



特別国民体育大会 かごしま国体ビーチバレー ボール少年男子出場

にしじま かいと
西嶋 海人 さん

ビーチバレーで
いろいろな人に出会い
コミュニケーションを
楽しみました



▲山口県予選会で優勝

9月に鹿児島県大崎町で行われたかごしま国体ビーチバレーボール少年男子に出場した下関工科大学3年生の西嶋海人さんをご紹介します。

西嶋さんは高校生になって初めて、バレー部に所属。持ち前の運動神経で守備の要を任されていた選手です。そんな西嶋さんとビーチバレーの出会い、バレー部顧問・安田和男先生の紹介がきっかけだったそうです。「2人で

バレーコートを守る楽しさを知りました。体育館とは違い、砂浜では下半身が強化されるので、守備力が向上しました」と西嶋さんは話します。

かごしま国体では、新潟県代表ペアと激闘を繰り広げましたが、最終セット11-15で惜しくも敗退。「日差しや膝への負担で苦しめられましたが、声を出して、最後まで勝つ気で戦いました。貴重な体験を今後に生かしたいです」と話します。



下関だけ！ この時期だけ！ イワシ鯨生肉



市長コラム 希望の風

市長の部屋

皆さんこんにちは！ 前田晋太郎です。36年にわたり、我が国の捕鯨を支え続けてくれた捕鯨母船「日新丸」が、その役目を終え、先の帰関が最後の勇姿となりました。その志は、来年3月に完成予定の新母船「関鯨丸」に引き継がれることとなります。

2年前から、操業の最後に捕獲したくじらを冷凍せずに生肉の状態ですぐに下関漁港地方卸売市場で競りにかけるという仕組みが定着しました。

一年にたった一度しかない鯨肉の競りですが、市場は異様な熱気に包まれ活気づきます。一番競りは、イワシ鯨の中でも最高級の尾の身。注目が集まるその競り値ですが、今年はなんと1キロ80万円の高値で競り落とされました。

私も賞味しましたが、マグロの大トロとも違う、良質の馬肉とも違う、甘い脂身ととろけるような食感で、素晴らしい味です。「一人でも多くの市民や観光客に安く鯨生肉を食べていただきたい」という思いから、今年は、

賛同いただいた市内飲食店で皆さんに生肉を提供する取り組みを行いました。

食べられた方、お味はいかがでしたか？

新鮮なイワシ鯨の生肉がいち早く食べられるのは下関だけ！この切り口でこれからもPRに力を入れていきます。応援よろしくお願いたします！