

御八日踊り、町内の風景など撮影 映画「夕陽のあと」クラシック

8月6日から11日にかけて、長島大陸映画実行委員会（長元信男実行委員長）が映画「夕陽のあと」の町内での撮影を開始しました。

船橋淳監督、カメラマン、制作スタッフ陣が来町し、汐見地区の樽太鼓、鷹巣種子島踊り保存会の鉦踊り、松ヶ平海水浴場で子どもたちの海遊びシーンなど町内全域で撮影しました。

7月に行われた出演者オーディションから選ばれた出演者が加わった撮影も行われました。船橋監督は約1年前から複数回、本町での撮影現場の下見を重ね「今回は風景や住民の生活を撮るのが目的。秋の本格ロケに向けて準備していきたい」と話しました。

物語は長島の美しい風景や日常生活の様子に触れながら、長島で育った子どもが強く健やかに育ち、親子の絆を育む、子育てを軸に描かれる長編映画です。

今後は、11月下旬から役者・制作スタッフが加わり、約20日間の大規模な撮影が行われる予定です。

映画の劇場公開は来年秋を予定しています。



↑松ヶ平海水浴場で現場確認する船橋監督（写真左）



↑鉦踊りの撮影風景

食材の価値を高め、人を呼ぶ力にする 生産者、料理人協働の「くいかご」開催

8月1日、本町の地域おこし協力隊、太田良冠さんとフレンチシェフ、鳥羽周作さん（東京都）が「鹿児島を食べる、鹿児島にコミットする、鹿児島にいいこむ」をコンセプトとした食のイベント「喰いこめかごんま（くいかご）」を出水市のひかりの郷で開催しました。

料金が1人3万8千円にもかかわらず、総勢16人が、東京、京都、鹿児島から参加しました。

食材は、本町から石元淳平さん（白瀬）の手作りみそをはじめ、県内産の特産品15種類を使用。食材を提供する生産者と料理人との間で日頃から、SNS（会員制交流サイト）で情報交換し、信頼関係を築いた中で、今回は、もろみみそを添えた鹿児島黒牛のステーキや大崎町の無投薬ウナギと伊佐米の握りずしなど12品の料理が提供されました。

参加者は生産者や料理人による解説とともに料理を堪能しました。

太田さんは「志のある生産者と料理人との相乗効果で、食材のファンを増やしていきたい。これからも生産者と料理人の協働を目指します」と話しました。



↑協賛の関係団体



↑くいかごの参加者と料理人、生産者

石元さんは「食材の評価が産地への憧れにつながり、みそが長島に人を呼ぶ力になれば」と期待を込めました。今後も生産者と料理人は互いに、食材の価値を高めることに尽力する意志を示しました。

食事で交流の輪を 広げてみませんか ゆーや食堂開催

本町の地域おこし協力隊、甲斐友也さんが手作りの料理でもてなし、人と人の新たな出会いを提供する「ゆーや食堂」を開催します。料理は長島の食材を中心としたものを用意します。

食事をしながら皆さんで楽しく話をしませんか。

○開催日時

9月17日（月・祝）

①昼の部 10時30分～

②夜の部 18時～

○開催場所

「達者の家」（蔵之元）

○参加対象者

お子さんとそのお母さん

○メニュー

①昼の部

初秋を感じさせる料理

※完全予約制となります。

②夜の部

長島の特産品を使ったメキシコ料理（限定50食）

※①、②とも数に限りがあります。

すので、予約の必要があります。

○参加料

大人 500円

子ども 300円

◎問い合わせ先

地域おこし協力隊 甲斐友也

☎090（1168）0713