



地区ならではのアットホームな夏祭り

中種子町の夏の風物詩「よいらーいき祭り」が8月の始めに開催される。町で一番大きな祭りとなつて、多くの町民が参加して町全体が盛り上がる祭りだ。その祭りが終わった後のお盆のころに、星原地区で実にアットホームな祭りが開催される。「星原ふるさと夏祭り」だ。毎年、地元の人たちが手弁当でつくり上げる祭りは、地元小学生の子供神輿から始まり、会場では多くの露店が軒を連ねる中、子供たちが参加してのスイカやかき氷の早食い競争、地元の人たちによる歌や踊り、メインゲストの歌謡ショーなど次々とステージショーが披露される。ブルーシートが敷かれた観覧席では、露店のおいしい食べ物や楽しいステージショーを思い思いに満喫。祭りが盛り上がったところで行われる抽選会では、M.Cの絶妙なトークの中、家電から地元ならではの物まで数多くの景品が振る舞われ、ペの花火が、間近の海からドカーンと夜空へ打ち上がり、会場は一体感に包まれる。その雰囲気は文字通り「ふるさと」を感じさせる夏祭りだ。

夏祭りの仕掛け人

そんな夏祭りの仕掛け人は橋口涉さん。花火が上がる中「あばや！あばや！」と面白おかしくマイクパフォーマンスをする姿は庄



優しい気持ちになれる場所

星原ふるさと夏祭り

巻の芸当。当時、イベントがなかった星原地区で、実行委員会のメンバーが中心となって昭和63年に一回目の夏祭りを開催。橋口さんは介護士をしていた頃、老人ホームのお年寄りに花火を見せたくて夏祭りして喜ばれたことから、自分の地元でも花火を上げたいとそんなやさしい気持ちが発端だった。最初は、地域一体となった始まりではなく、「当時は、夏祭りをやっている地区も無く、みんな不安で賛同を得るのもなかなか難しく、資金もどうすればいいかわからない状態だった」趣意書を作り、地区全体を一軒一軒歩きながら寄付金を募り少しずつ賛同を得て、念願の花火も上げることができた。

人と海と花火が一体となった醍醐味

令和元年に節目の30回を迎えた小さな地区の夏祭りは、今では1000人を超える人が参加するイベントとなった。人と海と花火が一体となったこの祭りに参加すると、大きな祭りとはまた違って素朴さを感じ、きつとやさしい気持ちになれる場所。これからもみんなにのんびりと楽しんで欲しい祭りだ。



種子島をつかった竜神伝説

おたつめたつ 雄龍雌龍の岩

天の神様が雄龍に大地をつくらせ、雌龍に命を
育ませ種子島をつかった伝説がある「雄龍雌龍
の岩」。地元では、浜津脇に住んでいた達五郎と
達江という仲の良い働き者の夫婦が岩になっ
たという伝説もある。岩になっても寄り添う二
人から縁結び、夫婦相睦みのご利益があるとい
われるパワースポット。またタネガシマン発祥
の地として有名。



おたつめたつ 雄龍雌龍の岩伝説から生まれた

しえんたい 離島閃隊タネガシマン

今や全国各地で様々なご当地ヒーローが活躍しているが、
その先駆けが中種子のご当地ヒーロー「離島閃隊タネガシ
マン」。1999年、町の青年団が「子供たちを楽しませたい、自
分たちも憧れた“ヒーローもの”はどうだろうか」と結成。当
時まだ全国疎らで、衣装やマスク、ストーリーから演出まで
全てが手作り。町のママさんたちが作った衣装に、種子島
の風土や方言を使ってコミカルに描くイベントショーは、
徐々に反響を呼びマスコミにも取り上げられ、当時、朝のテ
レビ番組「ズームイン朝」に出演し、イベントにも引っ張り
だこ。あのSMAPとの共演で全国にその名を轟かせた。今は、
種子島観光大使にも就任して、ジャアスロウ帝国から種子
島を守るため活躍し続けるカッコいいヒーローだ。

浜津脇熊野神社 ご祭神の親子対面 神幸祭

種子島家の直祇の神社として島内唯一の熊野神社と、明治
2年に、第一子石を御分霊し祀った浜津脇熊野神社の間で、
親(熊野神社)と子(浜津脇熊野神社)が10年に一度対面する
「神幸祭」。早朝から、白装束姿で奉納旗を持ち浜津脇熊野神
社から神輿を担いで熊野神社に向う。熊野神社鳥居から石
段を登り神殿まで運び込まれ、親と子の対面。神社境内では
大祭が始まり、神楽や踊りが奉納される。





育て方もわからない中、自分たちの手で畑から耕し生育を開始。
今では地域の人たちに助けられて成り立っている。

製糖会社ゆえの疑問から始まる

町内の畦道に扇のように葉を広げ「わさ、わさ」と風になびく淡い緑のサトウキビ。畑の先に広がる青い海とのコントラストは、まさに種子島を感じる美しい風景だ。

そんな音を立てるサトウキビは、種子島挙げての基幹作物であり、私たちの生活に欠かせない砂糖の原料。この種子島のサトウキビを使って「日本一美味しい砂糖を作りたい」と2018

