



九州防衛局  
総務部発行

◆

福岡市博多区博多駅東  
2丁目10-7

福岡第二合同庁舎内  
電話 092-483-8813



宇佐八幡宮

### 主な内容

年頭の挨拶 .....	2
感謝状等 .....	2
防衛施設の整備等 .....	3
支局・事務所だより .....	4~7
局組織図 .....	8



**防衛省**  
MINISTRY OF  
DEFENSE

**九州防衛局**

※九州防衛局ホームページ

<http://www.mod.go.jp/rdb/kyushu/>

# 平成二十一年年頭の挨拶

九州防衛局長 木坂 慎一

明けましておめでとうございませう。皆様には、輝かしい新年を健やかに迎えることとお慶び申し上げます。



ましても関連工事は順調に遂行しているところでありませう。

本年も引き続き、我が国防衛の基盤である基地などの円滑な運用・使用のため、騒音対策、障害防止対策など基地周辺の住民の方々の生活環境整備等に努めるほか、基地・訓練場などの施設整備関連工事に当たり、米軍の移転訓練、日米共同訓練、訓練水域の確保、佐世保地区の諸問題等の解決を進めていく所存であります。

我々職員一同は、気持ちを新たにこれからの諸課題の解決に向けて地域の皆様のご理解を得てこれまで以上に傾注し、取り組んでいく考えであります。

他方、防衛省においては、国民の信頼を損ねるような様々な不祥事や事案が続発していることに関しましても、私どもはこれを深刻に受け止めて、信頼回復に組織を挙げて真剣に取り組んでいく所存であります。国民の皆様におかれましては、本年も防衛行政に御理解の程、よろしくお願いいたします。

昨年、当局では、海上自衛隊のインド洋における補給活動等に関する防衛問題セミナーを開催しました。国民の皆様には、このセミナーをとおして補給活動の意義や内容等をご理解いただけたことと思ひます。また、米軍再編に伴う移転訓練を新田原基地で実施し、施設整備関連では、佐世保地区における平瀬岸壁整備、横瀬貯油所施設整備等におき



## 感謝状

平成二十年度自衛隊記念日にあたり、防衛行政に対し深い理解と協力を示され、防衛施設の安定的使用及び装備品等の調達に関する契約の履行に当たり功績のあった次の方々に対しその功績を讃えるため、感謝状が贈呈されました。

○防衛大臣感謝状

山都町長 甲斐利幸氏

○九州防衛局長感謝状

佐世保市長 朝長則男氏

九州防衛施設地方審議会委員

坂根康秀氏

東芝三菱電機産業システム株式会社

長崎事業所長 飯田博文氏

日本鑄鍛鋼株式会社

代表取締役社長 飯塚富矢氏

## 人事異動

○転出

十二月一日付

東京業務隊付 藤山 謙司

(前職)長崎支局装備課長

○転入

十二月一日付

長崎支局装備課長 松本 和弘

(前職)技術研究本部事業監理部

計画官付計画調整官

## 新規採用者

平成二十年十月一日当局職員の仲間入りをしましたので紹介します。局職員、関係機関の方々のご指導よろしく申し上げます。



管理部施設管理課 松 隈 啓 介



佐世保事務所 安 里 直 美

## 退職者

平成二十年九月三十日に次の方が退職しました。

佐世保事務所 石橋 順子

## 防衛問題セミナーの開催実績について

当局では、自衛隊の活動について、その意義や内容を国民の皆様に一層ご理解いただくことを目的として、九州各地において、これまで九回にわたり「防衛問題セミナー」を開催しました。

九州防衛局ホームページでは、これまで開催した「防衛問題セミナー」の概要等を掲載していますのでご覧下さい。



## 防火訓練施設について

嶋崎 丈文

平成二十年十二月、海上自衛隊佐世保地区の防火訓練場が、多くの関係各位のご尽力をもちまして完成し、年明け一月から運用を開始しています。

この施設名を聞いて、いったいどのような訓練を実施する施設なのか想像してもらえない方は、海上自衛官以外では少ないと思いますので、簡単に概要を説明させていただきます。この防火訓練場には防火の基本訓練を行う円形タンク及び護衛艦のエンジンルームを模した区画があり、そこで実際に火災を起こし、それに対処することで、より実場面を模擬した臨場感のある効果的な訓練ができるようになっていきます。

