



島 元気な笑顔

与論町立図書館勤務
福永まゆみさん

今年度、与論町役場職員として採用された、福永まゆみさんに、現在の仕事内容など、日々のお仕事について伺いました。

○どんなお仕事をされているのですか？

図書館に入れる本の選定や発注、図書館で催される行事の企画立案・運営に携わっています。

○お仕事をしてみたのやりがい、また、戸惑ったことはありますか？

戸惑ってばかりの、まだ道マドウイの多い毎日です。

ただ、自分が小学生の頃に好きだった本が、今でも読み継がれていると知った時は、感慨深いものがありました。幼いころの自分が感じたように、今の子ども達も「あの場面がおもしろい！」と共感してくれることに「やっぱり本っていいな。」と、図書館で働くことの喜びを感じることができました。その本は、「おしゃべりなたまごやき」という本です。懐かしいな、読みたいな、という方はぜひ図書館にお越しください。

○職場の雰囲気は、どのような感じですか？

富士川館長が慈しんで育てている緑に囲まれた優しい雰囲気の中、バイタリティ溢れる、個性豊かな先輩方から何か盗もうと、毎日勉強の日々です。図書館は落ち着いた環境ですが、図書館員は皆明るく、ハートフルで元気な人達ばかりです！



○町民の皆様へ。ひと言お願いします。

図書館では、毎週日曜日、午前11時からボランティアの方々や図書館員によるお話を聞いて、絵本や紙芝居の読み聞かせや、エプロンシアターなどを行っています。

夏休みには、与論の史跡巡りなどの図書館講座も開催する予定です。

また、小中高生のみなさん、夏休みの読書感想文の課題図書が入ってきていますよ！詳しくは、図書館だよりに掲載しますので、ご覧ください。

まだまだ未熟者で至らない点ばかりですが、本が好きな子どもたちや、図書館を利用してくださる方が、これからも少しでも増えるように力を尽くしたいと思います。

「もっとこうしたら良いのでは？」「この本が読みたい！」というご意見など、どしどしお聞かせいただけたら幸いです。どうぞよろしくをお願いします。

 夏休みの図書館はイベント目白押し！
大人も・子ども達も、ぜひお越し下さい☆

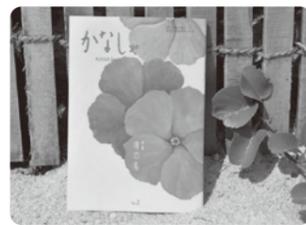
与論町立図書館 TEL: 0997-97-4910
開館日時: 火~日曜日 10:00~18:30

わたしのよろんノート「かなしゃ」発行

与論島の小さな情報誌「かなしゃ」(わたしのよろんノート) 第2号が発行されました。

今回の特集は「魂の島」。島の人々の情愛に満ちた祈りと古くから伝わる弔いの儀式を、オリジナルのイラストと写真で伝えます。

発行は、イタリア料理店「アマン」の長崎歳さんが代表を務める「よろんよろん」。島内では、「アマン」や「海カフェ」「与論島ビレッジ」などで、1冊500円で販売されています。



■お問い合わせ先
よろんよろん 長崎 歳
TEL: 0997-97-4422

ゆんぬお魚市場がオープン!



鹿児島県ふるさと雇用再生特別基金事業により、与論町漁協の店舗をアンテナショップとして利用して、島で水揚げされた魚産物の食材を見直し、安全でおいしい加工品を広く島内外に紹介・販売することを目的とした、「ゆんぬお魚市場」が6月1日オープンしました。



鹿児島県ふるさと雇用再生特別基金事業により、与論町漁協の店舗をアンテナショップとして利用して、島で水揚げされた魚産物の食材を見直し、安全でおいしい加工品を広く島内外に紹介・販売することを目的とした、「ゆんぬお魚市場」が6月1日オープンしました。

「ゆんぬお魚市場」では、島で水揚げされた魚を原料として、さまざまなお惣菜を日替わりで販売します。このゆんぬお魚市場に取り組むのは、調理スタッフの、鬼塚祐二さん、原田卓也さん、原田安江さんの3人と、PR・販売担当の川畑征美さんの4人。それぞれが今までの経験と長所を生かし、島の新しい調理方法、加工品の試作、そして島内外へのPRに挑戦します。



スタッフ4人に
お話を伺いました。

与論のお魚を調理してみようですか？
手ごたえは感じられますか？

T: 島の魚は、淡白な魚が多いのですが、調理方法で、好かれるものに出ると思っています。

K: 毎日、新鮮な魚が入ってくる様子は、都会っ子の私には、とても贅沢に思えます。島の人が、お魚大好きなのも納得です。

あなたにとっての、島のお魚の魅力を教えてください。

Y: 抜群の鮮度が魅力。O: 味が淡白で少し癖があるので、加工や風変りな料理ができること。色とりどりで、ステキ。

どんな商品を作っていますか？

Y: 与論島ならではの特色を活かした、今までになかった商品を目指します。

K: 観光のお客さんが、気軽に持って帰れるようなもの。常温で保存ができるようなものやミニサイズにも挑戦したいです。

T: 魚を燻製したり、干し物にしたり。与論の特産物になるものを作りたいです。

ゆんぬお魚市場のPRをお願いします！

O: 若い人に来てもらって、魚の味を知ってもらいたいです。

K: 新鮮な魚を、様々なバージョンで用意しています。たまには、お家の味と違った魚料理を楽しんでください。

T: 観光客の方、与論の人の目につきやすく、お買い求めやすいものを作りたいと思います。

O: 鬼塚祐二さん
T: 原田卓也さん
Y: 原田安江さん
K: 川畑征美さん

「ゆんぬお魚市場」

営業日: 毎週、火・木曜
営業時間: 11時から17時
※商品がなくなり次第終了
場所: 漁協販売所
【お問い合わせ先】
与論町漁業協同組合
TEL: 0997-97-2221
漁協販売所は、火・木曜日以外の日も通常営業しています。