

- 淡路の情報いっぱい! 生活創造しんぶん -

月刊 ポケットあわじ

発行日 2005年6月1日

VOL.37

淡路の 玉ねぎ^{たまねぎ}を追え～



うわーい
いっぱいあるよー
おおきいよ

淡路玉ねぎ～どこへ行く

撮影 南あわじ市 坂本和子

淡路島の玉ねぎ主生産地といえば、淡路島南部に位置する島内随一の肥沃な大地と、玉ねぎに適した気候風土を兼ねそなえた三原平野。今回、生活創造応援隊は、JAあわじ島で淡路玉ねぎの取材をしてきました。

JAあわじ島から出荷される玉ねぎの量は、島内の消費分を除いて年間約45000トン。

(中サイズのたまねぎでなんと約150億個分!) その行き先を調べてみると、北は北海道、南は九州まで、全国津々浦々。中でも出荷量の多いのは

京阪神、次いで関東地方です。

半年もの間、淡路の土の中で育った健康優良たまねぎ達が、海を越え山を越え、遠くの誰かさんの元に届いているのですね! みんなの大好きなカレーの中に入っていたりするのかと思うとなんだかうれしくなります。

淡路玉ねぎのパワーで、全国のみんなに元気になってほしいものです。

淡路の風物詩・・・たまねぎ小屋



写真は北淡路農業改良普及センター提供

淡路玉ねぎの効用

玉ねぎ特有の香りや香味の素となっている「硫化アリル」は、ビタミンB1の吸収を高めます。そのため、ビタミンB1（豚肉、レバー、大豆、ごま等に多く含まれる）と一緒に摂取すると心身疲労、イライラ、不眠症、食欲不振などの解消に効果が期待できます。

辛味成分「硫化プロピル」は血糖値、中性脂肪、コレステロール値を下げ、血液をサラサラにするとされています。

苦味成分「ケルセチン」（ポリフェノールの一種）は体内の脂肪を排出するサポーター的働きをされるとされています。また、抗酸化力が強く、活性酸素による老化を防止する効果も期待できます。

玉ねぎ農家の底力

農繁期には家族が一致団結！

淡路島の玉ねぎは、9月の種まきから始まり、苗づくり、田んぼへの植え付け後、約7か月間の栽培期間をかけて育てます。翌年5月頃から収穫が始まり、即売用の青切り玉ねぎや、保存用の吊り玉ねぎとして収穫していきます。吊り玉ねぎは、玉ねぎを10個～15個束ね、その束を2束にくくり、玉ねぎ小屋に吊るしていきます。これが玉ねぎづくりのメインイベント。うちでは普段手伝わない私や子供を含め、家族総出で田んぼに出ます。しかし最後までがんばれるのはおじいちゃん、おばあちゃん、おとうちゃんだけ。お疲れさまです。小屋に吊った玉ねぎは、葉と根を切り取り、7月～9月の期間に出荷し、ほとんど1年がかりで玉ねぎに取り組んでいます。



イラスト SARI

淡路玉ねぎは安全で安心

残留農薬が気になる場所ですが、JAあわじ島では農薬の適正使用の研修会の開催、栽培管理日誌の記帳や無登録農薬を使用していない旨の誓約書を生産農家の皆さんに提出していただくなど、安全野菜生産システム作りに取り組んでいます。国の定めた残留農薬量を超えないよう、年に2、3回外部の検査機関に委託して抜き打ちで選んだ玉ねぎの残留農薬の検査してもらっています。今まで規定基準を超えたことはないそうです。安心していただけます。あわじ島の玉ねぎは甘みがのって味がいいので是非食べてください。