この施設の大きな特徴は、第一に隣接地域の環境保全を図る観点から、油燃焼煤煙を除去するための排煙処理装置及び海洋汚染につながる消火による混油排水を浄化するための浄化処理装置など、公害防止のための各種装置を備えていることです。

第二に訓練用水の経済的使用を図る観点から、訓練用水及び排煙処理水をリサイクルして再活用する設備を設置していることです。

私も幹部候補生時代に、江田島にある同様の施設で防火訓練を実施したことがあります。訓練前のブリーフィングで放水手順など消火方法について説明を受け、頭の中で理解したつもりになっていても、実際に高さ数メートルの火柱を目の前にすると恐怖心が先に出て頭が真っ白になり、無意識のうちに消火方法を間違え、教官から注意を受けたことがあります。隊員は艦艇火

災という突発的なことへの訓練を平時から積み重ねること、恐怖心を減少させ平常心で冷静に対処できる精神を培うことができると思います。このためにも、本施設は日本の防衛にとって非常に重要な施設であると言えます。最後になりましたが、本施設で訓練を積んだ隊員が、万が一火災に遭遇してしまった場合には、訓練で培った対処方法を思い出し、冷静な判断と適切な処置で対応してもらいたいと思いつつも、海上自衛隊で火災が起らないよう願わずにはいられません。



## 鹿屋航空基地格納庫施設について

石川 功

本施設は、海上自衛隊鹿屋航空基地に配備されている航空機の整備及び格納

納を行う施設として平成二十年五月に完成しました。

現有の格納庫は、昭和三十一年に建設されたものですが、老朽化が著しく劣悪な環境下での作業をやむなくされていたことから、作業効率の向上のため整備を図ったものです。

この建物は、柱間の距離を約九十mとし、屋根部分にトラスを採用することで大型航空機の格納にも対応できるのが特色となっており、一方、間口の高さを約十四mとしたことで扉の開閉が手動では困難となりましたので、駆動（動力）装置を採用しました。

本格納庫の新設により、航空機整備に必要な環境が整うとともに、作業の安全性向上や即応態勢の確保にもつながりました。

なお、航空機の整備にあたっては、大型走行クレーンを二基設置するなどして作業の安全性に配慮しています。



格納庫外観



格納庫内部

支局・事務所だより

長崎だより

菅原 俊明

長崎の街は港とともに発展してきました。長崎港には元亀二年（一五七一年）T.V.デ・ベエガアが率いるポルトガルの貿易船が最初に入港してきました。開港当時の人口は千人内外であったそうです。その後、江戸幕府により外国船の来航が禁止されてからも、オランダ船や唐船と言われた中国の船の来港は許可されており、最盛期には年間にオランダ船十二艘、唐船一一七艘が入港していました。このため、長崎には西洋や中国の影響を受けた催しなどが根付いています。そこで、長崎からの支局だよりでは、お祭りなど長崎の見どころをご紹介します。

長崎では他所では見られない外国の影響を受けた特色ある催しがたくさんあります。夏には精霊流しの爆竹の音が町中に鳴り響きます。中国の影響を受けた精霊流しは精霊船に提灯を飾って故人の霊を慰めるために海に流しに行く行事です。町の中を爆竹を鳴らしながら大きな精霊船を曳いていく光景は非常に印象深いものがあります。秋には「くんち」踊りがあります。毎

年九月七日から九日に行われる長崎くんちには各町より奉納踊りがあり、五十九ヶ町の長崎の町を七分して踊りを奉納するので、今年踊りを奉納した町が次回踊りを奉納するのは七年後です。このため、踊り町（おどりちょう）になった町では、六月一日の小屋入りから祭りの準備に精を出します。「くんち」では庭先回りといって会社や役員などの前で踊りを披露してくれることでもありますので、町中で「くんち」踊りを見学することができます。

これからの冬の季節には、長崎を極彩色の灯りで飾るランタンフェスティバルが一月二十六日から二月九日の間行われます。市内の湊公園や中央公園などを赤い提灯（ランタン）で飾ります。会場では龍踊りや中国獅子舞、中国雑技などが行われますので、長崎らしい異国情緒を味わうことができます。お祭りなどがなくても、町中を歩いてみることで新たな発見があります。街をぶらぶら歩くことをこちらでは「さるく」と言いますが、長崎では「さるく」ガイドコースというのがあって、ガイドさんが一緒に街を歩きながら名所や旧跡を案内してくれるツアーもあります。起伏に富んだ町を歩いていると教会の尖塔が見えてきたり、古い洋館や寺社が見えてきたりと街歩きも楽しむことができます。先ほどのランタンフェスティバル期間限定の「ランタンさるく」もあるそうなので、長崎に来ら

