g
バター……20g
砂糖……60g
薄力粉……200g
ベーキング・パウダー……小さじ2
(A)
卵……1個
牛乳…½カップ
バニラ・エッセンス……2～3滴
粉砂糖・油

作り方

① イモはゆでて、つぶすか裏ごしする。
② バターと砂糖を混ぜ、①と(A)を加えて混ぜる。
③ 薄力粉にベーキングパウダーを加え、ふるいにかける。
④ ②に③を入れてこねる。
⑤ 粉を軽くふった台の上で、手に粉をつけ、形を整える。
⑥ 低温の油で揚げ、粉砂糖をかける。

カライモ揚げパイ

材料（10個分）

〔皮〕
小麦粉……110g
ベーキングパウダー……小さじ½
バター……30g
牛乳…大さじ3
〔中身〕
カライモ……1本
りんご……小1個
砂糖……50g
シナモン……小さじ1
レーズン……大さじ2
揚げ油

作り方

① 小麦粉、ベーキングパウダーを合わせ、二回ほどふるっておく。
② ①にバターを細かく切り込み牛乳を加えてひとまとめにし、冷蔵庫で三十分ねかせる。
③ ②を十等分し、円形のパイ皮をつくる。
④ カライモはいちょう切りにして水にさらし、りんごも同様に切り、砂糖、レーズンを加えて煮立て、火から下ろして、シナモンを混ぜ、冷ましておく。
⑤ パイ皮に中身をのせ、二つ折りにして、周りをフォークでしっかりおさえて、油で揚げます。

南日本新聞社発行の「南日本くらしの宝シリーズ」や、山川町の資料から引用しました。ありがとうございました。

町長と語る会（城西地区，辺川地区，城東第2地区）

まちづくりのこと、暮らしのこと 町長とひざを交えて話しました。

町民とのソフトな対話を進め〝お互いの知恵を出し合い、魅力ある町づくりを〟と「町長と語る会」が、七月五日から地区公民館単位で始まりました。

語る会では、道路のことや清掃のこと、加治木駅前の開発や高齢化社会への対応策など、まちづくりについてのたくさんの意見・要望をいただきました。

今月は、城西地区（七月五日）、辺川地区（七月八日）、城東第二地区（七月九日）で出された皆さんの声の中から、主なものをお伝えします。

道路や側溝など

仮屋馬場通線は十月末に工事完了

加治木高校から幼稚園前までの側溝を整備して……。検察庁の所などは逆流している状態です。

＊　＊　＊

仮屋馬場通線は、十月末に工事が完了し、供用開始のメドが立ちました。この工事に併せて整備します。また、歩道や信号など安全面も十分考慮したいと思います。

役場東側の側溝の整備を

役場の東側（第一産婦人科付近）の側溝は、すぐ砂がたまり流れが悪くなります。整備して欲しい。

＊　＊　＊

調査し、改良を要する所は工事をします。

※側溝の清掃については、高圧ポンプによる処理もしており、また、常時パトロールも行っています。

現在、町道は二百九十七路線・十八万六千㍍で、そのほとんどが整備を要する路線であり、緊急度の高いものから実施しています。

「永原～市野線」のカーブを緩やかに

「永原～市野線」の道路のカーブを緩やかにして欲しい。

＊　＊　＊

永原側から、昭和六十年度から工事を実施しており、今年度で終了する予定です。全長五㌔の区間中、十一か所を改修しますが、本年度は藤絹から農協支所までと、公民館から上側を実施します。

加治木駅前の東側の側溝整備の計画は

加治木駅前の東側には側溝もなく、草ボウボウになっていますが整備する計画はありませんか。

側溝が整備される駅前

東側の側溝を整備することにし予算を計上しています。

また、吉原の踏切も、車が通れるようにしたい、と計画中です。

加治木駅から直接東へぬける道路があれば

加治木駅から直接東へぬける道路があれば便利だと思います。

都市計画上ではあるようなのですが、どうなっているのでしょう。

＊　＊　＊

都市計画では、加治木駅から日木山川右岸までの「諏訪後通線」（幅員十一㍍・延長三百四十㍍）を、昭和二十九年に計画決定しています。町では、現在、仮屋馬場通線と木田本通線の整備を進めており、国の補助金打ち切りや、各町一路線の制約もありますが、何とか進めてゆきたいと思います。