（取材 応援隊 栗林道子・坂本厚子）

淡路で 見つけた 玉ねぎアイデア商品

- ・タマネギドレッシング・・・和風、オリーブ の2種類。
- ・オニオンスープ・・・玉ネギの形をしたパッケージがユニークなレトルトタイプ。（スープ以外にも調味料としても使用できる粉末タイプの2種類）
- ・タマネギの粕漬け・・・淡路玉ねぎを丸ごと漬けています。
（地元の主婦が作っている奈良漬けです）
- ・玉ねぎパイ・・・アンに玉ねぎを練り込み、外は本格パイを使用しており、メッチャ美味しい。
- ・淡路カレー・・・淡路牛と淡路玉ねぎを使用したカレー、甘口と辛口があります。
- ・玉ねぎ天ぷら・・・「できたて市場」で、できたて熱々の天ぷらを販売。



玉ねぎ形をしたパッケージは、クッキーとスープがあります。

パイ、チョコレート、クッキー、せんべい、おかき、漬け物（酢漬け 粕漬け）天ぷら（丸いのと 串刺し）コロッケ 等々



ハイウェイオアシス物産館で取材
（応援隊 前野廣子）

ちよいワザ おおワザ おもしろワザ名人

南あわじ前 玉にしきグループ

玉にしきグループの位高敏子さんの自宅作業所にお邪魔しました。作業所に足を1歩踏み入れたとたん、ぷーんと香る奈良漬のかおり。整然と並べられている漬物樽。ふと見上げるとずらりと並んだ玉にしきの表彰状。南あわじに住んでいるにもかかわらず玉ねぎの粕漬けを食べたことがなかった私は興味津々で、玉にしきグループの3人の方に誕生秘話を伺いました。奈良漬を自宅で作るほど漬物が大好きな位高さん。一年中漬物は欠かさないそうです。ある日、規格外で出荷できない小さい玉ねぎを大好きな粕漬けにできないものかと白瓜の間に玉ねぎを入れ奈良漬の床に漬けてみたそうです。

位高さんは、その頃いずみ会のリーダーでもあり、古川さん、桐原さんはいずみ会の仲間。漬け上がりを試食に出したところ、保健所職員からの口コミで、「おいしい」という評判が広がり商品化することに。

しかし、その道のりは厳しく、3人は作業所に詰めて試行錯誤を繰り返しました。

塩漬けひとつをとっても微妙な塩加減次第で玉ねぎの歯切れのよさがなくなってしまいます。漬物は、漬けたものができあがるまでに7-8ヶ月かかるため、結果が出るのは約1年後です。

そして、約10年間かけてようやく満足のいくものができあがったのです。素材にもこだわりがあります。玉ねぎはもちろん三原産で、酒かすは地元の吟醸酒のものです。もちろん、合成保存料(着色料)は一切使用していません。漬物で気になる塩分も控えています。

こうして世に出た玉ねぎの粕漬けは、数々の賞を受賞し、テレビや雑誌で何度も紹介されています。今では北は北海道から南は沖縄まで たくさんの玉にしきファンがいるのです。当時の坂井知事から酒の肴に玉ねぎの粕漬けを持って来て欲しいとご指名を受けたこともあるそうです。



【作り方】 2Sの淡路玉ねぎをまるごと樽で塩漬け

水が上がったら玉ねぎを取り出して天日干し

粕につけて6-8ヶ月じっくりねかせる



すべてが手作業です。そのため商品の数に限りがあり注文があっても品切れの時があるそうです。まさにレアものの玉にしき。取材も一段落したところで待ちに待った玉にしきの試食。玉ねぎくさはありません。口に入口とシャキシャキしたあの玉ねぎの歯ごたえとまったりとした粕漬けの味で身体がシャキンと元気になりました。まさに血液サラサラ玉ねぎパワー!!!お土産にいただいて帰ったところ我が家でも大好評。お酒もすすむし、ご飯もすすみました。みなさんもぜひ一度食べてみてください。玉ねぎの粕づけの美味しさも感動しましたが、玉にしきグループの皆さんの信頼関係の強さに感動しました。この仲良し3人組だからこそ こんなにおいしい玉にしきができるんだらうなあと思いました。これからも おいしい玉にしきを作り続けてください。