年、千葉県に本社がある砂糖

メーカー大東製糖が、星原で大東製糖種子島を設立。大東製糖は、原料を購入して砂糖を作る会社。しかし、大東製糖の木村成克社長は「砂糖メーカーなのに、起源原料であるサトウキビをあまりにも知らない。それでいいのかな」とずっと疑問を抱いていたという。

立地協定を結ぶ

大東製糖 木村成克社長
中種子町 田淵川寿広町長



サトウキビ

中種子町



大東製糖

砂糖

種子島を「サトウキビ・砂糖の島」にしたい

種子島プロジェクト

地域の人たちの協力に感謝

そんな中「お得意様の紹介で、中種子町を訪れた時、風土や人、素晴らしい環境と設備を目の当たりにしてここで一気に通貫でやる」と決意し「種子島プロジェクト」と銘打ってスタート。県と町と立地協定を結び、24ヘクタールの耕作放棄地を借りて自分たちの手で畑から耕し生育。サトウキビの風味を逃がさないために手で刈り取り、通常より短時間で搾りに入る。手間のかかる作業だが、目的は単純明快「今までの砂糖にとらわれず日本一美味しい砂糖を作る」ということ。「育て方もまったくわからない中で始めて失敗もあったが、島の私たちに地域の人たちは快くアドバイスをくれたり、



島の豊かな大自然の中すくすくと成長するサトウキビ



1 今後の改良のため、工程ごとに温度、収量などを計測記録する 2 一本一本手作業で刈り取ったサトウキビ
 3 サトウキビから砂糖を自分で作れる機械 4 サトウキビのしぼり汁 5 結晶となった砂糖 6 星原にある大東製糖種子島

町内でサトウキビ産業を担う新光糖業さん
 をお願いして苗を譲って頂いたり、多く
 の人に助けられて成り立っている」と地元
 の人たちの協力を感謝する。

種子島が持つ立地メリット

そしてもう一つ「種子島は近いのがすこ
 いメリット。始発で羽田空港を飛ばせば9時
 30分には町に着く」とんぼ返りできる近
 さにもメリットを感じているという。それ
 は「砂糖をおもしろい商材にしたい。漂白し
 ているとか間違った知識も横行している。
 だから、自然のサトウキビからできている
 ということをもっと伝え、サトウキビ生育
 と砂糖、砂糖を使ったお菓子などを線をつ
 なぎ砂糖の関心の輪を広げたい。そのため
 には、やっぱり多くの人に見てもらいたい
 し体験してほしい。だからこの近さは凄
 いアドバンテージ」と将来体験できることま
 で含め「種子島プロジェクト」が動いている
 ことに本気の熱意を感じる。

新ブランド「雅二扇」の誕生秘話

そんな種子島プロジェクトでとびきり美
 味しい砂糖が生まれ、地域の人たちに振る
 舞った時のことである。地元農家の女性が
 口にした時「懐かしい味がする」と発した。
 聞けば子供の時に砂糖小屋で焚いて葉っぱ
 につけて食べていた「ガニ」の味だという。
 昔は、集落ごとにサトウキビを搾って焚き
 結晶前の蜜を「ガニ」と呼び、食べたらずま
 らない味だったという。今までにない砂糖
 を作ろうと試行錯誤して生まれた新しい砂

糖が、かつて町内に存在していた「ガニ」に
 たどり着くというなんともドラマティック
 な展開。その後、木村社長はこの新しい砂糖
 を「雅二扇(がにおうぎ)」と名づけ、昔懐か
 しい味「ガニ」と、サトウキビのことを「扇
 (オーギ)」とこの島だけで呼ばれている名
 を組み合わせ種子島に敬意を込める。

お米のように自家製砂糖を作りたい

種子島のサトウキビ産業をもっと盛り上
 げたいと島内5社の製糖機関が協力して
 「サトウキビフェス」を開催した。その中で
 木村社長は新しい試みとして、少量のサト
 ウキビから砂糖を誰でも作れる小型の機械
 を実演。「自分で作れば、農家本来の在り
 方で、米農家のように砂糖も親戚に配るこ
 とができる。これこそが農業の醍醐味だ
 と思う」と話す。サトウキビは換金作物だが、
 これが実用化すれば自家製砂糖ができる。
 実にワクワクする話だ。

サトウキビ産業が発展すれば島が活性化

サトウキビは、町を挙げての基幹作物。当
 たり前のように私たちの身近にあり一
 作っている作物だが、かじったこともなけ
 れば、サトウキビが砂糖の原料ともピンと
 こないかもしれない。砂糖に関わる人たち
 を中心として島全体で「種子島Ⅱサトウキ
 ビの島、サトウキビから砂糖」と扇のよう
 に島内外に発信できれば認知も広がり、基幹
 産業の未来は明るくなるだろう。その時に
 は、自家製砂糖が島の食卓に並んでいるか
 もしれない。



