



燃ゆる感動 かごしま国体

特別国民体育大会 熱い鼓動 風は南から 2023

国体通信 vol.7

バスケットボール

かごしま国体 2023 注目選手たちを取材！

前回、鹿児島県で国体が開催されたのは昭和47年(1972年)。その当時から旧川内市でバスケットボールの試合が開催されました。当時からバスケットボールが盛んであった旧川内市。その歴史と伝統を継承し、現在も小学生から大人まで多くの方々がバスケットボールを楽しんでいます。来年の国体は、本市で少年男子の試合が開催されます。

そこで今回、国体出場を目指して日々練習に打ち込む注目選手4人を取材しました。

●バスケットボールのルール●



5人ずつの選手からなる2チームが1つのボールを奪い合い、相手チームが守っているリングにシュートを決めて、得点を競うスポーツです。

試合時間は1クォーター10分が4回の40分で行われます。

24秒ルールや8秒ルールなど多くの時間制限が設けられているため、攻守が頻繁に入れ替わります。

また、身体と身体が激しくぶつかる接触プレーが多いのも魅力の一つですが、ファウル(反則)が多くなると試合に出場できなくなり相手に得点のチャンスを与えることにつながります。



今年の県中学校総合体育大会では、れいめい中学校(男女)が優勝、川内北中学校(男子)が第3位でした。れいめい中学校は九州中学校体育大会も出場し、ベスト8でした。皆さんの今後の活躍を期待しています！



なかたくま かいち
中宅間 夏一 ポジション：フォワード

川内北中学校3年(宮内町出身)

バスケットボールの魅力

他の競技に比べて点数がたくさん入るところ、試合の流れをいかに引き寄せることができるか

アピールポイント

ゲーム中の1対1、シュート、アシストパス

本人コメント

他県のチームにより多く勝って鹿児島県のバスケットボールを盛り上げたいです！



おにつか はると
鬼塚 悠人 ポジション：フォワード

れいめい中学校3年(さつま町出身)

バスケットボールの魅力

シュートが入った時、とても楽しい

アピールポイント

スリーポイントシュート、ボール運び

本人コメント

国体までもっと自分を強化し、仲間にパス、アシストをしてベスト8を狙います！



はらぐち ひりゅう
原口 彪 ポジション：フォワード

れいめい中学校3年(五代町出身)

バスケットボールの魅力

強い相手から得点を取った時の達成感

アピールポイント

ドライブ、ミドルシュート、スリーポイントシュート、ディフェンス

本人コメント

国体でベスト8を勝ち取り、鹿児島県はバスケットボールが強いという印象を与えたいです。



にいやま かずま
新山 一真 ポジション：センター

れいめい中学校3年(宮内町出身)

バスケットボールの魅力

オフェンスの時、相手をプレーで出し抜くこと

アピールポイント

身長、リバウンド、センタープレー

本人コメント

国体では自分の持ち味を生かしながら1試合でも多く勝ち、ベスト8を目指します。

お刺身を混ぜた鹿島すす



しおかま えつこ
塩釜 悦子さん

今回は、鹿島地域で民宿を営んでいる塩釜悦子さんに、代々伝わる「鹿島すす」を紹介していただきました。

「すす」とは、鹿島地域の方言で「混ぜ寿司」のこと。ニンジンやゴボウなどの食材の他、お正月などに残った食材や、子どもが苦手なピーマンなどの野菜、本来は捨ててしまうような野菜の皮などを細かく切って一緒に味付けし、できたすし具をご飯に混ぜて作ります。「使う食材や味付けなどが各家庭によって違うため、さまざま味のすし具ができるところが鹿島すすの魅力。各家庭それぞれの味があって、個性的な料理です」と塩釜さんは語ります。

鹿島地域では、脂ののったカツオを「まんば」と呼んで親しんできました。塩釜さんの家庭で作られる鹿島すすは、まんばからとるだしをベースに味付けをすること、お刺身を混ぜるのが特徴的で、一般的な鹿島すすには、あまりお刺身を入れないそうです。

塩釜さんが鹿島すすを教わったのは伯

～ワンポイント～

- まんばをたくさん使うと脂やだしが出ておいしくなります。
- 味付けに入れるしょうゆの量は、煮込みながら味をみて調節し、ご家庭の味をお楽しみください。



母さまからなのだから。昔から作る姿を見ていましたが、目分量で行う家独自の味付けを再現することは難しかったそうです。

また、約40年前、伯母さまが「お刺身を混ぜたすすが食べたいなあ」という言葉を残して亡くなられた際も、伯母さまの味を食べさせてあげられなかったと後悔し、それから伯母さまの味に近づけるように、味付けを工夫し続けました。

塩釜さんの営む民宿では鹿島すすが振る舞われている他、混ぜるお刺身をお客さまに切ってもらうなど一緒に作る体験教室も開催し、どちらも好評なのだそう。

また、冷凍していたすし具を白飯に混ぜておにぎりを作り、地域の行事で配るなど、鹿島地域では欠かせない料理ですと語る塩釜さんは、「これからも自分自身が楽しみながら、いろいろな事に挑戦したいです」と笑顔で話してくれました。

地域の結びつきを強くしてくれる鹿島すす。ぜひ一度、作ってみてはいかがでしょうか。

レシピ

【材料】(約10人分)

- ゴボウ：2本 ●うすあげ：5枚 ●ニンジン：1本 ●シイタケ：5枚 ●まんば(脂が多いカツオ)：お好み
- 白身魚：500g ●薄口しょうゆ：適量 ●白飯：お茶碗10杯分 ●盛り付けたい材料(錦糸卵、キュウリなど)：お好み

【作り方】

- ①まんばを3枚におろし、身をオープンで焼く。(お湯で茹でた後、炙ってもよい)焼いた身は小骨を取ってほぐす。
- ②ゴボウをささがきに、うすあげ・ニンジン・シイタケはみじん切りにし、鍋に入れる。
- ③①と②を混ぜて油で炒め、全体に油がなじんだら、材料がひたひたになるくらいのしょうゆを入れ、弱火で1時間程煮込んだらすし具の完成。
- ④完成したすし具に、ご飯を混ぜ合わせ、白身魚のお刺身とお好みの量の錦糸卵などを盛り付ける。

☆鹿島すすは、混ぜ寿司ですが、酢を使わないことが特徴です。



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/秘書広報課企画総務・広聴広報G(内線4122)



▲ホームページ



▲Instagram