(応援隊 川原雅代)

【豆知識】おいしい玉ねぎの選び方

新玉ねぎ・・・傷がなく、堅くしまっているもの。ずっしり 重く、みずみずしそうなもの。逆に芽が出た柔らかいものや緑がかかったものは選ばない。 貯蔵玉ねぎ・・・皮がよく乾燥していて、傷がなく、堅くしまり、表面がきれいな茶色のもの。型くずれしたものは選ばない。

【豆知識】上手な貯蔵方法

みかんネットなどに入れ、日陰の軒下などに吊るすと保存が利きます。

湿気が多いと根や芽が出て、玉ねぎ自体の水分や養分を吸収して味が低下します。

プラザを使ってみました

淡路おやこネットワーク「ぼんぽこ」

私たち淡路おやこネットワーク（ぼんぽこ）は、月に1度集まり、いろいろな企画会議や活動をしています。その集合場所は、通称“プラザ”・・・淡路文化会館の「生活創造情報プラザ」です。

4月に新装オープンしたプラザには、たくさんの活動スペースがありますが、私たちのお気に入りのは2階のブース201です。窓からは山の緑が眺められるし、静かな環境の中で話も弾み、時には仲間の大笑がプラザ中に響くことも！

また、ブースから一步出るとカーペット張りの円形スペースがあります。私たちの活動の中での出し物のひとつ、南京玉すだれの練習にもってこいの場所となっています。

他にも、ブース201の隣には保育コーナーがあるので、子連れの会員も会議や練習に参加しやすくなりました。

ぼんぽこでは、これからも、年に1度プロの芸術鑑賞を企画運営、環境教育プログラムの開催、イベントなどでの玉すだれや皿回しの上演などの活動を続けていきたいと考えています。会員も募集していますので、興味のある方はお気軽に連絡してください。

（連絡先 今若0799-86-0330）



2階活動ブース201・202・203は、少人数の学習会、打合せなどの協働作業ができます。



中央の共有スペースは、広くて自由に使うことができます。

保育室もあり、乳幼児を連れての活動もできます。

印刷・製本室



プラザ内には、わかりやすい案内標示があります。

印刷機
紙折機
会報やチラシ、会合資料などの印刷製本ができます。（用紙は持込み）

淡路生活創造情報プラザ リニューアルオープン記念式を開催

見に来てね!

6月13日(月)～30日(木)
記念式・交流会の写真をプラザに展示しております。



パフォーマンススペースは、「満員御礼」



淡路音楽セミナーの歌声に魅了されて・・・

5月21日(土) 淡路文化会館生活創造情報プラザのリニューアルオープン記念式とグループ交流会を開催しました。当日は、最高の五月晴れで、多数のご来賓の方々のご臨席を得て、プラザ登録グループの中から14組(53人)と多数の一般の方々の参加もあり、和やかな雰囲気でお開きを祝いました。

アトラクションでは、淡路音楽セミナー等、4グループから日頃の成果が披露され、参加者同士は始終笑顔で、感動しきりでした。

午後からのグループ交流会では、それぞれのグループの紹介や自己紹介ゲームを通して親睦を深めた後、よさこい踊り「楽衆(らしゅう)」のメンバーといっしょに「うらじゃ音頭」の総踊りで大いに盛り上がりました。



山上館長は、「皆様の活動拠点として、プラザをご利用ください」と挨拶しました。



安木節を踊ってくれた「まじっくさん」の山本さんは、80才で生涯現役!



ご祝辞いただきました

若さで元気いっぱいの「楽衆(らしゅう)」のよさこい踊りに、会場のテンションも上昇して、大きな手拍子で興奮気味でした。



あ・さて
あ・さて

息が合っ
芸達者ぞろい

さては南京たますだれ～ 淡路おやこネットワーク「ぼんぼこ」



自己紹介ゲームで、なごやかムードに・・・!

