

**小**節せうぶつのきいた高く澄んだ歌声。大東地区・大重野にお住まいの多田美代子さんは、会社勤めの傍ら市内外のイベント会場で自慢の歌声を披露しています。

子どものころから歌が好きだったという美代子さんが当時聴いていたのは主にポップス。ところが中学生のころ、テレビで流れていた演歌調のCMソングを真似て歌ってみたところ「自分って小節がまる」と、自らの歌にびっくり。それからは演歌や民謡にも興味を持つようになりました。

高校生になると地域の夏祭りなどで観客を前に歌うことも。卒業後、一時串間を離れ歌うことから遠ざかりましたが、帰郷すると再び歌を。地域のイベントや敬老会では、自分の歌を聴いた人たちが喜んでくれる姿に美代子さんは感動、「歌はいいなあ」と実感しました。

昨年、大東地区を元気付けようと作られた「大東よかよか音頭（作詞作曲・田原宣男さん）」を美代子さんが歌うことになり、CDも製作。これからこの曲を市内のいろんなイベントで披露する予定です。

「歌うことで地域の皆さんに喜んでもらえたら」と美代子さん。その歌で地元大東を、そして串間を元気付けていきます。



大東よかよか音頭



「大東よかよか音頭」では、大東の甘しょ畑や自然豊かな風景を歌っている。

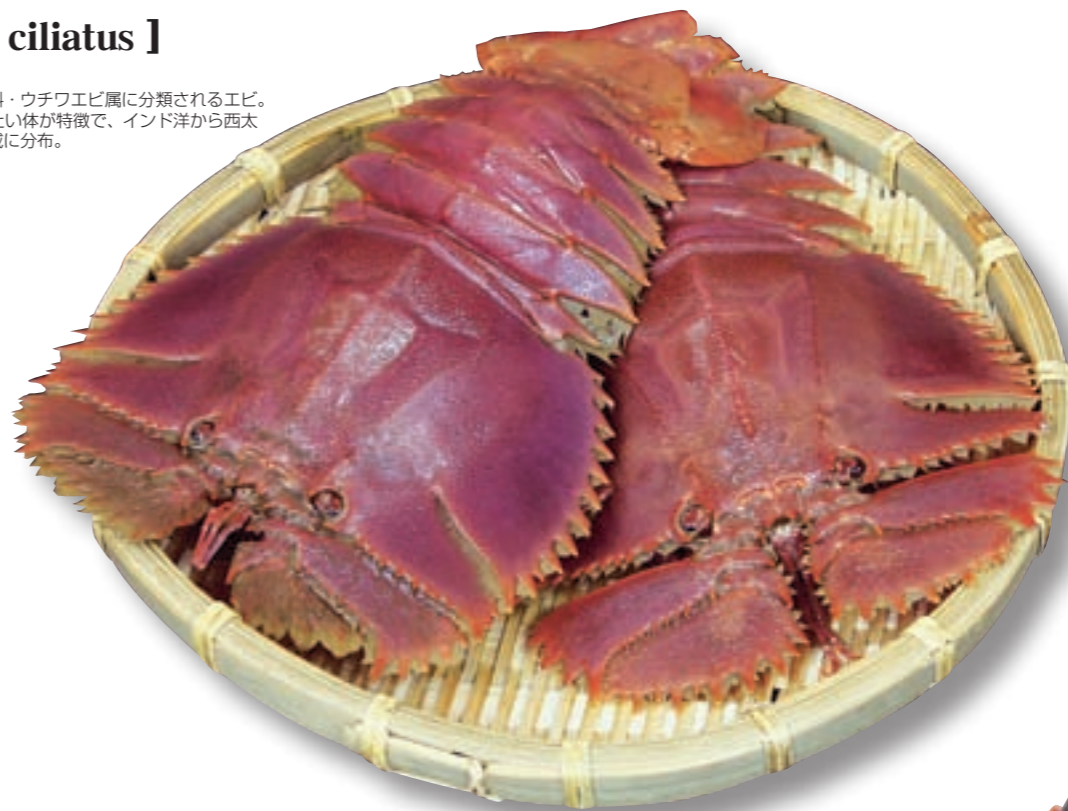


歌うことが大好き。  
歌うことで皆さんに喜んでもらいたい。

ただみよこ  
**多田美代子**さん / (37歳)

**【Ibacuc ciliatus】**

名称/ウチワエビ  
エビ目・セミエビ科・ウチワエビ属に分類されるエビ。  
うちわのような平たい体が特徴で、インド洋から西太平洋の熱帯・温帯域に分布。



和美さん 自慢の地産地消【パツチンエビ】

**【パツチンエビ】**

**パ**チパチッと元気の良い音をたてて跳ねるパツチンエビ。福島地区・高松にお住まいの川畑和美さん（60歳）は、パツチンエビ漁を営んでいます。

正式にはウチワエビの名前で知られているパツチンエビ。名前の由来は、胴の部分と頭とをパチパチと急激に折り畳んで威嚇するためとも言われています。

実はパツチンエビはイセエビの仲間。身にうま味がつまっています。イセエビ以上の味との評価を受けることもあるほどです。「刺身にしてもいいし、みそ汁もダシが出ておいしい。どう料理してもおいしいね」と話す和美さん。

パツチンエビ漁は5月から7月にかけて行われます。和美さんの漁が始まるのは早

朝4時。3時間ほどかけて漁場に向かいます。漁にかかる時間は約8時間。1日の漁が終わったあとは、船で一泊します。漁場まで往復で6時間かかるため、泊まりこみの方が効率が良いからです。

パツチンエビが住んでいるのは水深150mほどの海底。そのため、漁の方法は底引き網漁です。22mほどの長さの底引き網を使い、漁を行います。この網は網目が大きくなっていて、小さいパツチンエビは捕らないよう工夫されています。「昔はたくさんパツチンエビが捕れたが、今はだいぶ少なくなっている。資源を守るため、できることはしていないといかん」と話す和美さん。これからのパツチンエビ漁のために、資源保護にも取り組んでいます。

**簡単レシピ**

**パツチンエビのみそ汁**

エビの風味を楽しもう。



◎材料

- ・パツチンエビ…………… 2〜3匹
- ・みそ…………… 適量
- ・ねぎ…………… 適量

◎作り方

- ① 鍋に水を張り縦に2つに切ったパツチンエビを入れる。
- ② あくをとりながら20分ほど加熱する。
- ③ みそを入れながら味を調節する。
- ④ 好みでねぎを入れ食べる。