

令和4年度「税に関する作品」
入賞者の紹介

令和4年度「税に関する作品」で、町内小中学校の児童生徒7人が入賞しました。入賞作品は、種子島税務署（合同庁舎2階・西之表市）に展示されています。

入賞者は次のとおりです。

（敬称略）
作文の部

▽種子島納税貯蓄組合連合会会長賞
「ずっと元気で」

日高 陽菜（中種子中）

▽種子島納税貯蓄組合連合会会長賞
「日常生活と税金」

森藤 郁帆（中種子中）

標語の部

▽優秀賞

「国とみんなをまもってる わたしも
小さな のうぜいしゃ」

小倉 恵凜（野間小）

絵ががきの部

▽優秀賞

所 明日翔（岩岡小）

書道の部

▽種子島税務署長賞

「青色申告」

中島 晴（中種子中）

▽種子島納税貯蓄組合連合会会長賞

「青色申告」

山口 莉奈（中種子中）

「社会保障と税」

長濱 朱里（中種子中）



中央 所さん（岩岡小）



中央 小倉さん（野間小）



中央左から 中島さん、日高さん、山回さん、
森藤さん、長濱さん（中種子中）

地域おこし協力隊通信 (No. 72)
唯一無二のものをつくる

種子島観光協会中種子支部では、町内へ誘客を増やすために情報発信を行っています。私も地域おこし協力隊として携わらせていただき、町内事業者を訪問する機会が増えて参りました。先日訪れた坂井の山田製菓本舗では黒糖あめづくりを見学。黒糖と水あめを混ぜたものをかまどを使ってごうと熱し、その液体を冷やして伸ばしていきます。すると、黒糖あめ特有の黒が光り輝くのです。そこに白ごまを振ると、まるで金箔のような美しさ。固まり始めたら二つのハンドルのようなものが付いた機械へ乗せ、二つの円を描いて半固体のあめをこねていきます。できあがった大きな餅のような塊を、めん打ち棒のような円柱にカット。小型のすべり台のような機械に乗せると、ひとロサイズ（黒糖あめが次々にできあがっていくのです。私は黒糖あめづくりの見学は初めてで、製造の様子を撮影しながらも、姿を変えろあめをのめり込むように見ていました。派手なわけでないのに、目を離せないのです。



山田製菓本舗 黒糖あめ製造の様子

また、ホテル・レストラン公園通りに訪問した際には、2021年度の鹿児島県特産品コンクールで県知事賞を獲得したチョコレート『シヨコラ・ド・エークラ』の製造過程を見学。涙の型を三色のスプレーで彩り、チョコレートを注ぎます。冷やしたあとに種子島産のマンゴーソースを入れ、さらにチョコレートの閉じて冷却。型から外すと、綺麗なマンゴーがそのままひとロサイズになって目の前に現れます。驚くほど、そのままマンゴーの形なのです！

こうした町内事業者の皆さんを訪問させていただいたたびに、それぞれに唯一無二の魅力を感じます。私は、こうした唯一無二のものに強く惹かれます。例えば鹿児島中央駅の周辺にあるお店はどれも魅力的ですが、少し似ているものが多いような気がします。私はそれよりもむしろ、派手さはないけれども、どこよりも個人的に唯一無二のものを作る町内のお店に、大きな魅力を感じるのです。

―湯目知史（ゆのめともふみ）―

中種子町地域おこし協力隊員。宮城県出身。種子島の美しい瞬間を文字にして伝えるライター。