

今回は、甕島の地質や化石について調査・研究などを行う甕ミュージアムと国の天然記念物に客入されたカノコリ群落について紹介します。

全国から研究者が集結

令和7年12月5日から7日まで、SSプラザさんだいで日本古生物学会の例会が開催されました。

古生物学とは、恐竜などの化石を対象に過去の生物を調査する学問です。期間中、全国から約200人の研究者が集まり、最新の研究内容の発表やシンポジウム、講演会などが行われました。

甕ミュージアムの職員も、甕島の地層や発見されている恐竜化石に関する新たな所見などについて発表しました。

学会終了後は研究者など約50人が甕島を訪れ、甕ミュージアムや現地を地層などを見学・観察しました。



▲地層を見学する参加者

名誉館長の就任

令和7年12月7日、国立科学博物館名誉研究員の真鍋真氏が甕ミュージアムの名誉館長に就任しました。

真鍋氏は日本の恐竜研究の第一人者であり、甕島で県内初の恐竜化石が発見されて以来、17年間にわたり調査・研究などに携わっています。

今後は、主に甕ミュージアムに関するPR活動を行います。



▲講演を行う真鍋氏

カノコリ群落 国の天然記念物へ

市の花・カノコリの代表的な生育地である甕島。その中の一つである甕島片野浦（子島地区のカノコリ群落）通称「みつちり草原」が、令和7年12月19日に開催された国の文化審議会での天然記念物に指定するよう答申されました。

カノコリは、東アジアに分布するユリ科ユリ属の自生種で、日本では福岡、長崎、徳島、高知、鹿児島県の山地の崖など限定された地域に生育しており、中でも甕島列島は国内最大規模かつ高密度の生育地

です。

下甕南西部の片野浦に所在するみつちり草原は面積が広く、カノコリの分布密度が高い自然草原で、コシギクなどの甕島固有種も生育するなど、植物生態学的、植物地理学的に高い価値を有することから、今回の指定答申となりました。



▲みつちり草原に咲くカノコリ

これからのひととき

甕島国定公園指定10周年を記念して、甕島の自然やツーリズム協会の取り組み、伝統行事などを紹介してきました。この他にも、コバルトブルーの澄んだ海、「キバナゴ」タカエビなどの新鮮な魚介類、波音を聞きながら眺める星や、そしてなんと住む人の温かさが訪れる人を惹き付けます。

甕島で、島の「宝」を感じながら、時間の経過を感じさせないひとときのひとときを作ってみてはいかがでしょうか。



▲ニシノハマカンゾウ

▼問合せ
甕ミュージアム
099-699-4221

▼カノコリに関すること
社会教育課文化財G中央公民館内
02-7251

豚みそ焼きおにぎりで 奄美の鶏飯風 茶節とともに

薩摩川内風土記

Food記

私の



ながまつ かりん
永松 花梨さん

今回は、鹿児島純心大学3年生の永松花梨さんに、「豚みそ焼きおにぎりで奄美の鶏飯風～茶節とともに～」を紹介いただきました。

永松さんは、令和7年11月に開催された第8回ご当地タニタごはんコンテストに、九州・沖縄エリア代表として出場しました。このコンテストでは、味や見た目はもちろん、定められた栄養量や郷土の料理への理解度、使用した食材の選定理由など、厳しい審査を通過しなければなりません。永松さんは1年生の時から参加を熱望し、毎日遅くまで勉強や料理づくりに励んだといいます。「アレンジの仕方や旬の食材をどのように活用していくか苦労したけど、大好きな郷土料理の魅力を伝えることができた」と話します。

永松さんが料理を好きになったきっかけは、小中学生の時の学校給食でした。「学校の中で給食が作られていたのでお昼前になるとおいしそうな匂いが漂ってきて、いつも給食の時間を楽しみにしていました。また、おいしく食材を調理する給食の先生に憧れていました」と話します。

その中でも鶏飯は特に好きで、郷土料理

でもあることを知ると、料理への興味が湧いていったそうです。

現在、管理栄養士の資格取得に向けて日々勉強に励んでいる永松さん。将来の目標は「全国の郷土料理を食べたり作ったりして、自分自身がさまざまな地域の食材、郷土料理についての知識を身に付けたい。そして、鹿児島の食材や郷土料理についてより多くの方に伝えられる管理栄養士を目指したい」と笑顔で話してくれました。

レシピ

【材料】(1人前)

豚みそ焼きおにぎり

●米:60g ●押し麦:10g ●豚みそ:大さじ1.5杯 ●ごま油:少々

鶏飯の具と薬味

●鶏もも肉:50g ●酒:少々 ●卵:1/2個 ●油:少々 ●乾シイタケ:1枚 ●薄口しょうゆ:2g ●みりん:2g ●ニンジン:15g ●小ネギ:5g ●ミカン:10g ●刻みのり:少々

～ワンポイント～

- 麦ごはんにすることで、食物繊維が取れます。
- 豚みそや焼きおにぎりの香ばしさで、おいしく減塩ができます。

茶節

●鶏肉のゆで汁:30g ●薄口しょうゆ:1g ●みりん:1g ●かつおだし:120g ●緑茶浸出液:150g

【作り方】

《豚みそ焼きおにぎり》

米と押し麦で麦ごはんを炊き、豚みそを混ぜておにぎりにし、フライパンでごま油を熱し両面を焼く。

《鶏飯の具》

- 1 乾シイタケをぬるま湯に浸す。
- 2 鍋に鶏肉とひたひたの水、酒を入れ、弱火で蒸し煮にする。冷めたら鶏肉を1cmに切る。
- 3 錦糸卵を作る。
- 4 戻しておいたシイタケは、戻し汁と調味料で煮る。
- 5 ニンじんは千切りにして茹でる。
- 6 葉味の小ネギは小口切り、ミカンの皮を茹でて柔らかくし、果肉は薄皮から取り出し、一緒にペーストにする。
- 7 皿に盛り合わせる。

《茶節》

鶏肉のゆで汁を調味し、かつおだしと緑茶の浸出液を合わせ、急須に注ぐ。

皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたらどしどし情報をお寄せください。取材に伺います。

問合せ先／秘書広報課企画総務・広聴広報G(内線 4122)