

# くしまっ子

家族とともに目指す日本一

県予選を制し、8月に出場した『第17回全日本少年少女空手道選手権大会』の小学3年女子組手の部で3位入賞を果たした美衣奈さん。

空手を始めたのは4歳のとき。父祐輔さんが串間空手塾「緑勝会」のコーチを務め、兄の星矢君が道場生という身近に空手がある環境の中で、自然と始めるようになりました。



豊富な練習量と家族の支えが強さの理由

来年は日本一！



## 05. 黒木 美衣奈さん

有明小学校3年生。4歳で空手を始め、2年生の時に、全日本少年少女空手道選手権大会の組手の部で日本一に輝いた。東京オリンピック2020空手アンバサダーにも任命されている。得意技は裏回し蹴り。

強い」と塾長の平田慎也さんも評価するほどの実力で、小学生になる頃にはめきめきと上達。九州大会では今年3連覇を果たし、2年生のときに出場した全国大会では日本一にも輝きました。それだけに今年の全国3位という結果にも「満足はしていません。負けて悔しかった」と話します。

普段の練習は、道場で行う週3日の稽古と別に、祐輔さんが自宅の駐車場を改装して作ったという練習場でも、ほぼ毎日欠かさず家族二人三脚で稽古に励みます。空手を始めてわずか4年で全国制覇を成し遂げた背景には、豊富な練習量と家族のバックアップも大きな要因といえます。

「今の目標は来年の全国大会で優勝すること」と、決意も新たにすでに来年の日本一を見据えて練習を始めた美衣奈さん。全国大会での負けを糧に家族とともに日本一を目指して努力を続けています。

串間のあんな人こんな人

# People

ピープル



串間で活躍する人を  
紹介します

きらめき図鑑  
kirameki

串間の地を拠点に年間150万尾の養殖ブリを出荷し、一企業として日本一の出荷量を誇る黒瀬水産。独自の養殖技術で生産する「活じめ黒瀬ぶり」は、国内市場で高い評価を得ています。

志布志湾に浮かぶ約200台ものいけすで育つ黒瀬ぶりの育成を陰で支え、魚の健康管理や施設保全において重要な役割を担うのが潜水士。今回は潜水で黒瀬ぶりを支える中原さん、松野下さん、古澤さん、黒田さんの4人に話を伺いました。

潜水士の仕事は大きく2つ。中原さんと松野下さんは魚を健康に育てる育成課、古澤さんと黒田さんはいけすなどの施設を管理する環境課で仕事をしています。

育成課では、縦横10メートル、深さ8メートルのいけすに潜り、1台につき約90秒かけて、約5千から1万尾の魚の健康状態をチェック。この作業を二人一組で、給餌前に行います。「これまでの経験で病気を持つ魚や何の病気なのかは、ある程度見分けがつく」と中原さん。不調な魚がいれば取り上げて持ち帰り、検査をして原因を特定する作業に加え、週に1回の定期魚病検査を実施しています。「病気を早期発見し、早めに対策を打って拡散させないことが大事」

と真剣な表情を見せます。

一方、環境課ではいけすを固定するアンカーロープの交換やいけすやロープに付着するフジツボを除去するなど、施設のメンテナンスをするために潜水士が必要となります。

市外出身の松野下さんと黒田さんは今年4月に入社したばかり。「過酷な現場で大変だけれどやりがいがある」と話します。先輩からの指導を受け、潜水以外にもさまざまなことを勉強中の二人。毎年多くの新卒者を採用し、頼もしい若手が育つ環境があることも黒瀬水産の強みといえます。

水中で作業を行う潜水士は、常に危険とも隣り合わせ。「体調管理や潜る前の機材点検は念入りにしている」と話すのは中原さん。自らの安全を事前に確保するという予防の視点が大事だといいます。また、事業所ごとに実技訓練を実施し、緊急時対応や救出方法についての講習会も毎年行い、安全面への配慮も欠かせません。

潜りの技術に加え、目的に応じてさまざまな水中作業をこなすだけの技術が必要となる潜水士。養殖という給餌にばかり目が行きがちですが、彼らの存在があってこそおいしい「黒瀬ぶり」が生まれているのです。



水中での作業の様子



環境課の仕事はチームワークが大事



船からホースを通して酸素を供給します

地域おこし協力隊

## 活動日記

vol.5

串間のおいしいものを多くの人に

にしざわ なな  
西沢 奈々さん



串間に来て一番驚いたことは、食べ物がおいしすぎることです。どこのお店に行っても「この値段でこんなに良いものが食べられるなんて!」と驚愕の連続でした。食べることが大好きな私には本当に魅力的で毎日がとても幸せです。

私は現在、串間市観光物産協会で地場産品のPRを担当しています。主に朝市や串間のよかむん味だより、物産展の企画や運営を行っています。串間に来たからこそ出会えた逸品を、多くの人に知ってもらいたいと日々活動しています。

8月4日に発送した串間のよかむん味だより「夏の便」は、お中元や贈り物としてたくさんの方にご注文いただきました。味だ

よりをPRしていく中で、これを串間以外の方が自分用にお取り寄せできたら串間の地場産品も多くの方に知ってもらえるのではないかという考えも浮かび、12月の「冬の便」に向けて構想を練っているところです。串間のおいしい物を知ってもらうこと、真心込めて作っている事業所の想いを伝えることが私の使命だと思っています。

日曜日に早起きして朝市で食べる逸品、家族だんらんの笑顔の種になる逸品、1日の締めにお酒のあてとなる逸品。おいしいものは人を幸せにします。これからも串間のおいしいものを広めていけるよう頑張りたいと思います。