

Sootopia

2017 秋号

Vol.3

¥0

TAKE FREE

曾於高校生が作る！曾於市の情報発信誌

そおだったのか！

再発見をみなさんにお届け

～ 特集 ～

曾於市と西南戦争

高校スポーツ交歓会 “志曾戦”



Sootopia

Vol.3 CONTENTS



せご
P3~5 特集 **西郷どん** ~ 曾於市と西南戦争 ~
2018年NHK大河ドラマ

P6~9 企業広告① **お得な情報満載!**

P10~11 特集 **志** 曾戦
志布志高校・曾於高校 スポーツ交歓会

P12~13 企業広告② **お得な情報満載!!**

P14~15 連載 **日** 々の“食”の感謝
③ 高校生が考える「曾於の特産品レシピ」

P16~20 企業広告③ **高校生の手作り!!!**

Sootopia由来

本誌タイトル“Sootopia”(ソートピア)は、英語で理想的社会、理想郷という意味を持つ“**Utopia**”(ユートピア)からきています。曾於市がみんなにとっての理想的な故郷になってほしいという思いから“**Soo**”と“**Utopia**”を合わせて“Sootopia”と名付けました。

<本誌に関するお問い合わせ・広告掲載について>

・鹿児島県立曾於高等学校(商業科)

〒899-8605 曾於市末吉町二之方 6080

TEL (0986) 76-6646 FAX (0986) 76-6656

・曾於市商工会

〒899-8605 曾於市末吉町二之方 1984-2

TEL (0986) 76-0232 FAX (0986) 76-0006

Sootopia 2017 秋号

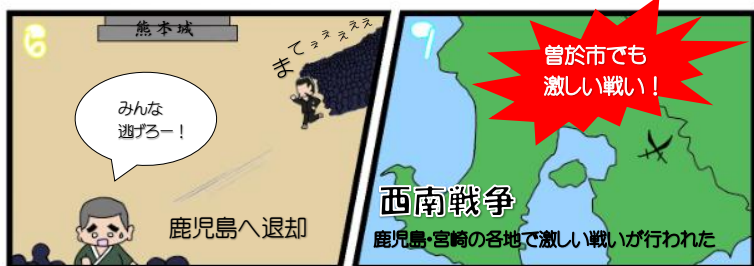
発行・編集: 曾於高校商業科・地域経済開発コース

発行協力: 曾於市商工会

取材協力: 曾於市観光開発センター

※本誌掲載の情報は2017年7月取材時のものです。





「西郷どん」放映に向けて、曾於市にある西南戦争関連の史跡を巡りました!

西南戦争は国内最後の内戦

明治維新後、西郷隆盛は、現代にも通じる人権や教育、司法制度や土地制度など、近代化のための改革を行った。しかし、遣欧使節として日本に不在だった岩倉 大久保、木戸達から反感を買ってしまい、明治六年、西郷は辞表を提出し、明治政府を去った。

鹿児島に戻った西郷は、土族の生活のために私学校を開いたが、西郷の人気を恐れた政府が、鹿児島県と西郷に対して警戒を強めていった。一方、明治維新後は四民平等となり、明治九年に、廃刀令（大礼服着用者、軍人、警官以外の帯刀を禁止する法令）が出され、特権を奪われた土族の中にはその不満から反乱を起こす者が現れた。穏やかな生活を送っていた西郷であったが、政府関係者による事件や、土族の反乱が度重なり、政府に対する土族の不満が一気に噴出。旧薩摩藩士に担ぎ上げられた形で、西郷は参兵を決断した。

東京を目指した西郷率いる薩軍は、熊本城を攻めたが、薩軍の倍以上の兵力を有した明治政府軍の前に退却。局地的には善戦したもの、徐々に鹿児島へ押し戻され、政府軍は一気に全滅させるべく追討した。その後、7か月以上の長期間に渡り、鹿児島や宮崎の各地で激しい戦いが行われた（西南戦争）。この曾於市も、激戦が繰り上げられた場所である。

岩川八幡神社

岩川八幡神社中腹の広場には、明治十三年に建立された戦死招魂標石があります。ここには戊辰戦争一名・佐賀の乱一名・西南戦争三十三名が祀られています。



岩川官軍墓地

弥五郎伝説の里の麓、馬場集落墓地内に明治政府軍（官軍）の墓地があり、主に岩川・百引・大崎周辺で戦死した人や、都城の病院にて病死した人達が葬られています。墓石は全部で八十基程あり一部破損や無くなったものもありますが、当時の原形を留めた県内唯一の史跡でもあります。