れたことのない方にもおすすめです。長崎には港を中心とした風景の美しさや他の街にはない異国情緒を持った文化があります。今年は長崎に来てみてはいかがでしょうか。



ランタンフェスティバル

熊本だより

林田 俊司

当支局が所在する熊本市では、平成十九年一月から平成二十年五月にかけて熊本城築城四百年祭の記念行事が大々的に執り行われ、四季折々のイベントで賑わいを見せました。

これまで熊本市のシンボルとして親しまれてきた熊本城でしたが、記念祭の開催に併せて本丸御殿の復元等も行われ、日本三名城と称される勇壮な姿に更に磨きがかかったようです。

おそらく次の記念祭が百年先ではないかと勝手に思いめぐらせてみると、このような年回りに当地熊本に居合わせた幸運をしみじみと思い起こす二〇〇八年となりました。さて、皆さんは、熊本と聞いて何を連想されますか？

馬刺し、辛子蓮根などなど、食の特産品を思い浮かべる方が多いのではないのでしょうか。

しかし、ここ熊本には世界に誇る自然遺産（阿蘇のカルデラ火山）とその土壌が育んだ数々の名所・旧跡があることも忘れてはなりません。あとふた月もしますと桜のシーズン到来となりますが、県の西北部・南阿蘇村の一角に「一心行の太極」という花の名所がありますので、今回はここをご紹介します。さかのぼること今から四百年ほど前、当地の城主峯伯者守惟冬が薩摩・島津氏との戦いで戦火に散り、残された妻子と少数の家臣が惟冬の御霊を弔うため一心に行をおさめたことからこの名が付いたとされ、峯家の菩提樹として祀られてきました。

種類は山桜で、樹高十四m、枝の差し渡し二十六mと桜の木としては最大級といわれており、最近ではマスコミ等に取りあげられることも多くなりました。

残念ながら平成十六年の台風により大幹の一部が折損し、円形の美しい姿を見ることは出来なくなりましたが、

それでも満開の時期にはたくさんのお花を咲かせ、人々の目を楽しませてくれます。

近くには名水・白川水源や温泉郷がありますし、味噌田楽やだご汁といった郷土料理を味わうこともできます。ほかにも魅力あふれるスポット満載の地域となっており、是非一度、お立ち寄りください。

最後になりますが、火の国・熊本を、本年もどうぞよろしくお祈りいたします。



一心行の大桜

## 小倉だより

古田 秀彦

歴史と文化と「食」のまち小倉から発祥した「小倉焼うどん」をご紹介します。その発祥は「窮余の一策」、また「怪我

の功名」からです。

敗戦直後の昭和二十年、今も残っているJR小倉駅近くの鳥町食堂街の当時の食堂で焼そばを作ろうとしましたが、時代は食糧難で、そば玉が入り難なことから、やむなく干しうどんをゆがき代用したところ、その食感が客に喜ばれ定着したということです。

以後、地元のみならず家庭にも浸透しています。

次に焼うどんの定義について、ご紹介します。

北九州市の活性化、町づくりを目的とする有志が集まり「小倉焼うどん研究所」を設立し、研究・工夫を重ねた中、次のような定義を掲げています。

- 一、乾麺を使用するべし
  - 一、キャベツは若松産であるべし
  - 一、豚肉はバラ肉であるべし
  - 一、玉葱はその甘みを引き出すべし
  - 一、秘伝のソースは良く研究するべし
  - 一、削り節はアジ、サバ節を使用するべし
  - 一、小倉地酒で香りに豊かに仕上げるべし
- ※右記のうち五項目は必ず取り入れるべしとある。

講釈は別にして、麺にソースのからまり具合が程よく、脂の加減も絶妙、野菜たっぷりの「小倉焼うどん」。小倉にお越しの際はぜひご賞味されたいかががでしょうか。ちなみにJR小倉駅周辺には、十四店舗の焼うどん専門店があります。