町づくりなど

港を生かした開発がポイントに

現在、加治木で人が一番集まるのは加治木港です。これからは、港を利用した開発がポイントになると思いますが……。

＊　＊　＊

加治木港は、県によって六十一年度から五か年計画で整備が進められていますが、県の管理する商業港のため、電話一つ付けるにも町だけではできません。

今、トイレを設置するよう検討しており、許可されれば町でやりたいと思っています。

加治木に人を呼ぶために、みなさんの知恵を貸して欲しいと思います。

船の出入りも多い加治木港

加治木駅前の開発策は

どこの町に行っても、駅前というのは明るく、にぎやかなのが当たり前だが、加治木駅前は寂しい。開発策は……。

＊　＊　＊

今後、道路の整備や、JRとの買収交渉などを進めてゆきたいと思います。

役場跡地にマンションを

加治木には分譲マンションがあまりないので、役場跡地に一～二階は店舗、三階以上はマンションというようなものを作ったらどうでしょうか。

それも一つの考え方です。

今後、（財）町開発公社などを活用してゆきたいと思います。

有効な活用を（旧役場跡地）

環境美化など

奉仕活動時の事故に対する補償は

鹿児島市で清掃奉仕作業中の事故について賠償請求がなされ話題となっていますが、加治木町ではどうなっているのでしょうか。

＊　＊　＊

町と共催で実施されるものには町が加入している『全国町村会総合賠償保険』が適用されます。

なお、本年度は個々に計画表が提出されていますので、六十四年度については、様式を各地区公民館長に配布したいと思います。

また、自主活動で実施されるものについては『公民館総合保障制度』などの保険がありますので、地区公民館単位などで御加入いただければと思います。

鉄道沿線の除草は

美化活動で鉄道沿線のヤブ払いを行っていますが、多くの時間と労力を要します。何とかならないのでしょうか。

＊　＊　＊

JRの敷地内の除草について、鹿児島支店に連絡したところ「良い御提言をいただきました。保線区で実施します」との回答をいただきました。

宇曽ノ木川のヨシ竹の清掃を

宇曽ノ木川は、ヨシ竹が多くなり、川幅も狭くなっています。清掃は出来ないのでしょうか。

＊　＊　＊

宇曽ノ木川は県の二級河川であり、辺川橋の上下流などの寄州（土砂がたい積した所）の除去を県に要望しています。

「町長と語る会」地区別開催状況

参集地区	月　日	会　場	参加人員
城西地区	7月5日	柳田公民館	20人
辺川地区	7月8日	辺川公民館	34人
城東第2地区	7月9日	西諏訪公民館	25人

※参加人員には，町関係者は含みません。

町長と語る会

農林業

地域の特性を生かした産地育成は何かできないものか

牛肉・オレンジの自由化が三年後には実施され、次に来るのは米の自由化だろうと思います。

辺川では、地形的にも規模拡大は無理であり、地域の特性を生かした産地育成は何かできないものでしょうか。

＊　＊　＊

今の農業に特効薬はないが、品質が良ければ売り込む先はどこにでもあります。売れるものを作り販路開拓を図らねばなりません。

人参ジャムや、加治木のタケノコなど、みなさんの知恵も貸していただきたいと思います。

竹林の改良を推進

林道・作業道の建設を

現在、竹林改良を推進しているが、林道・作業道が少ない。安いとはいえ〝竹の子〟は有利な換金作目です。ぜひ、善処を……。

＊　＊　＊

町全体の林業振興計画を本年度策定する予定です。ぜひ、集落ごとにみんなで話し合っていただき困っている問題を出して欲しいと思います。

また、受益者の理解がなければ事業はできません。御協力をお願いいたします。

福祉

健康で長生きを

高齢者の働く場を

高齢者の社会参加活動は、すべて奉仕作業に尽きるのではないでしょうか。高齢者の働く場を確保し、また、単位老人クラブの社会参加活動の資金も得られるシルバーセンター的なものを設置する考えはありませんか。

