

【1】新しい送迎バスルートで運行しております。

平成26年12月1日(月)より新しい送迎バスルートで運行しております。旧時刻表とは時間が異なりますので、お間違いのないようご注意ください。新時刻表は事務所窓口においてありますので、ご自由にお持ち帰り下さい。

【2】納骨壇上部のスペースのご協力のお礼

皆様のご協力で納骨壇上部に置いてありました造花等(火災予防)が殆ど撤去されました。今後も引き続きご協力をお願いします。

【3】使用権書の書き換えについて

平成25年4月1日より財団法人から公益財団法人に移行しました。それに伴い使用権書の書き換えを行っています。使用権書様の皆様にはご面倒をお掛けしますが、ご協力をお願いします。ご不明な点がございましたら、管理事務所までお問い合わせ下さい。

【4】名義変更・住所変更のある方はお知らせください。

引っ越し等でご住所が変更になった場合や、名義の方が亡くなられた場合、お早目にご連絡をお願いします。霊園からの重要な書類が届かない場合があります。

【5】元旦の早朝開園・混雑について

元旦の日は朝7時より開園しております。是非当園から見える初日の出を拝みませんか? 正月期間は混雑が予想されますので、午後3時以降にお参りされる事をお勧め致します。

【6】管理料未納の方・管理料の口座振替の手続きがお済でない方へ

平成26年度の管理料を7月初旬よりお願いしております。管理料未納の方に関しましては1月末迄にはご入金下さい。また、管理料の口座振替払いへの手続きもお済でない方もお願いします。不明な点やご相談などお気軽にお問い合わせ下さい。

各種サークルメンバー募集中!! 詳細は管理事務所まで



**NEW!**  
菊づくりサークル  
新たに始まるサークルです。綺麗な菊を咲かせてみませんか?(月1回程度)



写仏サークル  
月2回程度。作品の展示などあります。静かなひとときを過ごしませんか?



詩吟サークル(毎週木曜)  
思いを詩にこめて! 大きな声を出すので、健康にもいいですよ。



カラオケサークル  
みんなで楽しく過ごす時間を共有しませんか?一緒に楽しみましょう!!

霊園行事スケジュール(1~3月)



- 1月 10日(土)鏡開き「ぜんざい会」(午前9時~なくなり次第終了)
- 1月 15日(木)<神道>新春御霊慰祭 (正覚殿・11:00~)
- 1月 17日(土)第7回終活セミナー (ジェイドガーデンパレス・12:30~)
- 2月 17日(火)使用権者の集い(ジェイドガーデンパレス・昼食付き12:45~)
- 2月 24日(火)<仏教>水子供養祭(正覚殿・13:30~)
- 3月 21日(土)<仏教>春の彼岸法要(正覚殿・10:00~)



2015  
2014年12月発行

公益財団法人 新生田上霊園  
理事長 黒瀬 敏弘



平成26年12月吉日

お陰様で公益法人新生田上霊園は、設立10周年を経過し、充実した1年間が無事に終ろうとしております。これも使用権者様をはじめ皆様方のご協力・ご支援の賜物でありますことを深く感謝し職員一同、厚く御礼申し上げます。

設立10周年を記念してホームページをリニューアルし、桜島中継や霊園の設備状況が一目でわかるよう霊園全体の写真をバーチャル化しました。

新生田上霊園では、常に皆様方にご満足して頂けるような更なるサービスアップを目指し、職員一同日々精進していく所存でございます。

皆様方におかれましては、平成27年が幸多き年となりますよう心より祈念致しております。ところで、鹿児島県の魚食文化の特徴として、小魚(ザコ)を賞味する習慣がある。本県はいままでもなく広く暖海に恵まれ、沿岸部の浅場は魚の産卵が活発で小魚が豊富である。それらの資源を大事に取り入れてきた素晴らしい本来の食習慣といえる。

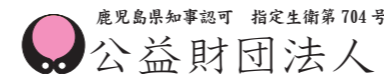
小魚の代表格はキビナゴである。鹿児島の味として、最近喧伝されている黒豚の陰に置かれているようであるが、昔から永年にわたって口にしてきた味は、決して引けを取らない。

キビナゴは本州以南のどこでも分布する。小魚で、傷みが早く流通域が地場に限られる為に、価格面で引き合わないの、まとまった漁獲量は長崎・高知と本県のみ限定されている。鹿児島はキビナゴが好む漁場に恵まれ、主産地が甕島・阿久根・種子島・枕崎・野間池・佐多と全県にわたり、新鮮な食材が入手しやすい為、漁獲高は日本一である。手近なスーパーの鮮魚コーナー等で常に見かけるのは、キビナゴと地アジ刺身であり、手頃な値段と親しまれている味味のせいだと思う。特に、キビナゴの銀帯び半透明な容姿は清涼感があり、生食で小魚にありがちな肉質の軟さがなく、適当な歯ごたえは食感をそそっている。

鹿児島ではこの他、ザコ食の一つとしてエバサコ(オキヒイラギ)がある。僅か数cmくらいの雑魚を素焼きにして甘酢に漬けてそのまま食べる調理方法である。又さつま揚げも、かつては地魚の小魚(カタクチイワシ・エソなど)をすり身にして、色黒のもの・小骨の入ったもの、豆腐を入れたもの等、地域によって個性があったが、残念ながらこれらは現在廃れている。沿岸の地引き網漁が消滅してきたため、小魚の漁獲が減ったせいであろう。

しかし、最近、垂水の「とんとこ」館を訪れた際、伝統的なとんとこ網(小型の底引き網)で獲れるエビ類の本命であるナミクダヒゲエビは高級品であるが、同時に大量に獲れる7cmくらいのヒメアマエビも丹念に選別して、むき身に加工し「シバエビ」「コエビ」として商品化されている事を知った。これまた非常に美味である。

小魚の類は、調理法によってまるごと食べられるので、同じ魚食でもカルシウムの補給が優れているのは大きな利点である。今後も、魚のもつ栄養効果を十分に備えている点を考慮するとザコ食の文化を守っていききたいものである。



公益財団法人 新生田上霊園