小倉焼きうどん

## 佐世保だより

久保田 忍



今回は佐世保市オリジナルの介護予防体操をご紹介します。名付けて「そいぎんた やるばい体操」です。度聞いたら忘れられない佐世保市のネーミングです。私はこのネーミングに惹かれて体操の

DVDを借りに行きました。この体操は、高齢者のみなさんがいつまでも趣味や外出を楽しむことができるような元気な体を作るきっかけになるように佐世保市が独自に作成したもので、平成二十年三月に完成しました。DVD・ビデオ・パンフレットで紹介されています。一つの体操に佐世保の名所や出身有名人、名物にちなんだ名前がつけられています。DVDを視聴してみました。BGMの使用され、冒頭には佐世保バーガーボーイくんも登場します。ウォーミングアップの「城島キャッチ」(メジャーリーグ・シアトルマリナーズで活躍中の城島健司選手は佐世保市相浦町の出身)から始まって、「九十九島ストレッチ」(九十九島は長崎県佐世保市、鹿町町、平戸市にかけての名所で、日本百景にも選ばれ、カキの生産地でもあります。)で腕や脇腹を伸ばしていきます。ウォーミングアップが終了すると、ふとももの引き上げ「よさこいステップ」(YOSAKOI)させば祭りは毎年十月下旬に佐世保市で開催されるお祭りです。「バーガースクワット」(九十九島カキ腹筋)、背中の運動「シーカヤックロール」(九十九島ではシーカヤックやヨット等のマリンスポーツが盛んです。)、そして最後は佐世保を代表する山の名前がつけられた「烏帽子岳ストレッチ」で終了です。バランスが不安定な方は椅子に座ったままでも行える体操です。

興味をお持ちの方は、佐世保市役所までお問い合わせを。ガイドブックは市役所長寿社会課で無料配布されており、DVD・ビデオについては二週間を限度に貸し出しを行っています。

## 別府だより

伊南隆一

平成二十年十月、大分自動車道の別府湾サービスエリア(SA)がリニューアルしてグランドオープンしました。

このSAは湯布院と別府の間であり、上り線下り線の駐車場から各施設を徒歩で行き来できる珍しいSAです。標高が三八〇mあり、別府湾を一望できます。猿の聖地で有名な高崎山や、晴れた日には四国まで見晴らせるすばらしい景観です。

最近よく耳にする「癒しとおもてなしの心」を取り入れ、「通過点」という従来のSAのイメージから「目的地」となるSAを目指しているそうです。

それでは生れ変わったSAにある店舗等の施設のいくつかをご紹介します。

一つ目は「玄林館」です。

ここは従来のSAのショッピングや食事が出来た白い外観の施設でしたが、「癒しの空間とおもてなしの心」をコンセプトに和のモダンを基調とした建物に変



レストラン棟



SAからの風景

り、高級感を押し出しています。玄林館とは「玄人、食にも物にも本質がよくわかる人が、集う場所」という意味だそうです。

建物の外観だけではなく、カフェテラスからの眺めも最高です。店内はショッピングコーナー、スナックコーナー、おすすり商品の場があり、地元大分の特産品やサリナーガーデンのシフォンケーキ、湯布院市ノ座のざる豆腐などの限定商品が置かれています。

二つ目は「アルテジオダイニング」のレストラン棟です。

この建物は新潟から築百年の古民家を移築し、レストランらしくドイツやスイスの農村地帯に点在する石組を用いた農家のイメージを重ね合わせ、和と洋を

融合させた新しいスタイルの古民家レストランです。

メニューは、地野菜のグリルや車エビ等の各種カレー等、ランチコースもあります。他の棟に比べると価格は少し高めですが、価格にこだわらない人、料理に興味のある人は、一度ご賞味されてはいかがでしょうか。