＊　＊　＊

シルバーセンターは、県内では数か所が取り組んでいますが、運営面で難しいと聞いています。

町では、今、六十歳以上の人を対象に〝働きたい人が何人いらっしゃるのか〟を調査しており、その結果を見て、何らかの形で導入を考えたいと思います。

また、ボランティアも、本来の無料奉仕という原則が曲がった形で受け止められている面もあり、基本に帰って考えてみたいと思います。

教育・文化

椋鳩十記念館はどこに

椋鳩十さんの記念館が作られるという話ですが、どこに建設されるのでしょうか。

＊　＊　＊

JRからも見える所にということで、町営プールの横に百十坪前後の館を作りたいと思います。

母親と子供の建物を別にしたり緑陰読書の出来る場所も作りたいと考えています。

椋鳩十記念館予定地

園児の一人乗車は町乗合自動車

保育園児を、町乗合自動車に一人で乗車させることはできないのでしょうか。

＊　＊　＊

道路運送法の制約があり、これに触れると、すべてのバスをストップしなければなりません。

また、安全性の面からも〝一人乗車〟は難しい状態です。

次回は、
城東第一地区
錦江第二地区
永原地区
の御意見を紹介します。

町長と語る会

熱戦スポーツニュース

竜門地区が優勝

地区対抗親子グラウンドゴルフ大会

第一回地区対抗・親子グラウンドゴルフ大会が七月三十一日町営運動場で開催され、竜門地区が優勝しました。

大会には、十三地区から五十二チーム（男女各一チーム、一チームは、小・中学生と大人各二人ずつの六人で編成）が出場。十六のポストに、いかに少ない打数でボールを入れるか、を競い合いました。

結果は、次のとおりです。

		合計打数
優勝	竜門地区	一、五一五
二位	城西地区	一、五四二
三位	永原地区	一、五六五
四位	錦江第三地区	一、六一八
五位	城北地区	一、六一九
六位	錦江第一地区	一、六二六
七位	木田第三地区	一、六二七
八位	木田第一地区	一、六五六
九位	木田第二地区	一、六五七
十位	城東第二地区	一、七〇二
十一位	城南地区	一、七一七
十二位	錦江第二地区	一、七七〇
十三位	城東第一地区	一、七七八

しっかりねらって

チョッシモタ……入らんネー

三人目の公認一種審判員が誕生

坂元和久さん（小烏）

小烏の坂元和久さんが「財日本ソフトボール協会公認・第一種審判員」の資格を七月三日取得され町内では三人目の「公認一種審判員」の誕生となりました。

坂元和久さん

第一種審判員は、全国レベルの大会の審判も務められるもので、坂元さんは、四十七年に第三種をまた、五十八年には第二種の資格を取得されています。

選手を激励

九州全国大会に出場

加治木中陸上部

中学校陸上競技大会・県大会で優勝し、九州大会（八月八～九日佐賀）や全国大会（八月十九～二十一日、福島）に出場する加治木中学校の陸上部員が八月二日、町長室を訪れ、宇都宮町長から「悔いのない戦いをし、思い出を作って下さい」と激励を受けました。