大漁旗がなびく会場は毎回多くの人だかりで賑やか

地元旬の食材が並ぶ青空市

2ヶ月に一度、第3日曜日8時から国道58号線沿いの坂井公園で開かれる「よっちえいけや南界朝市」。青空の下、たくさんの大漁旗をなびかせ、地元で採れた新鮮な野菜や魚、焼きたての郷土菓子が並び、多くの買い物客で賑わいを見せて行列ができるほど大人気だ。

初開催から大盛況

南界朝市は、パッチワーク仲間の鎌田道子さん、鎌田由紀子さん、日高友子さんの女性3人が「坂井公園はいいところなのに何もしいないはもつたない、何かしよう」と企

みんなが集まる
素敵な場所!!

南界朝市実行委員会

よっちえいけや 南界朝市

画。地元の漁協や有志の方々に協

力をお願いし手弁当で始めた。鎌田さんは「自分たちでどこまでやれるかわからないけど、とりあえずやってみよう」と。失敗したらそれはそれ」という気持ちで開催。出店も地元の農家さんたちをお願いして30軒集めた。当日は、予想以上の人だかりで嬉しい悲鳴。自分たちで手作りしたチラシもあつという間に配り終え、反響も上々だった。「初開催を終えてから反省会をした時、よかつたね、よかつたねとみんなできく喜んで労をねぎらい手ごたえを掴んだ」それから回を重ねるごと



鎌田道子さん、鎌田由紀子さん、日高友子さん

に定着し3周年を迎えた。

南界朝市で売られるのは、地元農家で作っている農作物が中心だが量も値段も質も半端ない。名産のスナックエンドウは、規格外で出荷できない品をコンテナごと置き、袋一杯で100円。旬の野菜は、全て見た目も味も最高。3回目以降は地元郷土菓子や花の苗など品数も増える。中でも地元漁協の魚は人気で「朝採れの魚を、そのまま運んでとびぎり新鮮。天候によつては魚が獲れない日でも、瞬間冷凍をした魚を販売。参加の声をかけた時も快くやりましょうと言ってくれ



た」と感謝する。出店者も、自分が作る野菜の時期に合わせ販売するので朝市もマンネリ化せず常に活気があり、それを楽しみにお客さんもまた来てくれる。まさにそこは、様々な人たちが朝市を通して交流する地域の憩いの場となっている。

みんなが集まる場「パルコ南界」

鎌田道子さんは「その場に来て「ひさしぶりやつたな、どわんしよつた」と声をかけながらみんなに交流してもらいたい。お年寄りでも来やすいようにしたかったし、この朝市が見たり聞いたりして交流の場になれば活性化につながる」と当

初から描いていた朝市がカタチになりつつある。近年は、閉校となった南界中学校を町から借り受け、みんなが集まる場「パルコ南界」を立ち上げ、料理教室や野菜づくりの講習会や、高齢者と子供たちの交流の場にしたりと、朝市だけではなく多岐に渡り勢力的に活動をする

鎌田さんたち。地域でも徐々に認知される中「もつと交流の場を作りたい。将来は、種子島自慢の野菜を島外のお家庭に発送したい」とそのアイデアと行動力はまだまだ尽きることなくこれからも目が離せない「地域活性化」だ。





1



2

島から湧き出る泉のごとし

四元酒造

中種子町民に親しまれ伝承される
創業明治42年 老舗蔵元

銘柄は二代目の一郎氏が「島から湧き出る泉のごとし」という意味合いを込めて名付け、亡くなられた一記さんが熊野海岸でラベル撮影を行い「島の香りをこよいの友に」というキャッチコピーを付け「本物」の風格と島らしい優しい味に満ちた島の人たちにこよなく愛される焼酎となった。このほか、黒麹仕込みの「島黒」や町内産の古代米の赤米を使い貴教さんが一から造った「紅子の詩」、自家栽培の紫芋（種子島ゴールド）で造る「紫育ち」などの銘柄があり人気を博している。



4

「自分なりの味も造っていききたい」
麹造りが一番難しいという貴教さんは「毎年、いもの出来で味が変わるが、引き継いだ味を崩さないように心がけている。余裕が持てるようになったら、自分なりの味も造っていききたい」と謙虚に抱負を語り、これから経験が加わるにつれてどんな焼酎が生まれるか楽しみだ。

