

市長コラム

歴史の
しょうかわ
莊川桜

春は桜の季節です。桜は日本の国花的な存在であり、古くから私たちの心を癒やす花木です。今回は岐阜県高山市莊川町にある莊川桜についてご紹介します。

昭和27年、同町(旧・莊川村)にダム建設(御母衣ダム)計画の発表がされましたが、建設されることにより、そこに住んでいる約1,200人が移転を余儀なくされるものでした。当然、住民は猛然とダム計画に反対。長年に渡り度重なる交渉を行いました。昭和34年に妥結することになりました。

昭和35年、ダム建設事業主である電源開発(株)初代総裁の高崎達之助さんが水没予定地を視察中、光輪寺の境内にある樹齢400年以上の巨桜を見て、その素晴らしさに「なんとここ

の桜を救えないものか」と想いが芽生え、桜博士とも称された植物博士の笹部新太郎さんに移植を依頼しました。光輪寺の桜(重量約35トン)と同町内にあった照蓮寺の桜(重量約38トン)を移動距離約600メートル、高低差約50メートルを移動させるという、不可能とまでいわれた前例のない移植に、作業は困難を極めました。老木が根付くか心配されましたが、無事に根付き、今では「莊川桜」として莊川の人たちに愛され、多くの観光客に自然の尊さ、美しさを伝えてくれています。

森林組合時代に役員研修で飛騨高山に行った際、莊川桜に出会い桜の歴史を知り、大変感銘を受けました。その後、森林組合の記念行事として「日本で一番美しい春、日本で一番輝く秋」と銘打って、本城から市木に向かう峠に桜や紅葉などの植栽を実施し、現在も市民の憩いの場になればと職員の皆さんがボランティアで手入れをしています。私たちの人間社会は日々変化する、発展、進化を続けながら歴史を刻んでいます。残していく財産、捨てなければいけないもの

の、取捨選択をしていかなければなりません。残すことで莊川桜のように人々の心の栄養剤となるものもあると思います。市長に就任して毎日、自問自答を繰り返しています。1日1分1秒市民の皆さんの安心安全を守れているのか。これまで諸先輩方が努力して築き上げた串間市は、来年は市制施行70周年を迎えます。これからも串間市は輝いていかなければなりません。市民の皆さんとともに団結、そして変革を恐れず安定した串間市を目指していきます。後輩たちに喜んでもらえる美しい桜のように、この串間市を残します。



年金
トピック

国民年金保険料は
納付期限までに納めましょう

令和4年4月分から令和5年3月分までの国民年金保険料は、月額1万6,590円です。保険料は、日本年金機構から送付される納付書により、金融機関・郵便局・コンビニエンスストアで納めることができます。また、クレジットカードによる納付や便利でお得な口座振替もあります。

日本年金機構では、国民年金保険料を納付期限までに納めていただけない方に対して、電話・文書により早期に納めていただくよう案内を行っております。

所得が少ないなど保険料の納付が困難な場合は、保険料が免除・猶予される制度がありますので、市役所の国民年金窓口へご相談ください。

ねんきん定期便で
加入記録をご確認ください！

国民年金・厚生年金の被保険者には、日本年金機構から毎年誕生月に年金加入記録や年金見込み額などの情報が記載されたハガキ形式の『ねんきん定期便』をお送りしています。

『ねんきん定期便』を受け取られたら、記載されている年金加入記録の内容を十分にご確認いただき、記録の「漏れ」や「誤り」がある場合には、「年金加入記録回答票」に必要事項をご記入いただき、年金事務所にご提出ください。日本年金機構において記録の調査・確認を行います。

むともう「ブラヴォー！」と叫びたくなる味わい。ワインとも合うように計算し尽くされています。先程の刺激を求めてまた食べてしまうという無限ループに陥ってしまいます。

逸品に合わせるお酒は、もちろんワイン。お店では、ボトルワインが10種類用意されていますが、おススメはイタリア産の赤のスパークリングワインとのこと。初めて味わいましたが、軽い口当たりでありながら程よい酸味や渋みがあるので、どの料理とも相性が良く、スイスイと飲んでしまいました。



おいしい料理にいいお酒、いつものことながら時間が過ぎるのは早いです。ごちそうさまでした。

店の外に出てみるとまだ肌寒いですが、暖を取りに親不孝通りにあるスナックに向かいましょうか。それでは行ってまいります！



タヴェルナ・アルポルト
住所=串間市大字西方5396番地4
☎72-2077
営業時間=午前11時半～午後2時
(L.O 午後1時半)
午後5時半～午後9時
(L.O 午後8時半)
定休日=月曜日

くしまの
飲食店応援！

武田類の
飲食店
放浪記



お嬢さん
こんばんは！
乾杯させて
ください！

profile

武田類 (本名: 武田光祥)
食と酒に情熱を注ぐ商工観光スポーツ
ランド推進課職員。
ワインが似合う大人になりたいです。

宮崎県飲食業生活衛生同業組合串間支部のご協力をいただきながら、コロナ禍の中で頑張る市内の飲食店とおススメの逸品を隔月で紹介しています。皆さんが再び飲食店に足を運んでいただけるきっかけになるとありがたいです。

こんばんは、武田類です。今月ご紹介する飲食店は「タヴェルナ・アルポルト」さんです。

同店は平成14年に開業。一品料理はもちろんのこと、コース料理もあり、また、ランチ営業もやっているなど、さまざまなシーンで気軽に利用できるイタリアンレストランです。店内は、テーブル席17席、小あがり席12席となっています。



左からオーナーシェフの長谷部努さん、妻の三千代さん

オーナーシェフの長谷部努さんは、NHKテレビ小説「おしん」や映画「おくりびと」の舞台となった山形県酒田市のご出身。調理師専門学校卒業後、県外のホテルなどで腕を磨き、妻の三千代さんの故郷である本市で開業を決意。現在に至ります。

さあ、「タヴェルナ・アルポルト」さんのおススメの逸品はこちら。
まずは、鯛のアクアパッツア(税込み2,000円)。

魚介類をトマトなどで煮込んだ料理です。鯛は丸ごと1尾使われています。種類は仕入れ状況によって変わりますが、今回はチダイでした。丁寧に下ごしらえされ



たチダイは身がふっくらとして柔らかく、また、スープも、煮込んで溢れ出た素材のエキスが凝縮されており、飲み干してしまう逸品です。



次は、ペスカトリー
(税込み1,300円)。

魚介類を使ったマトソースのパスタ料理です。濃厚なトマトソースとアサリ、ムール貝など6種類の魚介類のうま味がお互いを邪魔することなく、逆に引き立てあって一体感を生み出しています。オーナーシェフの長年の経験に裏打ちされた技術を味わえます。

最後は、リンゴとチーズのピッツア
(税込み1,000円)。

こちらは新メニュー。スライスしたリンゴと果肉ゴロゴロの自家製リンゴジャムが入っており、デザートピッツアのように見えますが、ワインとの相性も最高です。リンゴの甘さとチーズの塩気が絶妙なバランスで絡み合いながら舌を刺激してきます。そのまま、酸味が利いたワインを口に含