出場選手は、次のとおりです。

◎九州中学校陸上競技大会

▽共通男子八百㍍リレー
日高徳洋・西木場勝・堀切亮・福重公教・坂下功一・岩沢続

▽共通女子四百㍍リレー
小谷順子・上口理恵・山上智恵・中畠聡子・岩川万里子・山本直子

▽共通女子走高跳……梅木ゆかり

▽共通女子走幅跳…上別府さおり

◎全日本中学校陸上競技選手権大会

小谷順子・上口理恵・山上智恵・中畠聡子・岩川万里子・山本直子

小学生の部は警精館A

町剣道錬成大会

気合い鋭く

町剣道錬成大会は七月十七日加治木町営体育館で行われ、小学生の部では警精館Aチームが優勝しました。

結果は、次のとおりです。

〔小学生の部〕
優勝…警精館A
▽**二位**…加治木剣道スポーツ少年団A▽**三位**…柁城剣道スポーツ少年団

〔中学生の部〕**優勝**…加治木中A
二位吉田北中A▽**三位**吉田北中B

〔高校生の部〕**優勝**…加治木工業A▽**二位**…加工B▽**三位**…加高A

まちのわだい

加治木高校出身者12人も熱唱

●コールアカデミーが公演（７月18日）

九州大学の男性合唱団・コールアカデミーの演奏会が７月18日，加治木高校の体育館と，福祉センターで行われ、すばらしい歌声が集まった観衆を魅了しました。

コールアカデミーは，昭和28年に創設。総務の遠藤寿彦さんをはじめ，湊博一さん，大塚隆生さん，外山光一さんら，加治木高校出身者が12人も含まれており「ふるさとでの初公演を」と，加治木を訪れたものです。

全長1.91mの青大将の抜け殻が

●後藤久枝さん(桃木野)が見つける

桃木野の山中で，全長1.91mの“青大将の抜け殻”が完全な形で見つかり，近所の話題になっています。

これは，桃木野の後藤久枝さんが，近くの山にタケノコ掘りに出かけた際，見つけたもので，近所の桃木野アイさんも1.40mの抜け殻を見つけ，保存されています。後藤さんは「教材にでもなれば……。差し上げます」と話されました。（希望者は，総務課・二見まで御連絡を）

西別府 錦江 分団が支部大会へ

●町消防操法大会（７月17日）

消火活動の動作の“速さと確実さ”を競う町消防操法大会が７月17日，役場グラウンドで行われました。

大会では，各分団ごとに，小型動力ポンプと自動車ポンプの部に分かれ，日ごろの訓練の成果を披露。審査の結果，小型動力ポンプの部では西別府分団が，また，自動車ポンプの部では錦江分団が優勝に輝き，８月５日姶良町で開催された支部操法大会に出場しました。

ふるさとの味を伝えよう

●郷土料理教室を開講（７月15日）

鶏飯やさつま汁などの“ふるさとの味”を伝えようと今年も郷土料理教室が，７月15日開講されました。

郷土料理教室は，永田フジさんと小川文子さんの指導で，２か月に１回開催され，それぞれの季節に合わせた郷土料理を実際に作りながら学習するもので，開講式の後，坂田純子さんら32人の参加者は「さつまおすもじ」や「ふくれ菓子」などの料理に取り組んでいました。

まちのわだい

身近かなニュースや話題をお知らせ下さい。（☎62—2111）総務課文書係

防犯功労団体賞を受賞

●剣道スポーツ少年団「警精館」

剣道スポーツ少年団「警精館」が62年度の防犯功労団体に選ばれ7月11日，宇都宮明人・西姶良地区防犯協会連合会長から坂口洋一主将に表彰状が手渡されました。

これは，警精館の団員34人が，加治木警察署の久永光一さんらの指導を受け練習に励んでいるほか，年4～5回空き缶拾いを行ったり，老人ホーム慰問などの活動も取り組んでおり，その功績が高く評価されたものです。

九州大会に初出場

●錦江小学校の「金管バンド」

錦江小学校の「金管バンド」が7月29日，九州吹奏楽コンクール県大会で“金賞”を受賞し，8月20日福岡市で開催される九州大会に出場することになりました。

金管バンド（久保文則部長，部員47人）は，内田貢先生の指導を受け，昨年から本格的に練習を積んでおり，初めて参加した県大会で，すばらしい演奏を披露。九州大会初出場に輝いたものです。（課題曲は「海兵隊」）

町立図書館に本を寄贈

●加治木ローターアクトクラブ

加治木ローターアクトクラブ（桑原徳樹会長，会員20人）が，町立図書館に子供の絵本など1万円相当の本を寄贈し，喜ばれています。

これは，会員が不用品を持ち寄り，4月10日実施したチャリティバザーの収益金の一部を贈ったもので，色のきれいな一休さんやちびくろサンボなどの絵本は，もうすぐ配架され，読んでもらうことになっています。

