



別の顔

放課後は



after

練習しています。帰宅するのは夜7時を過ぎることも多く、体がきつい時もありますが、憧れの姉のようにになりたい一心で頑張っています。

私の所属するクラブの団員は全部で23人で6年生は5人。各学校

鹿屋小学校
みやもと ことすず
宮元 小鈴 さん(6年生)



総務委員長を務め、児童会をまとめる。得意科目は国語。真面目ながらも持ち前のリーダーシップで周りの人に冗談を言いながら場を明るくする気さくな一面もある。

から集まり、互いを励まし合える頼もしい仲間です。普段は手足のポジションなど基本の動きの練習が主ですが、今は年に1回の夏の発表会に向けて特訓中です。



今後の目標は主役を踊れるようになること。主役になると衣装が変わり、全ての演目に参加するなど大変ですが、もっと練習して夢を叶えたいです。

2 人の姉がやっていた「バレエ」の動きのきれいな心奪われて、小学校1年生から私もバレエを始めました。放課後に週3回の1時間半程度、リナシティかのやのリハーサル室などで



school

昔、鹿屋で起きた出来事にクローズアップ!



タイムトラベル ~温故写新~

4話

古代の醸造酒「口噛み酒」



大人の楽しみの一つとも言える「お酒」。その最も原始的な醸造法をご存じでしょうか。奈良時代の頃、当時の天皇が諸国に命じて撰進させた大隅国風土記によると、原料となる米を口の中で噛み、壺に吐き入れて発酵していたことが記されています。これは「口噛み酒」と言われます。近年では大ヒット映画としても知られる『君の名は。』で、主人公の宮水三葉が神への捧げものとして造ったことでも話題になりました。

同風土記にある記述に、「大隅の国には一家と水と米とをもうけてむらにつげめぐらせば、

男女一所にあつまりて米をかみてさかぶねにはき入れて、ちりじりにかえりぬ」とあります。当時は酒造りのために村全体から人々が一か所に集まって、醸成した酒ができた頃に飲んでいったそうです。酒を醸造することを「醸す(かます)」とも言いますが、これは「噛む」が語源で、歯の美しい女性が酒造りに選ばれたという話もあります。

現在、鹿児島県を代表するお酒と言えば「焼酎」。古くは安土桃山時代にその存在を文献で確認できますが、その頃の原料は口噛み酒と同じく米でした。貴重な穀物である米から、その後琉球より伝来したサツマイモに原料が変わり、現在に続く醸造方法が発展することに…。そんなお酒の歴史を感じながら今日も一献、おやっときさあ。



▲鹿屋産の代表的な焼酎