父の後を継ぎ家族ぐるみの経営

南界の国道58号線沿いにある四元酒造は、明治42年に四元佐一郎氏が鹿児島市谷山から種子島に移り住み焼酎醸造を始めた中種子町唯一の蔵元。大正・昭和と歴史を刻み、100年を越えた老舗酒造会社だが、元号が平成に変わったところに大きな転機が訪れた。平成2年1月に三代目を引き継いだばかりの四元一記さんが翌年7月に急逝、妻の睦子さんが代表に就任。東京と大阪に出ていた息子二人を呼び寄せ、蔵を守るようになった。二男・貴教さんは、黒瀬杜氏の黒瀬勉さんの門を叩き、杜氏の世界へ足を踏

み入れ、県工業技術センターで基礎も学んだ。現在は、貴教さんが蔵の杜氏として、仕込みから蒸留を行い、貯蔵・管理は長男・浩昭さんが担当。経理など全体は一記さんの弟の恒三さんと家族ぐるみで経営している。

島の香りが漂う焼酎「鳥乃泉」

年間製造量は約13000石（1石は100升）。そのほとんどを占めるのは、コガネセンガンとシロサツマを使い、ほのかな香りとさわやかな酔い覚めが特徴の種子島焼酎「鳥乃泉」。焼酎醸造を始めたころは「さつま大関」という銘柄だったが昭和52年に「鳥乃泉」に変わる。この



1 創業当時から現在まで家族ぐるみの経営で蔵を守る四元家

3 杜氏として味を守る貴教さん 4 中種子で絶大な人気を誇る本格焼酎「鳥乃泉」

立派に蔵を引き継ぐ息子たち

睦子さんは「嫁いだ時は、毎晩泊まり込みで焼酎造りをしていった。子供たちの行事にもほとんど参加できず、杜氏の人が宿題を教え、面倒を見れないほど焼酎造りは大変だったが、島の人たちが「鳥乃泉」を美味しく味わう姿を見て焼酎造りに励んだ。夫が急に亡くなってどうなるか心配だったが、県の鑑評会で賞もいただき、受賞は宝、子供たちが立派に蔵を引き継いでくれている。」と成長を喜ぶ。



心を育む 第二のふるさと岩岡

中種子町うみがめ留学

たねがしま留学(うみがめ留学)で
出会い里親だった塩釜進太郎さん
を慕う村田藤壽さん。大人になっ
ても交流が続かず中種子町へ移住した。

岩岡の伝統行事「うみがめの放流」

岩岡小学校では8月に、近くの長浜海岸でウミガメ放流を行う伝統行事がある。長浜海岸は12km余りある島内最長の砂浜で、ウミガメが産卵のために上陸することで有名。小学生に、大自然のいなみや命の尊さを教えるため、海岸で採卵し、ふ化させたウミガメの赤ちゃんを育て子供たちの手で放流する。壮大な大海原へ向かうウミガメを見ていると命の尊さをまぎれもなく実感できる体験だ。

「うみがめ留学」の始まり

岩岡小学校では、地域活性化を目的に、平成14年から地区の人たちと一緒に「種子島留学」を行っている。いわゆるサマースクール的な短期間ではなく、4月から1年間、親元を離れ、地区に住む里親(般家庭)のもとで島民として一緒に暮らす山村留学制度。元々は油久小学校が「つまべに留学」として実施していたが、岩岡小学校が取り組んだ理由は、当時の岩岡地区は子育て世代が少なく、小学校に入学する子供が0名と想定され、小学校の存続はもとより、地区でもこれから先の持続が危惧されたからだ。そこで、若者たちが住みやすいまちづくりができないだろうかという地区内で「岩岡活性化委員会」を発足、その中で留学制度が始まった。活性化委員会を立ち上げた塩釜進太郎さんは「自分たちは、これが良いか悪いかわからなかったけど、なにもやらずに後悔するよりやって後悔するほうが良い」と当時を振り返り、地域の持続を真剣に思う塩釜さんの強い気持ちに地区も動いていった。最初は、「たねがしま」のことを知らない人はいないということでも油



未体験の感動連続！あっという間の1年間

うみがめ留学は、種子島空港での熱烈な歓迎から始まり、1年間行事が目白押しだ。泣いたり笑ったり剣道や相撲に駅伝などのスポ少活動から、楽しさイッパイ農業体験に屋久島旅行やロケット打ち上げ見学など子供達にとって初体験の連続。おのずと里親や子供達同志が家族のように絆が深まり、心がたくましく育まれていく。あっという間に一年が過ぎ、島を離れる見送り式では、フェリーの出航が近づくとつれ子供達も里親も、感極まり涙の連続。出航では「さよならテープ」で最後のフィナーレとなり子供達の成長の旅は幕を閉じる。

久小学校と合同で「たねがしま留学」として子供たちを募った。初年度ということもあり、里親の引き受けから生徒の募集まで苦労の連続、特に油久と違って岩岡は、小学二年生のまだ小さい子供を募集していたのでなかなか集まらず。塩釜さんたちが里親となったり、募集であちこち奔走して、なんとか3名集まり感無量の中、入学式を行うことができた。