謎解き 第1問

明治維新後、岩川を治めていた当主の名前はどれでしょうか？
A. 西家 B. 伊勢家 C. 中川家

薩軍の墓

末吉町岩崎の山中に、薩軍の墓がひっそりと存在しています。塚の上に自然石が置いてあるだけで、刻字は無く、岩崎周辺で戦死した多くの薩軍を葬ったと言われています。戦死者の名前や人数は定かではありません。



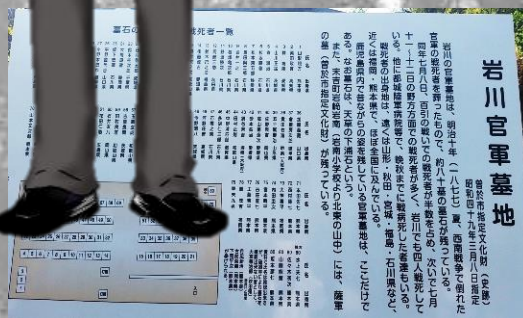
橋口吉國の墓

財部の通山公民館の裏に、薩軍の橋口吉國の墓があります。明治十年の七月に大隅町方面でも激しい戦いがあり、薩軍は死傷者二十名余りを出しました。なぜ一っだけ墓があるのかは定かではありませんが、ここで息絶え、丁寧に葬られたのではないかと考えられます。



謎解き 第2問

以下の中で、当時の地位が一番高かった人は？
A. 山形照方 B. 花田仁助 C. 西川花の助



謎解き 第3問

薩軍は総勢で約何人いた？
A. 1万3千人 B. 2万5千人 C. 9千8百人



謎解き 第4問

橋口は数根出身である。現在のどこのこと？
A. 曾於市 B. 鹿児島市 C. 霧島市

コラボ企画

曾於高校商業科 × (株) 津曲食品

with 地域おこし協力隊



近日発売



『あくまき革命 第1弾 ～あくまきどら焼き～』
高校生の斬新なアイデアが生み出す美味しさ！



全校応援『心を一つに』



～ あまちゃん踊り ～

朝ドラ「あまちゃん」のテーマ曲に合わせて踊ります。簡単なダンスを取り入れて大きな声で応援しました。楽しく応援ができるのでみんな盛り上がります!!