三つ目は「蕎舎(井)と不生庵(蕎麦)」の専門店棟です。

この建物は富山と岐阜の県境の山里から古民家を移築したそうです。飛騨独特の太いケヤキの梁と頑丈な柱が特徴です。そして、室内は天井が高く開放感があります。

メニューは、和牛すきやき井、黒豚そば、地どりスープ、茶漬け等があります。

大分自動車道を利用して別府・大分方面へ来られた時は是非別府湾SAに立ち寄ってこれらのお店で食事し、SAからのすばらしい景観を堪能してください。

大分自動車道の別府・湯布院間は非常に霧が発生しやすい所です。

梅雨の時期、天候が悪い時はすばらしい景観を見ることができない場合もありますので、くれぐれも天候には注意してください。

## 宮崎だより

力武 悟

宮崎事務所へ転動となり早九ヶ月が過ぎようとしています。

宮崎の暑い夏を体験し、十月になっても暑い日があったため、「この分なら冬は暖房なんていらなかも！」と思っていたのですが、暑さに身体が慣れてしまったのか、気温はそう低くないのですが、宮崎の冬は寒い！これからまだ寒くなるというのにすでに十一月下旬から暖房を使っています。

さて、広報担当となり、初の宮崎事務所だよりということで何を題材にしようかと悩みましたが、私自身お世話になっている宮崎の「食」について書いてみたいと思います。

まず、皆さん「宮崎の名物と言えば？」



と問われて思い出すのは宮崎県知事の  
 宣伝のおかげで「完熟マンゴー」と答える  
 方も少なくないのではないだろうか。  
 宮崎県は日本国内でのマンゴー生産量  
 第二位で、郊外にドライブに出かけると  
 マンゴーを栽培しているビニールハウスを  
 よく見かけます。

この完熟マンゴー、値段は張るものの、  
 (一般品は四〜六千円程度。ちなみにご  
 祝儀価格ではありませんが平成二十年の  
 初値は一個十万円!)ビタミシA等の栄  
 養価も高く、酸味と甘みが入り交じった  
 濃厚な味わいで大変人気があり、全国に  
 高級フルーツとして出荷されています。  
 食べ方としてはもちろんそのまま食べる  
 のも良いですが、ブランデー等をかけて

食べるというちょっと大人の食べ方もあ  
 ります。また、お土産品等にもマンゴーを  
 使ったマンゴープリン等があります。

次にご紹介するのはこれまた有名な  
 「宮崎地鶏」です。宮崎に限らず、地鶏は  
 JAS(日本農林規格)で規格が決めら  
 れており、これに適合しない場合はただ  
 の「鶏」と言うこととなります。炭火焼き  
 についても地鶏を使用していない場合は  
 「鶏の炭火焼き」と書かれていると思いま  
 す。食べ方としてはやはり炭火焼きが一番  
 ポピュラーではないでしょうか。新鮮な地  
 鶏の肉にシンプルに塩胡椒し、炭火で  
 じっくり焼きあげた炭火焼きは程よい  
 歯ごたえと肉からしみ出る肉汁の旨み  
 がたまりません。同じく名物である焼酎

との相性は最高です。

宮崎のお肉は地鶏だけではあ  
 りません。

宮崎は国内有数の黒毛和牛の  
 産地でもあり、県産の黒毛和牛  
 の中でも最高級なものが「宮崎  
 牛」です。こちらも商品ブランド  
 認定基準があり、宮崎牛と名前  
 が付けられる物は日本食肉格付  
 協会が定める肉質等級四級以上  
 のものに対しその名が与えられ  
 るとのこと。ステーキを食し  
 てみると、表面は香ばしく、中は  
 柔らかくジューシーで噛むと口の  
 中に旨みが広がります。また、ス  
 テーキだけでなくハンバーグとし  
 て出すお店もありこちらも絶品

