

年頭のごあいさつ

起承転結

新年明けましておめでとうございます。

市民の皆さまにおかれましては、新しい年の始まりを健やかに迎えのこととお慶び申し上げます。私の年の初めは郡山八幡神社の参拝から始まります。最初に伊佐市の平安と家族の健康に感謝し、また、気持ちも新たに手を合わせ、今年も記帳所で自分の名前を書くことのできる有難さに感謝します。晴れ着姿の女性や凛々しい若者の姿、また小さな子どもと一緒にご家族も見かけます。境内は何もかもが初々しく清々しい雰囲気になっていきます。

昨年は市制5周年を皆さまとともにお祝いしました。韓国南海郡をはじめとする姉妹都市の皆さまや全国各地のふるさと会の皆さまも出席していただきました。特別感謝状をお渡しした皆さまをはじめ、市政発展にご尽力いただいた方々へ感謝の気持ちをお伝えできました。新しい伊佐市の市歌も子どもたちの合唱で披露できました。歌詞は市内小中高等学校の児童生徒の作品であることに、私たちは大いなる誇りを感じています。全国の自治体で子どもたちの作詞による歌は伊佐市の市歌だけではないかと思えます。

伊佐市として6年目のスタートは次の10周年や20周年を意識したものでなければなりません。市民の暮らしをより良いものにするために行政の果たす役割をしっかりと認識し、議会との議論を重ねて、市民の皆

さまのご協力やご理解をいただきながら伊佐市の発展を図って参ります。

伊佐市の地域づくりの基幹となる農林業では、TPP交渉やコメ政策の大きな転換など不安な要素が気に掛かるところです。激動の時代に適応していくためには、先見の明を養い、行動力のある若者を原動力に、いろいろな局面を乗り切っていくかなければなりません。

「人は出会うべき人には必ず出会う。それも一瞬早からず、一瞬遅からず。」と言われたのは教育学者の森信三先生でした。今年はそのような方々にお会いできるのか期待で胸が弾み、郡山八幡神社の玉砂利を踏む音が妙に力強く感じられます。神仏の大いなるご加護を信じながら市民の皆さまのご健勝とご多幸を心よりお祈りいたします。

初春や絵馬に願いの命あり 〳新〳



伊佐市長
隈元 新

有言実行

新年明けましておめでとうございます。市民の皆さまにおかれましては、輝かしい新年を迎え、健やかに過ごしのことと心からお慶び申し上げます。

わが国におきましては、一昨年12月26日に発足した第2次安倍内閣において、安倍首相が表明したアベノミクスを推し進めるため、昨年3月にはTPP（環太平洋戦略的経済連携協定）交渉への参加を正式に表明し、これからの交渉に関心が集まってきました。伊佐市としても農業が基幹産業であり、関税の撤廃により諸外国から安い農産物（特に米）が流入し、農業に大きなダメージを与えることが心配され、農業分野重要5項目については、関税撤廃対象品目から除外するように今後の動きを注視しなければなりません。また、スポーツ関係におきましては、昨年9月にブエノスアイレスで開かれたI・O・C総会で2020年夏季オリンピック及びパラリンピック競技大会の開催地が東京都に決定し、今後、150兆円規模の経済効果が期待されます。

さて、伊佐市の昨年の出来事としましては、11月9日に市制50周年の記念式典が市民憲章及び伊佐市歌の発表とともに、さらなる飛躍を誓い盛大に行われました。その翌日には鴨池陸上競技場で県高校ラグビーの決勝戦が行われ、38年ぶりの「花園出場」という快挙は逃したものの大口高校ラグビー部の奮闘は明るい話題を提供してくれま

した。また、イーサキングが「ご当地キヤラ総選挙」などに出場し一躍話題となり、名実ともに伊佐市のPRキャラクターになりました。

議会としましては、7月に湧水町恒次における産業廃棄物最終処分場建設に反対するため臨時議会を開き、全会一致で建設に反対する意見書を県知事に提出しました。また、11月には、市民の皆さまに議会の役割や活動内容を直接お知らせして理解を深めていただくとともに、地域の諸課題等について意見交換を行うことにより、身近で開かれた議会となるよう15会場で意見交換会を開催いたしました。今後は、意見交換会で出された意見、地域の諸課題について、議会として市民の皆さまの期待に応えるよう「有言実行」で取り組む所存であります。

結びに、本年が皆さまにとりまして幸せで実り多く、大いなる飛躍の年となりますことを心よりお祈りし、新年のごあいさついたします。

伊佐市議会議長
丸田 和時





◆紅白なます

材料（4人分）

大 根……………500g
 人 参……………50g
 ゆずの皮……………少々
 〈合わせ酢〉
 酢……………大さじ3
 砂 糖……………大さじ2
 塩……………小さじ1/4
 薄口しょうゆ……………少々

紅白の彩りが美しく正月料理や祝い事全般に用いられる全国的におなじみ「祝いの象徴」。

作り方

- ①大根と人参は皮をむいて、細い千切りにし、別々に2%の塩をふって、しんなりするまでおいて軽くもみ、それぞれ絞って水気をとる。
- ②ボールに合わせ酢の材料を入れながらよく混ぜ合わせ、大根と人参をほぐしながら入れてよく和える。
- ③器に盛り分け、細切りにしたゆずの皮を上に乗らす。