都会にはない小さな地区だからできる強み

その後、留学制度は岩岡小学校のみとなり、平成30年から「うみがめ留学」と名称を改め今に至る。種子島の雄大な大自然を舞台に、小規模校での授業はもちろん、学校や地区の様々な行事、スポーツ少年団活動、芋掘りやタンカン収穫等の農業体験、ウミガメ放流にロケット打ち上げ見学など数えきれないほどの未体験の連続に毎日が新鮮。自ずと連帯感や探求心、感謝の気持ちに身に付き、たくましく育っていく。そして三月の終わり、子供たちが島を離れる時に感想を述べる作文では、子供ながらに自分の成長を記し、島を離れても、それぞれのカタチで子供達と里親の交流は続いている。

「うみがめ留学」は持続可能な地域づくり

うみがめ留学の一期生で塩釜さんが里親をつとめた村田藤壽さんが、今年から中種子町に移住している。彼は「塩釜さん、岩岡の人たち、留学体験などがいつも心にあった」と語り戻ってきた。過疎化が続く昨今、心を育む「うみがめ留学」は、持続可能な地域づくりへの道しるべとなっており、今後、島を想う村田さんのようなカタチの移住者が増えるのではないかと感じる。



とてつもなく盛り上がる中種子の駅伝

中種子町は駅伝が盛んで、町内を子供から大人までタスキをつなぎ走るとんでもなく盛り上がる駅伝大会がある。駅伝大会が近づくことコース脇には、各地区のノボリが並び、手作り激励看板が至る所に立てられ、今か今かと選手を待っている。そんな中、こらの駅伝大会には引けをとらない町の一大イベントだ。各地区対抗で競走し、地区内で選ばれた小学生から大人までがタスキをつなぎ、選ばれた選手は、地区の名誉と威信のために走り、その地域の人たちは、自分たちの代表に「がんばれ、がんばれ」と精一杯の応援をする本気の真剣勝負だ。

きっかけは岩岡の親子駅伝

この駅伝大会が始まった頃から強いのが岩

粘走岩岡



ヒーローたちの 伝大会 肉走 町競

岡。そのわけは「この駅伝は、昭和50年岩岡親子駅伝をきっかけに昭和52年に町内一周

伝が上地区と下地区に分かれて始まり」と岩岡小学校にある碑文に記されている。自分たちがきっかけなのだから負けられない。子供から大人まで一生懸命練習に励み、強いわけである。そして、駅伝を町の大イベントへと押し上げたのが、うみがめ留学の生みの親でもある塩釜進太郎さん。島外にいる時からマラソン愛好家で、島に戻ってから走り続けたが一緒に走る仲間もおらず、一人で趣味程度で走っていたくらいだった。そんな中、町民体育大会の10kmロードに出場して勝った塩釜さんを、地区の人たちが涙して喜んでくれたという。その光景に喚起された塩釜さんは「走る仲間をつくろう」と一念発起。岩岡

に今も続く走る友と書いて走友会を発足した。大人が走る姿を見て子供も走るようになり、いつからか親子でタスキをつなぐ「親子駅伝」へと発展。「これは良いから駅伝を町でやれないか」と考えた塩釜さんは、町陸協や教育委員会に提案。「簡単なことではな

かったが、幸いにして周囲の了解を得ることができた」と駅伝を教えた地区の仲間たちがしっかりと運営を行い「町内一周駅伝」を開催。34区間の大規模な駅伝だったが岩岡が見事に優勝を飾った。その後、塩釜さんも19年間連続で走り続け「ほんとに良い思いをたくさんさせてもらった。勝つことは大事だが、第一にチームの和が大切。勝つても負けても、歩みを止めることなく自分たちのために走り続けてほしい」と後輩たちにタスキを



つなぐ。選ばれたランナーは憧れの存在

子供のころから駅伝を25回以上走り続ける稲子隆浩さんは「自分が子供のころに校区の人が走っていた。はじめて駅伝を見た時の衝撃は今でも憶えているし、6年生の頃から駅伝に出て大人になっても走っている。校区の駅伝に対する熱意や、スポーツイベントでの一体感が今でも私をそうさせているのかもしれない」とスポーツを通じて心を育む効果を感じている。駅伝が近づくこと、子供も大人も一緒に練習をする姿をよく目にする。地区から町へタスキをつなぎ町中に応援のノボリが並びく。さあ駅伝大会、選ばれた選手たちの懸命な走りに、次の世代の子供たちが憧れを抱き、タスキが受け継がれる瞬間だ。



種子島は東シナ海と太平洋の間に浮かぶ360度、海に囲まれた島。ピーナツのようなカタチが良い風を受け止め、毎日どこかしらの海岸で極上の波が起こり、気候も温暖なことから365日サーフィンを楽しめる日本有数のサーフエリアだ。ポイントは、西之表・中種子・南種子と大きく分けて3つのエリアがあり、西之表エリアから南種子エリアまで波をチェックしながらでも車で1時間30分余りで移動する事ができる。東京都内から千葉へ向かうより断然近いので、風向き次第でいつでもサーフィンができることから移住サーファーも多く、サーフィンを愛する人にとって聖地となっている。