130人の太公望が腕を競う

●観光キス釣り大会（7月24日）

釣りを楽しみながら，海をきれいにする心を養おうと第16回観光キス釣り大会が7月24日，波静かな錦江湾を会場に行われ，130人の太公望でにぎわいました。

県内外から訪れた参加者は，午前5時に加治木港を出港。午前11時の納竿まで，日ごろ自慢の腕を競いました。

検量の結果，燃島周辺のポイントで1,920gのキスを釣り上げた坂元勇さん（姶良町）が優勝に輝きました。

カメラ・ルポ

安国寺を清掃

社会教育・郷土史の学級生

社会教育の郷土史学級に学ぶ学級生九人が七月七日、安国寺の清掃に汗を流しました。

これは、自分たちが学んでいる郷土の文化財を守っていこうと毎年実施しているものです。

この日は、草取りやヤブ払いを行い、きれいに清掃した後、瀬川新義先生から〝安国寺について〟講話を受けました。

文化財を大切に

「枯花はもち返りましょう」

長年寺墓地に看板を設置

中園原
新楠西ノ

美化を呼びかける看板

木田にある長年寺墓地に「いつもきれいなお墓にしましょう。枯花は各自もち返って下さい」と書かれた看板が、七月二十四日三本建てられました。

これは、新中と楠園、西ノ原の三つの自治会で話し合い、枯花の持ち返り運動を進めようと、設置したものです。

この日は、三つの自治会から百人あまりが出て、墓のあちこちに捨ててある枯花などをかたずけたり、ヤブ払いを行い、きれいに清掃した後、墓地の入口など三か所に看板を設置しました。

「心のこもった手作りのものを」

町PTA母親研修会

坂元貴久子先生の講演

「二十一世紀に羽ばたく子供たちへ　母からのおくりもの」をテーマに、町PTA母親研修会が六月二十九日、福祉センターで開催されました。

研修会には、小・中・高校生や幼児をもつ母親四百七十一人が参加。三つの分散会場に分かれ熱心な討議が行われました。

また、加治木中学校の坂元貴久子先生が「子どもたちの屈折した発育を嘆く前に」と題して「子供の嗜好品は十二歳ごろまでに決まり、小さい時からの食生活が大切です。心のこもった手作りの物を与えて下さい」などと講演し、参加者は熱心に聞き入っていました。

「ふるさとのすばらしさを伝えて」

社会教育・一般教養講座

社会教育学級生三百人あまりが参加して、社会教育学級・夏期一般教養講座が七月十五日、福祉センターで行われました。

この日は、日本教育新聞鹿児島支局長の黒木正彦先生が「高齢化社会にいかに学びいかに生きるか」と題して「ふるさと文化を大切にして町づくりを進めるとき、意見・アイデアを出せるのはだれでもない、体験をしたお年寄りです。ふるさとのすばらしさをもう一度学習し、子供たちに伝えて欲しい」などと講演しました。

