

SCHOOL! FELL! E-IL

Vol.4

商品開発から販売までもプロデュース!

串良商業高校 マーケティング・リサーチ部



▲商品販売の様子。副部長の中村杏那さん(右から2番目)は「接客はお客様から反応を頂けることが多くて楽しい」と語る。

マーケティング・リサーチ部は、3年生2人、2年生2人の計4人で活動していて、主に地域イベントや学校行事等で今まで同部で開発した商品を販売しています。また、今年は大隅で多く作られているゴボウの認知度向上のために開発した「ゴボウポリポリ」という商品を「第12回全国高等学校フードグランプリ」に出品しました。

部員のアイデアをまとめ商品を作成へと持っていく過程がとても楽しいです。部活を通じて、人に伝える能力や相手の目線に立つ能力を鍛えたいと思います。



部長
杉本 絢菜 さん(3年生)

公民 地理 歴史 文化 文化財 まちづくり 人物 その他

かのや風土記の中身をさらに深掘り

鹿屋街道

第4路 「なんこ」と焼酎

「なんこ」とは「薩摩拳」とも呼ばれ、主に鹿児島県内と宮崎県の南部を中心に、お酒の席で遊ばれてきたゲーム。その歴史は古く、16世紀から遊ばれてきたとされています。ルールはとてもシンプルで、まず長さ10cmほどの木の棒「なんこ珠」を全部で6本用意し、

- ① 向かい合う2人が「なんこ珠」を3本ずつ持つ
- ② それぞれ0〜3本を片手に隠し持つて台の上に出し合う
- ③ 2人が握り込んだ合計の本数を両者が宣言する
- ④ 正解の本数を言い当てた人が勝利となり、敗者が焼酎を1杯飲む

以上が基本的なルールとなっています。

本数の言い方にも特徴があります。例えば0本は「パラ」、1本は「天皇陛下(この世に1人)」、2本は「下駄ん歯(下駄の歯は2つあることから)」、3本は「下駄ん目(下駄の穴が3個だから)」と言うなど地域によって言い方が変わったり、高隈地域では「高隈なんこ」と呼ばれるルールがあったりするなど、様々なスタイルが存在しています。

酒の席でなんこ焼酎を楽しむ。最近ではそのような飲み会を見ることが少なくなってきました。昨年はユネスコ無形文化遺産として「伝統的酒造り」が登録され、焼酎の蔵元がある本市の焼酎造りは世界から見ても貴重な文化となっています。

大人は地元の焼酎を楽しみながら、たまにはお酒の席でなんこを楽しんでみてはいかがでしょう。大人はもちろん、子どもでも遊ぶことができるので、子どもの手に収まる小さななんこ珠を作って、ご家庭で自由にルールを作り上げながら遊んでみても楽しいかもしれません。



▲なんこ珠の主な材料は黒檀、紫檀、イス(コス)の木等で、大きさは持ち主によってまちまち。焼酎は「黒ぢよか」に入れられる。