中種子エリアのメジャーポイントは太平洋側の中山海岸で、穴場的なブレイクポイントは、東シナ海側で長浜海岸の南に位置する屋久津海岸だ。なぜ屋久津海岸が穴場かというと、普段はあまり人気のない海岸で「その日」だけサーファーが集まる日がある。それは台風が抜けた後、台風が掻き乱した海に、波を整える風が吹きスペシャルな波が押し寄せる待ちに待った「The Day」。真つ青な空の下、大きな波が立ち上がり渦を巻いてセットされる「ロングウォール（長い壁）」が出現。サーファー達はこぞって極上の波へ漕ぎ出し、波はまるで海外のようにパワフルで、フェイスをしっかりと見ながらぐんぐん加速しライドする。サーファーには堪らない瞬間だ。

他にも、至る所にサーフスポットがある中種子町。沿岸では、サーフボードを積んだ車や持った人をよく目にし、まさにサーファーにとって「楽園」のような島だ。



屋久津海岸



プロサーファー
須田 那月(中種子町野間出身)

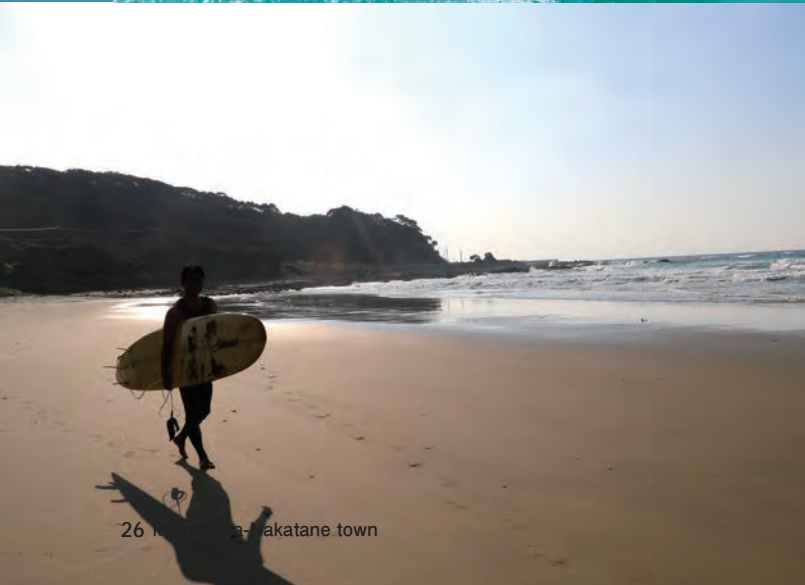
The Day

極上の波が押し寄せる
ブレイクポイント

屋久津海岸



プロサーファー
須田 喬士郎(中種子町野間出身)



鎌田 正樹さん(永浜ストア勤務)

中種子の台所「永浜ストア」に鮮魚担当として勤務する鎌田正樹さん。20歳で入社して今年で14年目、今では魚の仕入れからさばきなど鮮魚に関わる全てを任せられ、入社してから覚えた魚のさばきは職人技。「14年も務められているのは働きやすい自分の生活のリズムに合っているから。盆とか正月は忙しいけど、休みの時は子供の行事に参加したり海で遊んだりしてリフレッシュしている」と充実した笑顔がとても印象的。町内で愛される「永浜ストア」の屋台骨を支える頼もしい存在だ。



自分のスタイルで働けるまち

コンパクトシティ 野間



遠藤 あゆみさん(中種子町役場勤務)

実業団で短距離の選手として活躍していた遠藤あゆみさん。今でも趣味でランニングを続け、種子島に戻ってきてからは結婚をし、3児の母として役場に務めながら子育てを両立している。「野間は、働きながらも学校も病院も歩いていける距離。子供が学校が終わって図書館で待っていて買い物して帰る。まちがコンパクトだから仕事と子育ての両立がしやすい。子供が待ってられる場所があるのも安心で、なにかあってもすぐ駆け付けられる良さがある」と野間のコンパクトで仕事と子育てを両立できる環境が生活しやすいと実感している。

駿河 斉さん(建築士 株式会社日高工務店勤務)

ご夫婦ともに建築士の駿河斉さん。名古屋で知り合い親の面倒を見るため島に戻り結婚。種子島は昔、樽作りが盛んでその関係で来島する人が多く、駿河さんの父親も垂水市から砂糖樽作りのため頻繁に来島しそのまま移住。駿河さんは種子島で生まれた。台風の多い種子島では本土に比べて耐久性がより必要で、島のことをわかった建築士が必要。「町内の公共施設や住宅など多くの設計に関わらせてもらい、皆さんのお役に少しはたったのかな」と謙遜しながら話す駿河さんは、私たちの生活を支える町に欠かせない縁の下の力持ちだ。