～ 全校応援 サッカー ～

- 前半 1点 曾於高校
- 1点 志布志高校
- 後半 2点 曾於高校



青 曾於高校
赤 志布志高校



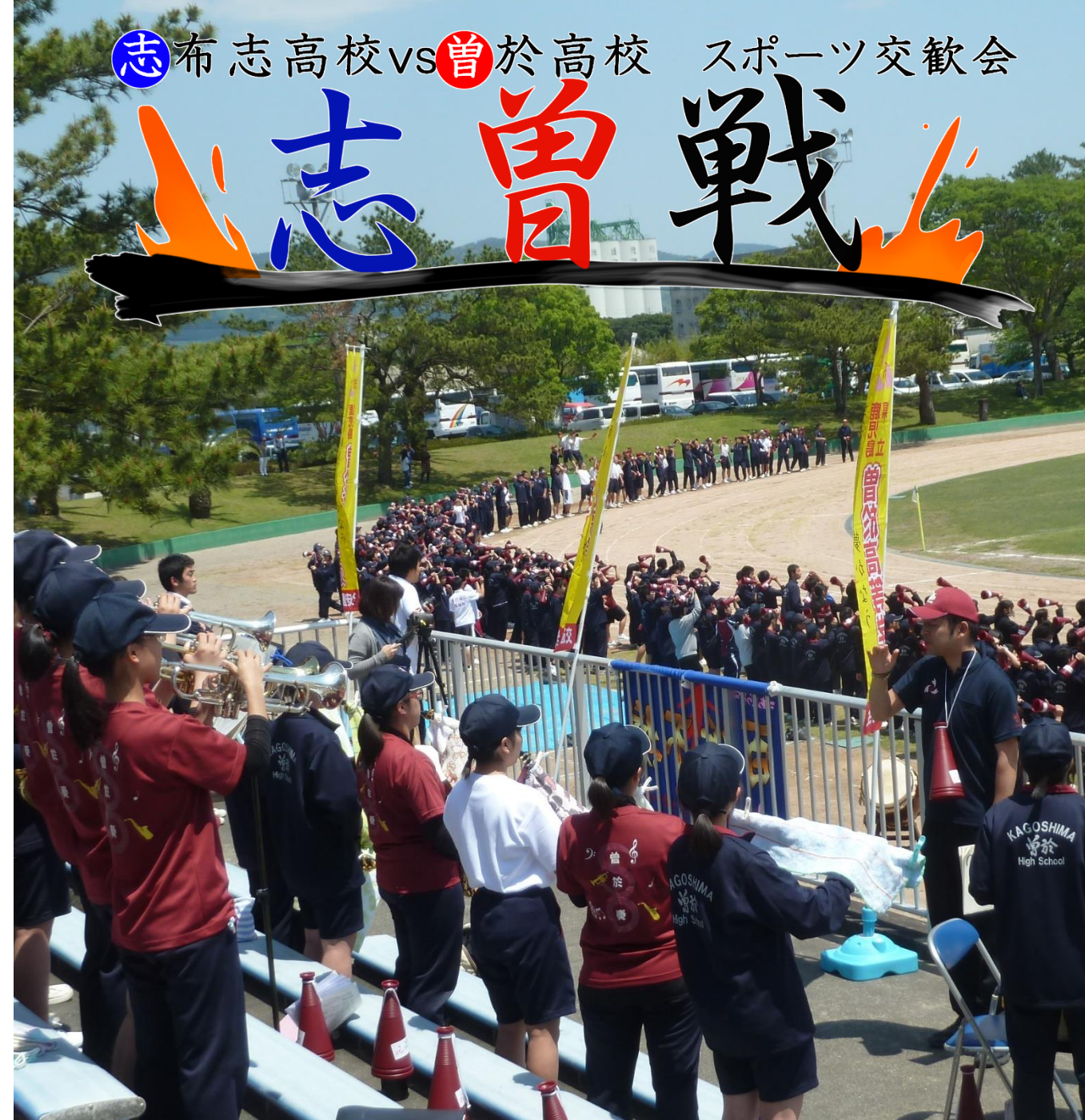
そ お こ う ～ 曾於高ジャンプ～

曾於高校を代表する曲で、ゴールを決めた時に吹奏楽部の演奏に合わせてみんなでジャンプをします。その曲中で「曾於高」と叫び、生徒一丸となって喜びを分かち合います。



その他の競技

- 野球
- 陸上
- バスケ
- バレー
- バトミントン
- ソフトテニス
- 弓道
- 卓球



第二回志曾戦（志布志高校と曾於高校のスポーツ交歓会）が志布志運動公園で開催され、九つの種目で熱戦が繰り上げられた。

午前中は、サッカー以外の種目の試合が行われ、それぞれが自由に観戦・応援した。午後からは、両校の全生徒が揃い、サッカーの試合が行われた。白熱した試合展開もさることながら、両校の生徒が吹奏楽部の演奏に合わせて歌やダンスを交えた全校応援を行い、さらに試合を盛り上げた。

曾於高校も、この日のために、昼休みや放課後を使って応援団を中心に練習を積んできた歌やダンスを披露し、練習以上に声を張り上げて一生懸命に声援を送った。

大会結果は、曾於高校が総合優勝し、第一回に引き続き二連覇を果たした。勝敗も大切であるが、それぞれの学校の団結と、両校の交流が深まる良い機会となった。

来年は曾於高校の主催で行われる。入場・見学は自由なので、より多くの方々に足を運んでいただき、地域の一大イベントとして更に盛り上がることを願っている。



自然の恵みブラウニーケーキ ~ 抹茶&ゆずジャムの濃厚チョコケーキ ~



材料

- 薄力粉 30グラム
- 緑茶パウダー 10グラム
- ホワイトチョコ 50グラム
- グラニュー糖 30グラム
- バター 30グラム
- 卵 1個
- 牛乳 大さじ1
- ゆずの皮 適量
- (ゆずジャムでも可)
- お好みで生クリーム