◆昆布巻き

材料（4人分）

魚(さば)……………200g
 野菜昆布……………2本
 かんぴょう……………適宜
 だし汁または水……………
 2と1/2カップ
 砂 糖……………大さじ2
 酒……………大さじ2/3
 み り ん……………大さじ1と1/3
 濃口しょうゆ……………大さじ2と1/3
 生 姜……………少々

作り方

- ①魚は棒状に切っておく。
- ②昆布の砂を落とし、水洗いする。18cmくらいの長さに切る。
- ③かんぴょうを水でしめらせ、塩でもむ。
- ④昆布をひろげて魚を巻き、塩を流したかんぴょうで結び鍋に並べ、だし汁と生姜を入れて、昆布が少し柔らかくなったら、Aを加えて煮こむ。

「よろこぶ」という言葉や、昔の書物の巻物に見立てて「学業成就」の願いから正月料理の定番。

◆こが焼き

材料（4人分）

卵……………5個
 白身魚……………70g
 (えそ、きす、たい、市販のすり身)
 豆 腐……………1/4丁
 「ざらめ……………50g
 地 酒……………大さじ2
 塩……………小さじ1/2
 油……………小さじ1~2

作り方

- ①白身魚をよくすり、別皿にうつす。
- ②水気をよくきった豆腐をすり鉢ですり、①を加えてさらにAを加えてよくする。
- ③卵を1個ずつ入れながらのぼす。最後に塩を入れてすり混ぜる。
- ④流し箱にラップを敷いて③を流し入れ、中火で30分蒸す。
- ⑤フライパンに油を熱し、④の両面に焼き色をつける。

〔ひとくちメモ〕

・材料全部をミキサーにかけてもよい。



鹿児島では、婚礼をはじめ諸祝い膳にはまず「こが焼き」「かまぼこ」「つけあげ」を飾る。本来は卵焼きであった「こが焼き」もいつの間にか黄色いかまぼこになった。

新年の食卓

新年を迎えるにあたり年神や祖先の霊を迎え、祖先から伝わったしきたりをいかし、感謝とともに真心こめて供えたい祝い料理をご紹介します。

◆しゅんかん

材料（4人分）

豚三枚身(塊) …… 200g
 大 根 …… 大1/2本
 人 参 …… 2本
 ご ぼ う …… 1本
 たけのこ …… 100g
 油 揚 げ …… 2枚
 干し椎茸 …… 4枚
 いんげん …… 4本
 生 姜 …… 少々
 A だし 汁 …… 1/2カップ
 砂 糖 …… 大さじ1/2
 地 酒 …… 大さじ1
 薄口しょうゆ …… 大さじ1
 B だし 汁 …… 2~3カップ
 塩 …… 小さじ3/4
 薄口しょうゆ …… 大さじ1と1/2
 地 酒 …… 大さじ2~3
 針しょうが …… 少々

作り方

- ①豚三枚身に、濃いめの塩をして一晩おき、翌日たっぷりの湯に生姜少々を入れて30分から1時間ゆでる。
- ②大根は6~7cm長さ、3cm角位の棒状に切り、面取りをする。人参は縦2つ割り位にして、長さは大根に合わせる。
- ③ごぼうも長さを大根に合わせ、太いものは縦割りにしてゆでる。油揚げは油抜きして2つに切り、たけのこの下部は、横に1cm幅に切り、上部は縦切りにする。干し椎茸は水でもどす。
- ④鍋にだし汁を入れ、大根と①を洗って加え、大根が軟らかくなるまで煮る。
- ⑤④の中から豚肉を取り出し1cm厚さに切り、Aでしばらく煮る。
- ⑥豚肉を取り出した④の中に他の材料を入れ、Bを加えて20~30分煮こむ。
- ⑦⑥の中にAで煮た豚肉を汁ごと加え、さらに5~6分煮こむ。
- ⑧深めの器に盛り付け、ゆでたいんげんを添え、針しょうがを天盛りにする。



古くからの祝い膳、おもてなし料理。中国から伝わった普茶料理(中国風精進料理)の「シュンカン」に関係するとか。



◆さつま風雑煮

材料（4人分）

干し車えび …… 4尾
 丸もち …… 4個
 里 芋 …… 4個
 春 菊 …… 1/2束
 干し椎茸 …… 4枚
 豆もやし …… 40g
 だし 汁 …… 2カップ
 えびのもどし汁 …… 2カップ
 塩 …… 小さじ1
 薄口しょうゆ …… 小さじ1
 濃口しょうゆ …… 小さじ1/2
 酒 …… 小さじ2

作り方

- ①干し車えびを一昼夜水につけてもどし、つけ汁で40分位煮る。
- ②だし汁とえびのもどし汁を合わせ、調味する。
- ③里芋はきれいに土を落とし、ゆでて皮をむく。
- ④豆もやしと春菊をさっとゆでておく。
- ⑤丸もちは、少量の②で煮るか、焼いておく。
- ⑥干し椎茸は水でもどし、十文字に飾り包丁を入れ、少量の②で煮ておく。
- ⑦①を②でさっと煮る。
- ⑧椀に里芋、もち、豆もやし、椎茸、春菊、車えびをきれいに盛り、②をはる。

見ただけでもお腹いっぱい雑煮は、里芋の「子だくさん」と豆もやしの「まめ」の願いのしるし。