村尾 祥子さん(コアストリートIN中種子運営委員会 会長)



町内での地域貢献活動等で活躍するコアストリートIN中種子運営委員会が、旭町通り商店街で空き家店舗となっていた元たばこ店を改装し、会員が交代で常駐して「コアストリートIN中種子」を運営。店内には、中種子町の

物産コーナーやお茶の無料配布、休憩できる長机があり、飲食の持ち込みや出前もOK。近くの役場や病院、商店を訪れるお年寄りや親子連れの地域の「憩いの場」となっている。会長の村尾祥子さんは「外出の機会が限られるお年寄りや、幼い子を連れた親子がゆっくりとできる場をつくるとともに、異業種交流、商店街の活性化と一石三鳥を考えた。運営して、みんなから居心地が良くありがたいと喜んだ声を頂いている」と実感し「これからもこの場所をもっと知ってほしいし利用してほしい」とPRをしている。



八汐 みちよさん(グリーンホテルさかえ 女将)

平成2年から「グリーンホテルさかえ」を営む笑顔がとっても印象的な女将の八汐みちよさん。もともとは、今ホテルがある場所で40年前から飲食業を営み、野間の移り変わりと共に一緒に歩んできた。「君の名は。」でブレイクした新海誠監督も宿泊し、ホテルの一室から見た景色が、アニメ「秒速5センチメートル」劇中に登場。今では「聖地」として国内だけでなく海外からもファンが訪れる人気スポットだ。



今も眺めることができる劇中に登場した景色



鮫島 安平さん(酪農家)

種子島は「デーリィ種子島3.6牛乳」という商品があるほど酪農が盛んで、中種子町でも7戸の農家が家族で酪農を営んでいる。実家が酪農家で高校に通いながら酪農を手伝い家業を継いだ鮫島安平さん。結婚してからは奥さんも家業を手伝い「最初は、牛も角があって苦手だったけど、牛と一緒にいたら愛着が湧いて好きになった」と奥さん。鮫島さんは「牛も家族同然。愛情を持って、なでなでしてかわいがるのが大切」と牛の世話をする心得。「グリーンツーリズムで子供たちが酪農を体験した時、動物は人間と一緒に。嫌えば寄ってこないし好きだったら仲良くなれる。だから、友達に悪口は言ったらだめと教えた」と動物の接し方は教育にも通じると話す。今では、息子さんご夫婦に経営を任せ活躍を見守っている。

息子さん夫婦が営む畜舎から、毎朝、新鮮な牛乳の出荷を行っている畜舎入口でいつも牛を見守る愛犬



竹屋野地区の人たちで手作業で選別し出荷。生でも美味しい「ニガダケ」は島で天ぷらや煮しめ、炊き込みご飯などにして食されている。

鎌田 良治さん(竹屋野ニガダケ生産組合)

種子島では春と秋に自然に育つタケノコが名産。島では「ニガダケ」と呼ばれ、昔から島民に親しまれたソウルフード。種子島を治めていた殿様があまりの美味しさに、庶民に食べさせたくないということで、苦い竹「ニガダケ」と名前をつけたといわれるくらい美味しい。

その「ニガダケ」を地域活性化に活かそうと平成28年、優良な「ニガダケ」の多い竹屋野で「竹屋野ニガダケ生産組合」が発足。その名に反して苦みが無いのが特徴だが日持ちしないデメリットがあり島外ではほとんど食せなかったが、組合が発足してからは真空パックで販売を始め、関東を中心に特産品店や地

元出身者の飲食店や出郷者向けに出荷し好評を得ている。組合でニガダケをPRする鎌田さんらは「種子島はニガダケはどこでも採れるが、竹屋野のニガダケは他の地域より大きく柔らかくて美味しい。東京の物産展で試食販売した時、町から持参した「ニガダケ」が全部売り切れた。もっと島外の人に味わってもらい竹屋野の地域活性化につながれば」とPRする。町でも組合結成に合わせ「中種子町林産物生産推進協議会」を設立しバックアップ体制も整えた。販路拡大や出荷方法などまだまだ課題があるとも鎌田さんは話す。殿様が愛したといわれる「ニガダケ」。全国に広まれば間違いなく人気となるであろう中種子の逸品だ。



全員で田植えを行い、台風にも負けずに育った種子島産酒米「吟のさと」は10月に収穫する

八汐 航さん(酒米屋吟)