レシピ

1. 薄力粉と抹茶を一緒に振って置き、ホワイトチョコは刻んでおく
2. ホワイトチョコとバターを耐熱容器に入れて、レンジで1分30秒程度加熱
3. 溶かしたらボウルに移し、卵を割り入れ、オレンジ色になるまでしっかり混ぜる。
4. 混ぜたら抹茶と一緒に振った薄力粉とグラニュー糖を加えてしっかり混ぜ、途中で牛乳とゆずの皮を入れて混ぜる。
5. お好きな型に生地を入れたら平らになるように整える。
6. あらかじめ170℃の余熱をしておいたオーブンで18分焼いて粗熱をとり、切り分けたら完成。
※飾りつけて生クリームを乗せたい場合は、十分に粗熱をとってから乗せてください。



③ 曾於市の特産品レシピ



曾於の特産品を使ったレシピを考えて料理しました。サツマイモや黒豚、お茶、すいか、白菜をふんだんに使ったヘルシー料理で、高齢者から子どもまで年齢問わずおいしく食べられます。

いもたけご飯 ~ 特産品たっぷり炊き込みご飯 ~ 黒ロール白菜 ~ 黒豚を使ったロール白菜 ~



材料

- 米 3合
- さつまいも 1本
- しいたけ 3枚
- キャベツ 4分の1
- ニンジン 2分の1
- 水 3カップ
- 醤油 大さじ4
- 酒 大さじ2
- ほんだし or 昆布茶 小さじ1

レシピ

1. 材料を食べやすい大きさに切る。
2. 米を洗って水気をきる。
3. 炊飯器に米を入れ、水・醤油・酒・ほんだしを三分のメモリまで入れる。
4. 1で切った材料を入れる。
5. 炊き終わったら完成！



材料

- 黒豚ミンチ 300グラム
- 玉ねぎ 1個
- パン粉 適量
- 溶き卵 1個
- 水 3カップ
- 白菜 2分の1
- コンソメ 1つ
- 塩コショウ 少々

レシピ

1. たまねぎをみじん切りにして、フライパンでしんなりするまで炒めて粗熱をとる。
2. 白菜の芯に切り込みを入れ柔らかくなるまで5分ほどゆでる。
3. ボウルにひき肉を入れ1とパン粉・溶き卵・塩コショウを加えてよく混ぜる。
4. 3を八等分にして、ゆでた白菜で巻く。
5. 巻き終わりを下にして鍋に入れて、コンソメと水を加え中火で煮込む。※あくが出たら取りましょう！
6. 30分ほど煮込んだら完成！

白菜ときゅうりの浅漬け



材料

- きゅうり 1本
- 白菜 8分の1
- 粗塩 小さじ2分の1
- 酢 小さじ1
- 昆布茶(粉末) 小さじ1
- ★生姜の千切り 適量
- ★唐辛子の輪切り 少々
- ★昆布(ハサミで細切り)
- 注意: ★はお好みでどうぞ！

レシピ

1. 白菜ときゅうりを食べやすい大きさに切る。
2. ポリ袋に白菜ときゅうりと塩と酢を入れてよくもみ、しばらく置いて、水気が出たら水気をきる。
3. 2に昆布茶と★をお好みで入れて味をなじませる。
4. 冷蔵庫で冷やしたら完成！

ウォーターハニージュース ~ さつぱりスイカのゆずはちみつジュース ~



材料

- すいか 200グラム
- ゆず 2分の1
- はちみつ 適量
- 砂糖 少々
- 氷 ミキサーの3分の1
- チョコチップ 適量

レシピ

1. スイカの種をできる限り取る。
※食感が悪くならないため。
2. すべての材料をミキサーにかき、適量のはちみつを加える。
3. 十分に混ぜたら、コップに注ぎ、チョコチップを盛りつける。
4. 盛りつけたら完成！

作った感想
さつまいもが苦手だった人もおいしく食べることができたので、ぜひ試してほしいです。曾於にはおいしい食材がたくさんあるので、各家庭で普段から作れるメニューがあればいいなと思いました。



こんな感じに写真が撮れます。
SNSなどにあげて、友達にも紹介して曾於市の特産品をみんなに知ってもらおう！



校長先生と教頭先生に試食してもらいました！

どれも工夫されてあって美味しかった。浅漬けは白菜がシャキシャキして歯ごたえが良かった。黒ロール白菜は少し味が薄かったけど、いもたけご飯は少し濃かったかな。アレンジして味を調節したらいいかもしれないね。ごちそうさまでした。

