

# くしまっ子

## 県高校総体レスリングV 目指すは全国8強

「今までで一番プレッシャーのかかる試合でしたが、勝てて本当にうれしかったです」  
7階級で勝敗を競う県高校総体のレスリング団体決勝。3勝3敗で迎えた最終7人目で福島高校の125キロ級、川崎大輝君はマツトに上がりました。開始から気迫みなぎる攻めでポイントを連取し、テクニカルフォール勝ちで4年ぶりの優勝を決めると、仲間たちに向けて力強く拳を突き上げ、喜びを爆発させました。



練習に熱が入る川崎くん

### 125キロ級覇者!



15. 川崎 大輝くん

福島高校3年。レスリング部重量級のエース。県代表として国体やJOCジュニアオリンピックに出場し、3月の全国選抜大会ではベスト16入り。

「この階級では小さい方なのでパワーでは分が悪い。スピードを生かすためにタックルを磨いてきた」と川崎君。ルール改正により本来の階級だった96キロ級が92キロ級に変更されたため、125キロ級に階級を上げて臨んだ今大会。個人戦でもJOCジュニアオリンピックク王者、九州新人大会3位の実力者が揃う中で優勝し、団体との2冠を達成しました。  
川崎君は、同級生の熱心な誘いに引かれ、高校入学と同時にレスリングの門をたたくと、一人倍の努力でめきめき上達。今年3月の全国高校選抜大会96キロ級ではベスト16に入り、大舞台で経験も積んできました。  
8月の全国総体を団体、個人ともに8強以上に照準を定め、練習に力が入る川崎君。「レスリングは高校までと決めているので、最後の夏に懸ける思いは強い。悔いなく終わりたい」と大舞台での完全燃焼を誓います。



## きらめき図鑑

串間で活躍する人を  
紹介します

kirameki



## 母ちゃんパワーで浜に元気を

### あの頃のにぎわいをもう一度

高松海水浴場に約50年ぶりとなる海の家「浜っこ母ちゃん」を清水美鈴さんがオープンしてから1年。串間で獲れた新鮮な旬の魚が手頃な値段で味わえると、市内はももちろん県内外からの観光客にも好評で、地域は活気ににぎわいを取り戻しつつあります。  
日本生産本部のレジャー白書によると、国内の海水浴客はピークだった1985年の約3790万人から2015年に約760万人と約5分の1に減少しています。全国的な海離れは高松海水浴場も例外ではなく、ピーク時には駐車場は車であふれ、砂浜は家族連れらでびっしり埋め尽くされていた海水浴客も、昨年は5千人まで減少。客の減少に伴い、憩いの場「海の家」の撤退も進んでいきました。  
高松海水浴場の昔のにぎわいを知る清水さんは、年々海水浴客が減り続ける状況に寂しさを感じていたといいます。そんな現状に長年勤めていた保育士を退職し、時間的な余裕もあつたことから、「寂しくなった地域に昔のようなにぎわいを取り戻したい」と、魚料理を提供する海の家開店を決意。昨年7月に地元住民らの協力を得てオープンしました。  
店は地元の農家や漁師の母ちゃんたち3人で切り盛りし、「材料は

可能な限り地元で取れたものを使う」と地元産にこだわります。高松漁港にその日揚げた新鮮な魚を使い、炭火でじっくり焼き上げた塩焼きや刺身、南蛮漬け、魚からだしをとる味噌汁など素材のほとんどが串間産。米は、昔ながらの方法で手間と時間をかけ、じっくりと自然乾燥させた掛け干し米を使うこだわりのようです。また、地産地消の食材を使った総菜の販売や高松地区限定で高齢者への配達も行っています。  
海の家として開いた浜っこ母ちゃん。清水さんは「シーズンが終わる秋以降は、お客さんが来る心配だったと話します。しかし、メディアや口コミで評判が広がり、新鮮な魚料理を自営で多くのお客が訪れる店となり、リピーターも多いといいます。「開店から1年も多すぎたけど地域が元気になりつつある」と清水さんは変化を実感しています。  
高松海水浴場は、7月中旬に海開きを迎えると、1年のうちで最もにぎわうシーズンを迎えます。「高松の海は本当に素敵な場所。あの頃のにぎわいを少しでも取り戻せるよう、今年の夏も母ちゃんたちの力で盛り上げたい」。その言葉には地元を愛する清水さんの熱い思いが込められています。

## 地域おこし協力隊

# 活動日記

vol.15

### 水産物の6次化と 新しい鮮魚の流通のかたち

世古 直之さん



串間市漁業活動促進協議会総会で水産関連の地域おこし協力隊活動報告を発表させていただきました。海に関してガッツリ思いがあるだけに予定時間をオーバーしてしまうほど熱が入ってしまいました! 漁師さんが獲って加工して販売まで行う6次化は、鮮魚を送って加工業者に製品にもらうのが主流になってきていることや、獲った魚をスマホで撮影してそのまま購入した

い飲食店などに流通ができるサービスが始まっていることなどを伝えました。今は、鮮魚もスマホでクリックして購入する時代です。

漁師さんだけが知っている都井岬沿岸で獲れるおいしい魚はたくさんあって、例えばアマダイ、シマアジ、ハガツオ、シブダイ、養殖のブリ、カンパチ、ヒラメなどなど。

それらの魚の獲れる時期、おいしい食べ方、どこで食べられる、購入できる場所などの情報をインターネット上に見える化して流通させて、おいしい魚はしっかり評価してもらうことで価格や地域評価に還元させることが大切だと感じています。

串間に住み始めてまもなく3年目! 「都井岬獲れ」「串間獲れ」の刺身がおいしいと感じる今日この頃でした! まだ釣って食べていない魚は多々ありますが…

しみず みずず  
清水 美鈴さん  
(福島地区・高松)

北方・田淵出身。結婚を機に高松へ。保育士を退職後、海の家「浜っこ母ちゃん」をオープン。地域活性化のため地元の女性2人と一緒に奮闘している。



店で1番人気の浜っこ定食



スタッフの松本孝子さん(左)と税田マリ子さん