

「令和5年春の叙勲」 「第40回危険業務従事者叙勲」 本市から2名の方が受章

内閣府は、「令和5年春の叙勲」「第40回危険業務従事者叙勲」などの受章者を、4月29日付で発表しました。叙勲は国家または公共的な業務に長年従事して功労を積み重ね、功績を挙げた方に授与されます。
本市からは2名の方が受章されました。



ずいほうそうこうしょう 瑞宝双光章 (地方自治功労)

たけだ のりあき
北方地区 武田 憲昭さん

昭和47年10月に串間市に奉職して以来35年間、健康管理課長、財務課長、総務課長などを歴任され、地方自治の発展に貢献されました。その豊富な経験と卓抜な識見を評価され平成20年4月、副市長に抜擢。平成24年3月までの4年間、市民が生き生きと暮らせる独自のまちづくりを展開し、事業の見直しと行政改革プランを確実に実行し、市の自立に向けて積極的に取り組まれました。平成27年6月から社会福祉法人串間市社会福祉協議会会長に就任し、現在も社会福祉の向上に尽力されています。

■コメント

このような章をいただけるなんて思いもしませんでした。大変うれしいです。これまで大変なことも多々ありましたが、皆さまの支えもあり職務を全うできました。感謝しております。今後も、行政、市民の皆さまと連携して社会福祉の向上に力を尽くしていきたいです。

ずいほうたんこうしょう 瑞宝単光章 (防衛功労)

きくち かなめ
福島地区 菊地 要さん

昭和53年3月、航空自衛隊に入隊以来、平成25年10月に3等空尉として退官されるまでの35年間勤務され、航空自衛隊の充実発展に大きく貢献されました。この間、基地内の通信無線やアンテナの整備などの施設管理を確実に実施し、基地機能の充実を図るなど、わが国の平和と安全に尽力されました。現在は串間中学校で学校用務員として勤務されており、環境整備などの業務を通して、生徒の健全育成に貢献されています。

■コメント

栄誉ある章をいただけて大変光栄です。受章できたのは家族や同僚など皆さまの支えがあったからこそであり、大変感謝しております。今後もこの章に恥じないように精進していきたいです。



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シ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。

profile

武田 類 (本名：武田光祥)
食と酒に情熱を注ぐ総務課職員。
冷たい食べ物と一緒に飲むお湯割りは格別です。



profile

脇元 正広
市内の商工業を盛り上げたい商工観光スポーツランド推進課職員。
一杯目から焼酎でもいけるようになった自分に成長を感じます。



こんばんは、武田類です。今宵は、同志の脇元氏とカウンター飲みを楽しんできました。

ご紹介する飲食店は「海の幸あわじ」さんです。

文字通り魚料理を中心としたお店ですが、肉料理や串物も提供しており、さまざま

な料理が楽しめます。店内は、カウンター16席、個室

が2室で総席数は24席となっております。大人数での宴会も可能です。

このお店の醍醐味は、何といっても畳の上のカウンターで食べる料理と店主との会話。これが料理の味をさらにもう一段引き上げてくれます。

店主の藤田光二さんは、都井出身の秋山育ち。高校卒業後、京料理を極めようと京都府の高級料亭で修業の後、昭和56年に開業。今年で42年目を迎える市内の飲食店の中でも長い歴史を持つ飲食店の1つです。



左から妻の真由美さん、店主の藤田光二さん、娘の麻美さん

さあ、「海の幸あわじ」さんのおスシメの逸品はこちら。
まずは、刺身の盛り合わせ（1人前 税抜き600円）。
ウソでしょ？種類も盛られていますよ。店主



が目利きした魚の切り身はもちろん、素材の良さを手間暇かけて最大限引き出した鯛の昆布締めや鰹の漬けなども新鮮でおいしいです。店主の技が光る、ここに来たら必ず味わいたい渾身の盛り合わせです。

次は、スペアリブ（税抜き550円）。



こんばんは、脇元正広です。まずはこの見た目！みんなが一度は憧れた、漫画に出てくる肉のような風貌にテンションはMAXになってしまいます！もう、ここはわんぱくにかぶりつきたい。骨付きのスペアリブ特有のうま味がジュワツと口の中に広がります。そのうま味を存分に引き出すため味付けもしっかりとされています。毎度のことで申し訳ありませんが、もう我慢できないのでお酒いただいでよろしいですか。

はい、今宵のお酒も焼酎です。今回は、松露酒造さんの「松露」。創業当時から製造され、飲まれ続けている焼酎です。黄金千貫特有の優しい甘い香りを楽しみながら、どっしりとした飲みごたえのある焼酎で、

今回は、松露酒造

さんの「松露」。創



お湯割りでグビグビ飲んでしまいました。

シメは、焼きおにぎり（税抜き200円）とみそ汁（税抜き350円）。



ご飯に店主が味付けしたシラスを混ぜてじっくりと焼いていきます。しょうゆの香りが食欲をそそり、外カリカリ中ふっくら二段階の食感が楽しめます。また、みそ汁は、松尾醸造場さんのみそとその日仕入れた魚介類を使っており、甘めのみそと魚介類の出汁のコントラストが最高で、「ああ、シメだな」と思わずつぶやいてしまいました。

本日も大変満足でした。ごちそうさまでした。

カウンターで語り尽くしたので、次はカラオケをしにいつものスナックに向かいます。

それでは行ってまいります！



海の幸あわじ

・住所＝串間市大字西方5786-4
・☎72-5941
・営業時間＝午後5時～午後10時（L.O 午後9時半）
・定休日＝日曜日