超早場米の産地である中種子町。しかし近年は、米価低迷や担い手不足などにより米作りをやめる農家が多く、米産業を活性化したいと老舗料理店「八千代」の二代目、八汐航さんが酒米に着目、同世代の仲間4人に「中種子産の米で日本酒を造りたい」と夢を語り、みんな「やろう」と一念発起し「酒米屋吟」を結成。県内でも酒米を作る農家はごくわずか。酒を造るには3等以上の米を作る必要があり等級を検査する検査員を自分たちで探し、精米所、醸造会社もインターネットで見つけた。早生種のコシヒカリは作るが、酒米は晩生種に属する大粒種で勝手が違う。南九州でも育てやすく酒質の良い「吟のさと」を選定し、5人の中で唯一の農家、山口政利さんが2アールの水田で試験栽培。1年目は早期米と同じ2月に苗を植えたが、茎が育ちすぎて穂数

はわずか。2年目は普通期米と同じ6月中旬に植え、収量増に成功しノウハウを蓄積。3年目からは、全員で協力し本格栽培に挑戦。新たに38アールの休耕田を借りて草刈りから田植えまで自分たちで行い、苦労もあったが酒米を収穫、杜氏からも「質がいい米だからいい酒ができる」と太鼓判を押され日本酒を発売。酒米作りで世話になった人たちに好評も得た。5年目を迎えた現在は純米吟醸酒「航」として、主に島内で一部を鹿児島市内で販売。八汐さんは「まずは島内の人たちに認知されたい。僕らが酒米を作ってしっかりと美味しい日本酒を造れば、飲んでくれるし酒米を作る農家も増えるかもしれないし、その先の米産業の活性化につなげたい」と意気込む。県内での販売を視野にPR活動も展開。その志は、中種子町の新たな逸品として「航」のように大きく羽ばたき海を越えてく。

「種子島を誇る」鹿児島随一の企業家

株式会社川商ハウス
代表取締役社長

西田 隆昭

竹屋野出身



川商ハウス本社ビルでは、各部署がフロアごとに
分かれ、各種業務を行っている。



てげてげハイスchoolフェスティバルで三味線を
披露する種子島中央高校の生徒

鹿児島県民だれもが知っている川商ハウス

「この前、アミューズ広場で2日間やっていたてげてげハイスchoolに、種子島中央高校の生徒さんたちに参加してもらって、安納芋のプリンの販売や三味線を演奏したりしてくれました。安納芋のプリンは、あつという間に完売して人気だった。その夜は、生徒や先生と大いに懇親を深めたよ」と気さくな笑顔で話すのは、竹屋野出身で川商ハウス社長の西田隆昭さん。西田さんが代表をとめる川商ハウスは、長年続けているキャッチーなテレビCMで有名だが、近年は「てげてげハイスchoolフェスティバル」をはじめ、令和2年4月からネーミングライツで鹿児島市民文化ホールが「川商ホール」へと名称変更となるなど成長し続ける県内有数の企業だ。

人生を決める出会い

川商ハウスの西田社長は、令和元年で百周年を迎えた鹿児島中種子会の記念大会でも表彰された出郷者。生まれは竹屋野地区で中学まで過ごし、鹿児島市内の高校を卒業後アメリカに留学。その後、東京の新聞社で記者をしていたが23歳の時に鹿児島島に帰郷。当時、鹿児島市内で職を探していた西田さんに、その後の人生を決定づける出会いが訪れる。「鹿児島市内で新聞社に勤めよう」と探すが空きが無く、そうこうしているうちに先代の川畑さんに出会い、二人で紫原に事務所をかまえ川商ハウスを起業した。23歳の時かな、今年で48年目、新屋敷に移転して41年。紫原の時は建売業をしていたが、新

屋敷に移転してから賃貸業を始め、その頃は、鹿児島市内の千年団地や西郷団地辺りをほとんど仲介していて、昼は賃貸業、夜は飲食業もしていた。朝の9時に出社して夜は2時過ぎに帰る生活を送り、先代と2人でほとんど休まず当時仕事をしてきた。先代は本当に厳しかったけどそのおかげで今の川商がある」と西田社長は先代の「川畑イズム」を受け継ぎ、今では、鹿児島市内を中心に県内12店舗をかまえ、約3万2000余りの物件を管理し、グループ全体で社員200名余りと、川商ハウスを九州でベスト3に入る不動産会社へと成長させた。

生まれ故郷へ恩返し

近年は、中種子町にも種子島支店を開設し、移住希望者への空き家相談も行っている。種子島中央高校に就職案内をしたりして島内からも雇用を行い、星原の夏祭りをはじめとする島のイベントにも協賛などをしていく。「自分が生まれた場所で、子供の頃は剣道を習い、竹屋野の海でよく遊んだり潜ったり地引網をしたりした思い出が残る。種子島に何か恩返しができるかと思っている。今でも同級生や知り合いとは、よく電話で話したりして交流があり種子島と繋がっている」と、いつもどこかで種子島を気にかけてながら、企業が発展するのは社員のため、地域貢献をするためと語る西田社長。竹屋野で生まれ、島を離れて今年で67歳。これから先もまだまだ旅を続け活躍する「種子島を誇る」鹿児島随一の企業家だ。