です。

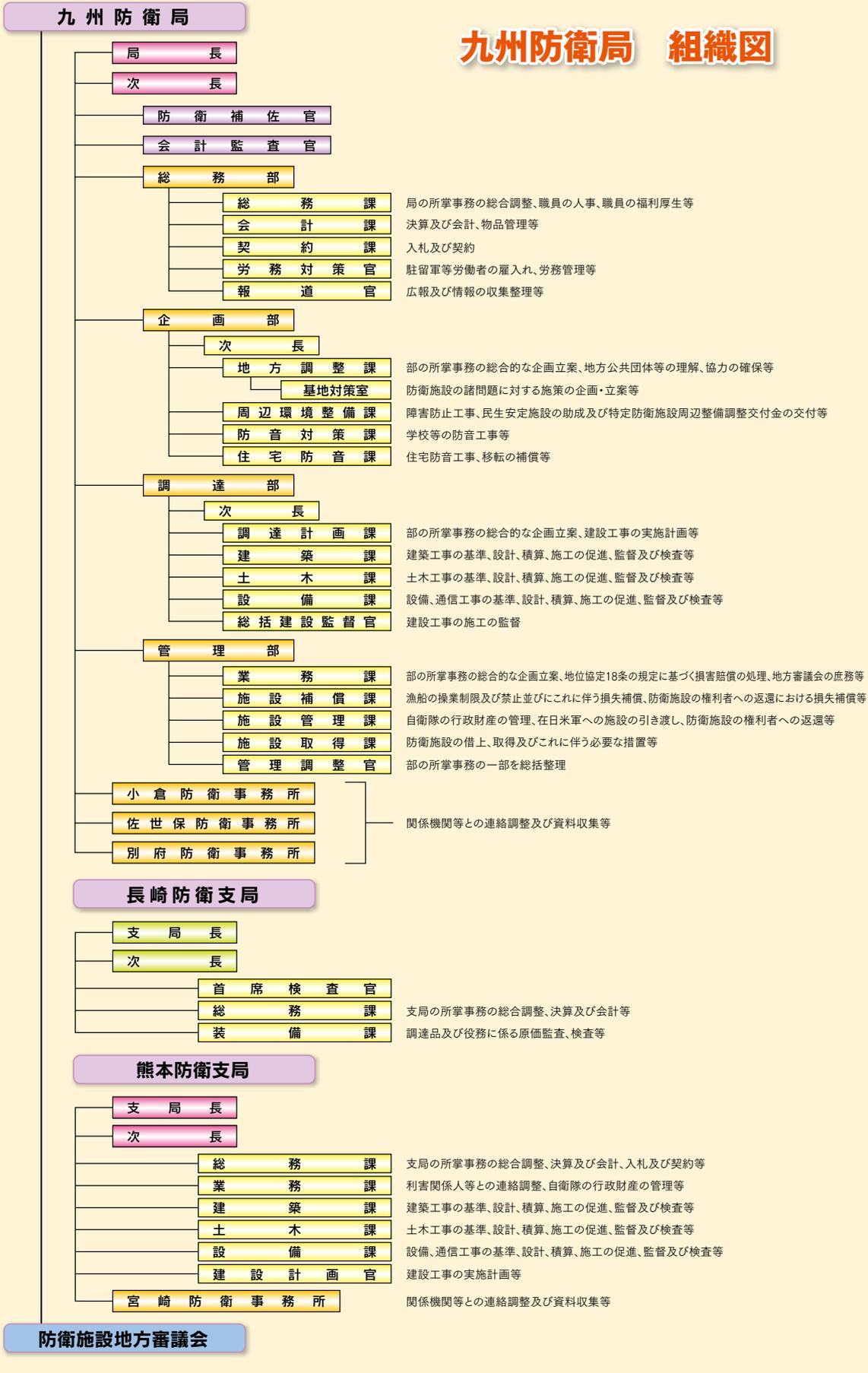
なんだか肉の話ばかりになってしま  
 いましたが(私は自他共に認める(?)肉好  
 きです!)宮崎は魚もすごくおいしいで  
 す。中でも私が気に入ったのが「メヒカリ  
 のから揚げ」というメニューです。

メヒカリは太平洋沿岸で獲れる魚で  
 目が光って見える為にメヒカリと名前が  
 ついたといわれています。身は白身でから  
 揚げにすると骨までさくさくと食べるこ  
 とが出来ます。私は魚があまり得意では  
 ないのですが、このから  
 揚げについては食べてみ  
 たとたん好きになりました。

ここまで四品ほど挙げて見  
 ましたが、宮崎にはここに書きき  
 れないほどのおいしいものがありま  
 す。(たとえば焼酎やチキン南  
 蛮など。)やはり、地元のもの  
 は地元で味わうのが一番という  
 ことで、宮崎まで足を伸ばして  
 みてこれらの名物に舌鼓を打つとい  
 うのもよいのではないのでしょうか。



# 九州防衛局 組織図



\*\*\*地方防衛局だより\*\*\*

【当直室】九州防衛局は、休日・深夜を問わず、不測の事態に対応するため、当直制度を導入しています。  
 電話 (092)483-8832 FAX (092)472-1959  
 平日は 17:30 から翌日 08:30 まで、休日は終日。 夜間・休日に2名の職員を配置。