



2020年秋に本県で初開催される「国民文化祭(国文祭)、全国障害者芸術・文化祭(芸文祭)みやざき2020」。国内最大の文化の祭典を盛り上げようと、県内の小中高生記者による取材活動から地元文化の再発見を行うのが「キッズプレスプロジェクト(Kids Press Project=K P P)」(県実行委、宮崎日日新聞社など主催)です。宮日こども新聞では、小中学生のこども記者21人が取材した記事を紹介し

あき ほんけん ほつかいさい こくみんぶん か さい こくぶんさい ぜんこくしょうがいしゅげいじゆつ
げいぶんさい ぐくないさいだいい さいてん も あ
こうせい きしゅ しゅざいかつどう し もと さいほつけん おこな
高生記者による取材活動から地元文化の再発見を行うのが「キッズプレスプロジェクト(Kids Press Project=K P P)」(県実行委、宮崎日日新聞社など主催)です。宮日こども新聞では、小中学生のこども記者21人が取材した記事を紹介し

はっしょう ちのべおかも あ 発祥の地 延岡盛り上げ



②



③



①

チキン南蛮 (延岡市)

国内外の観光客に人気

延岡が本場のチキン南蛮を知りたくて、市民団体「延岡発祥チキン南蛮党」副幹事長の三浦久知さん(37)に、まず話を聞いた。メンバー約30人はみんな延岡が好き。チキン南蛮のイベントを取り入れるよう働き掛けたり、

トを通じ、地元を元気にしようとして頑張っている。2009年に結成し、毎年7月8日を「チキン南蛮の日」として登録した。小中学校の給食に取り入れるよう働き掛けたり、

①鶏肉を次々に揚げる「おぐら」の厨房②タルタルソースのかかった「おぐら」のチキン南蛮③「延岡発祥チキン南蛮党」副幹事長の三浦久知さん＝安藤百花撮影

「おぐら」社長の甲斐輝貴さん(69)と、常務の甲斐史朗さん(35)。元祖といわれる店の一つで、タルタルソースがかかっている方だ。出北店で取材したのは休日

で、お客さんで大にぎわい。駐車場に県外ナンバーの車が多く並んでいた。遠くは北海道、アジアからも来店する。多い時はこの店でも1カ月に9千食を作るそうだ。「遠方から来るお客さんに、宮崎、延岡のことを知ってもらおうきっかけになればうれしい」と甲斐常務。甲斐社長も「チキン南蛮を通じ、延岡を有名にしたい」と語っていた。



しがい づけ
次回は21日付

宮日こども新聞 いざの神話源へ
キッズプレスプロジェクト
あんどう ももか
こども記者 安藤 百花 (10)
のべおかし にし
延岡市・西小4年

取材後記

今回初めて新聞の取材をした。カメラで写真を撮る時のポイントとして、わきをしめ、人の顔がはっきりと入るように撮ることなどを教わった。三浦さんはたくさんの人に喜んでもらえるよう、チキン南蛮のイベントを企画しており、とても元気な行動力のある人だと思った。



取材の様子

「おぐら」出北店では、働く現場を実際に取材した。お店の人はお客さんに心をこめて接しており、愛情をこめて料理を作っていた。そして鶏肉をやわらかく、おいしく食べる工夫がされ、歴史があることも分かった。この料理には、たくさんの人の思いが詰まっている。チキン南蛮という、おいしくて人を引き付ける食べ物がある延岡。世界中に広めて多くの人に延岡を発信していきたい。

同行記者ひとこと
最初は緊張していた安藤さん。次第に慣れ、的確に質問していました。人に会って話を聞き、写真を撮る。記者の基本を実践できていました。チキン南蛮に携わる人の思いを引き出すなど、百点満点です。(延岡支社・佐藤暢彦)