講演する黒木正彦先生

チビッ子画伯が絵筆を振るう

郵便貯金こどもスケッチ大会

郵便貯金子どもスケッチ大会（加治木郵便局主催）が五月二十九日、天神公園で行われ、三百三十九人のチビッ子画伯が思い思いに絵筆を振るいました。

審査の結果、十人が金賞を受賞。また、竜門小学校の木場理絵さんら二十人が銀賞に、柁城小学校の大内山ともみさんら二十人が銅賞に選ばれました。

金賞の受賞者は次のとおりです。

▽吉田直史▽若松広幸▽徳丸千代美▽古江純一▽坂口洋一▽児玉ともよ▽市来夕佳▽上村りえ▽上村しゅんすけ▽瀬戸口裕美子

おめでとうございます。

思い思いに絵筆を走らせる

役立っています

簡易保険の還元融資

皆さんが加入されている簡易保険は、老後や万一の時の生活を安定させるのみでなく、保険料積立金の一部は還元融資事業として、市町村などへ貸し付けられています。

加治木町でも六十二年度の義務教育施設整備事業や土木施設事業のために一億二千百三十万円の融資を受けており、簡易保険は、明るく豊かな町づくりに役立っています。

融資を受けた主なものは、次のとおりです。

〔道路整備〕 小山田線ほか二線

〔義務教育施設〕 竜門小学校ほか一校

竜門小学校の校舎も

さつま狂句

▼兼題 『行水』 榊牛尾先生選

天 日暮時て戸板ん影でこそつ行
水 仙女

唱 周囲い気をば使こかた
じゃんそ

地 玄関のお客き行水場はシーン
なつ 一刀

唱 チャップイともさせん
じじっと

人 親父ん行水仁王立ち盥ん水ず
被っ 竹林

唱 気兼ねどません木強な
男

▼兼題 『小言』 榊牛尾先生選

天 爺の小言っハイハイち上手じ
婆は聞っ 竹林

唱 夫唱婦随で言う事ちゃ
なかろ

地 厳し姑素直嫁いなお小言
豆風

唱 重箱ん隅もほじくろそ
な態

人 強な女房い小言ちな焼酎ん加
勢もろっ 長重

唱 酔いがさめたやまた敷
かれかた

（社会教育学級生の作品）

竜門句会

明けそむる野に郭公の谺せり 竹山 洋子

一山の音奪ひたる蜩時雨 髙木 正男

萍を片寄せ農夫手を洗ふ 佐々木かすみ

白南風や夫に健脚戻り来し 古江 重美

薫風や森に憩いの木のベンチ 加藤 白柳

蜩声や水の縫ひゆく石だたみ 柳田 稔

鳩尾に汗焼香の列に入る 恒吉 斗南

凌霄花午后の日射しの強ければ 鶴田 耕

滝痩身されど雌滝は飛沫あげ 川崎 黒兎

カワラケツメイ

河原や土手、道端の日当たりの良いところに生える、マメ科の一年生草本で、高さ三十～六十センチ、一見ネムノキの風情があります。本州・四国・九州、朝鮮、中国に分布します。

八月から九月にかけて、黄色の花と実をつけますが、豆果が未熟のうちに全草を採取し、刻んで日干しにします。

これを山扁豆（さんぺんず）といい、強壮、利尿、鎮咳薬として、脚気・黄疸・腎炎・偏頭痛・慢性便秘・夜盲症・インポテンツなどに用います。

民間薬としての利用は、利尿及び緩下薬とします。一日量二十グラムぐらいをお茶と同じようにして飲みます。胃腸によく、便秘が治り、消化不良にもよい、といわれます。しかし飲み過ぎると、腹痛や下痢を起こすことがありますので注意が必要です。

食用にする場合は、若苗・若芽をつみとり、天ぷらにしたりこまかく刻んで汁の実に、塩一つまみ入れたたっぷりの熱湯でゆで、冷水にさらしてあくを抜き、水気を抜いておひたし、ごまあえ、酢みそあえにします。

地方により、いろいろの利用法があり、姶良郡福山町の台地畑作農家では、昔、カワラケツメイの豆を採取し、味噌を作っていたそうです。豆が小粒ですから大変な手間がかかったことでしょう。

知覧町の台地畑作地帯では、この豆を炒り、粉にしてしょうゆに混ぜて使っていたそうです。

何故か、古事記・万葉集など日本の古典にはない。万葉人の見落としならん。

（筆者県民の森 上萩大治）

▽無断転載は、御遠慮下さい。

日曜在宅のお医者さん

9月

	在宅医	電話番号
4日	大川医院	⑫2032
11日	川畑医院	⑬1499
15日	牧医院	⑬2222
18日	上妻医院	⑫2421
23日	大井病院	⑬2291
25日	加治木温泉病院	⑫0001

おしらせ

1988 8

天地総子氏を迎え 文化講演会

加治木経友会では、天地総子氏を講師に迎え、次のとおり文化講演会を開催します。

多数の町民のかたがたの御来場をお待ちしています。

日　時■九月二十一日（水曜日）午後六時三十分～午後八時

会　場■町福祉センター

講　師■天地　総子氏

演　題■心のやさしさと生きがい

町職員の採用試験を実施

町では、次のとおり職員の採用試験を実施します。

■職種及び採用人員

一般行政職　若干名

（土木・建築・農林・電気・インテリア・体育等の技術職を含む。）

■受験資格

学歴は問わないが、高等学校卒業程度（六十四年三月卒業見込みの者を含む。）以上の学力を有し、昭和三十七年四月二日から昭和四十六年四月一日までに生まれた者

■試験の日時・場所

(1)第一次試験　十月二日（日）午前九時～午後十二時三十分　福祉センター大ホール（二階）（八時受付開始、八時四十分までに試験場に入ること。）

(2)第二次試験　十一月下旬

（第一次合格者に通知する。）

■試験の内容

(1)第一次試験

①教養試験……高等学校卒業程度で、公務員として必要な一般的知識（国語、数学、英語、社会、理科）及び一般知能（文章理解、判断推理等）についての筆記試験。（問題は40問、時間は120分）

