



こんにちは！協力隊の森田です。
今回、少林寺拳法世界大会に出場された
松永さん親子の取材に行ってきました！

なごみ 日和 vol.45

親子で少林寺拳法世界大会出場

今回私が取材したのは、和水町在住の松永さん親子。親子4人、玉名市の武道館で少林寺拳法の練習に励んでいます。

2023年6月には玉名市で行われた少林寺拳法県大会のファミリーの部に父の靖明さんと次男の怜生さんが参加し、見事、最優秀賞の成績をおさめ、10月に開催された「少林寺拳法世界大会」に出場しました。

怜生さんが少林寺拳法を始めたのは父の靖明さんと兄の琉生さんが先に習っていたことがきっかけ。習い始めて4年目ですが、世界大会という大きな舞台でも全く緊張はせずに、親子で楽しめたとのこと。



写真右上 松永 靖明さん
写真左上 琉生さん（菊水中1年）
写真右下 怜生さん（菊水小3年）
写真左下 俐生さん（6歳年長）

少林寺拳法は“人づくりの行”ともいわれており父靖明さんは修行を通して子供たちに、挨拶をすること、靴を揃えること、人にやさしくすること、そういった人としての在り方を学んでほしいと語られました。

取材の中で、練習中に怜生さんが道場に落ちていたゴミを拾う場面があり、素晴らしい行動だと感じました。強く優しい人に育って欲しいという父靖明さんの想いは子供たちにきっと伝わっていると思います。

これからも親子仲良く練習に励んで活躍されることを願っています。

協力隊活動記 Vol.67

こんにちは、地域おこし協力隊の森田です。

9月から着任して3ヵ月が経ちました。主に移住定住業務やお試し暮らし住宅の管理等を行っています。今後は、空き家説明会なども開催していく予定です。



和水町公式

Instagram × 広報なごみ

和水町公式Instagramで公開中の武田正已さん。リール動画の1分10秒では伝えきれなかったお話もご紹介します。

＜山太郎ガネ漁のコツは？＞

山太郎ガネは夕方から23時頃にかけて川を下ってくる。

ガネは川の流れ、形に合わせて動くので、その動きに合わせて網を設置している。

＜獲れたガネはどうしている？＞

山太郎祭に出している。10月の中旬から獲り始めて、祭りまでは家かごに入れて生かしている。今500～600匹くらいはいる。他には、菊水ロマン館や菊屋に出している。

＜オスとメスはどちらが好き？＞

早い時期はメスのほうが卵とミソが入っていておいしい。11月から12月にかけてはオスもミソをつめるので味がよくなる。

＜和水町の好きなところは？＞

自然がいっぱいで、特に米がおいしい。ここの川の景色、この川でガネやアユを獲るのが好き。

武田さんは、菊池川で獲れた山太郎ガネを山太郎祭やお店に出すだけでなく、近所の人たちに配って、食べてもらっているそうです。最近はガネの数も減っているが、ガネを獲る人たちも高齢化で、減っているとのことでした。貴重な菊池川の秋の恵み、山太郎ガネ。みんなで大事に美味しくいただきます。

和水町公式Instagramやってます。

和水町の今を伝えます。

ぜひ、フォローしてみてくださいね！

QRコードをスキャンすると簡単に見ることができます。



Instagram



ガネ汁（4人分）



ガネ……………3匹	ごぼう……………30g
サラダ油……………適量	もめん豆腐……………半丁
にんじん……………50g	味噌……………50g
大根……………50g	小ねぎ……………少量
里芋……………100g	

- ①水を張った鍋に、ガネを入れたら、蓋をして火をつけ、ガネを眠らせる。
- ②眠ったガネは、タワシを使ってよく水で洗い、4つ割りにする。
- ③にんじん、大根、里芋はいちょう切り、ごぼうはささがきにする。
- ④鍋に油を入れて、ガネを軽く炒めたら、水を入れる。沸騰したら③の野菜を加える。
- ⑤野菜に火が通ったら、もめん豆腐と味噌を加え、ひと煮立ちしたら、火を止める。
- ⑥器に盛り、小口切りにした小ねぎをちらす。