②作文試験……文章による表現力、ものの見方、考え方及び文章構成力等についての筆記試験。（時間は60分）

(2)第二次試験

人物試験（個別面接）

身体検査（問　診）

■合格者の発表

(1)第一次試験発表……十一月初旬までに文書で通知する。

(2)最終合格者の決定及び発表

十二月中旬までに合格者を決定し、文書で通知する。

■受験の手続き等

八月十九日㈮から九月八日㈭午後五時までに、総務課庶務係へ、自筆履歴書、身上書（写真添付）を提出し『受験票』の交付を受けること。

▼履歴書、身上書については、役場総務課にある統一様式のものを使用すること。

▼写真は、手続き前一か月以内に、帽子をかぶらないで正面上半身を撮影した、縦六㌢、横四・五㌢の大きさのものとする。

■試験当日は、受験票（写真添付）と筆記用具（HB鉛筆、消しゴム）を持参すること。

▽詳しくは、総務課庶務係へ…。（☎㊷2111、内線62番）

うぶ声

出生児　保護者　自治会

福丸　梓　秀一　東諏訪

柚木　俊佑　英克　口ノ町

上原　美和　和利　西塩入中

郡山　拓也　千早　春日団地

別府　翼　治樹　赤坂

永野　千里　浩昭　西江口団地

枝元　萌　哲弥　赤坂

池ノ上　望　茂美　西江口団地

橋口　真子　義和　柳田

今道　美香　徹　新富団地

前田　美咲　市雄　西諏訪

今薗　系太　正浩　赤坂

福留　佳美　勝美　上浜

山元　由喜　久夫　西江口団地

太田　真人　信　蔵王団地

瀬戸口昂喜　進　西江口団地

石原　誓也　哲郎　上木田

有馬　千夏　純弘　蔵王団地

長友　雄輝　弘　里ノ下

小竹原龍之介　昭二　赤坂

▽七月二十日までに住民票に記載された分を掲載いたしました。

御寄付

香典返しのかわりに御寄付をいただきました。厚くお礼申し上げますとともに故人のごめい福をお祈りいたします。（　）内は故人。

＝町社会福祉協議会へ＝

一万円　桑迫　木下康夫（父　清治七八）

五万円　吉原　楠森祐司（母シヅ子七六）

二万円　今町　梅田三郎（母　ユワ八六）

二万円　南塩入　山上千鶴子（母　ツナ八五）

三万円　垂ノ口　山下利智（母　シカ八三）

三万円　反土黒川　本馬場キヨ子（義弟　小野重義　八〇）

三万円　市来原　鳥丸トミ（夫　清次七八）

二万円　中野　坂下ナミエ（夫　功七三）

二万円　新富団地　上村フミ（夫　喜納八四）

三万円　岩原西　古川聖子（母　勝目フヂエ　七二）

二万円　永原　東善二（妻　サチ子六〇）

三万円　南塩入　有馬　繁（妹永野テイ八〇）

二万円　下新道　武田則通（父　貞雄七九）

二万円　春日団地　西村克文（妻まゆみ二九）

＝町国民年金協会へ＝

一万円　宮田ケ平　坂元時夫（母セイ九〇）

＝町老人クラブ連合会へ＝

三万円　南塩入　有馬　繁（妹永野テイ八〇）

＝国民健康保険特別会計へ＝

五万円　南塩入　有馬　繁（妹永野テイ八〇）

▽七月二十日までの御寄付を掲載いたしました。（年齢は満年齢）

特別寄付

＝町社会福祉協議会へ＝

一万二千三百二十円　九州大学コール・アカデミー

心配ごと相談

▽毎週木曜日・午前中

▽福祉センターで…。