トライやる応援隊 5月23日(月) 27日(金) 一宮中学校の2年生8人が、県立淡路文化会館でトライやる!!

吉田大希・光希が題字を担当しました。

おすしり刺繍

吉田 尚英

- 今の時期、よく魚が釣れる穴場があります。(^ 0 ^)
- その穴場は旧の津名町の甲子園フェリーがあった所にあります。今の時期はメバル、アジ、チヌ、ガシラ、アブラメなどが釣れます。その魚は焼いても煮てもおいしく食べることができます。その中でもアジは季節によってすごく多く釣れます。僕は今、部活がいそがしくてあまりいくことができませんが小学校のころは毎日のように行っていました。そこでは季節によって太刀魚も釣れます。その場所はあまり知られていないのでぜひ行ってみてください!!! オススメです。
- でも釣り方がわかったら釣れないかも・・・。(^ ^)
- 穴場から少し遠いけどいい釣具屋があるのでそこもオススメです。

楽しい山 井上 久遠

- 一宮中学校の横にある山は真夏になるとカブトムシとクワガタがよく捕れます。
- 近所ではちょっとした名所かもしれません。子供一人では危ないです。
- すごく楽しいので行ってみてください。
- それと普通の山です。
- 僕は小さいときお父さんとよく行きました。
- 多いときは30匹ぐらい捕れたときがあります。そのかわり、スズメバチなどもいるので危険です。
- 行く道には野草なども生えています。

旬の魚 カサゴ

簡単・美味しい
カサゴの塩焼き

- 1、最初に鱗を取って、次にカサゴを左側にして縦に置き腹に切り込みを入れて内臓や血合を包丁の先に引っかけながら取ります。
- 2、内臓や血合を取り除いたら、手早く流水で洗い流しきれいにし水気を拭き取ります。(頭を取りたい人は取った後、流水で洗い流しきれいにしてください)
- 3、塩は焼く直前に振ります。塩を軽く握り、カサゴの30cmくらい上からしおをパラパラと平均に振りかけ、裏側にも振ります。尾とヒレには塩を指先で多めにつけて焦げるのを防ぎます。
- 4、強火で熱してから八ヶで油を塗ります。その上にカサゴの表側を下にして中火で約2分焼きます。香ばしく焼いたら裏返して火をやや弱めて中まで火を通します。
- 5、お皿にカサゴの表側を上にして盛り付けます。

佐藤胤仁(さとうつぐひと)

「トライやる応援隊」ただ今、編集会議中!



伊弉諾神宮について

岨和輝 山下拓郎

僕達は、伊弉諾神宮を取材しに行きました。伊弉諾神宮では、祭りをしたり、車を買った人が事故をおこさないようにお払いをしたり、七五三をしたりしています。一年間で一番大きな行事は、例祭です。



なぜ伊弉諾と言う名前がついたかと言うと伊弉諾大神と伊弉冉大神と言う人たちが、至貴の聖地として建てたので、伊弉諾という名前がついたそうです。

中西家の菊 中西 潤

僕のおじいちゃんは菊づくりで3回くらい新聞に掲載され、秋菊品評会で知事賞をもらいました。そのことを聞いて僕は、すごいと思ったのでいろいろと聞いてみました。

菊作りで大切なことは水やり・肥料の調節だそうです。水やりは雨の降る量によってかえないといけません。肥料の調節では、虫に食べられないようにしないといけません。だから、この2つはとても大切だそうです。ほかにもいろいろ大切なことはあるそうです。



僕のおじいちゃんは菊づくりの名人 写真:2002.9.19の神戸新聞より転載

【時】開催日時【所】場所【料】料金【問】問合せ先

しづかホール

- ・「村の写真集」特別ホール上映会
 【時】6月26日(日) 11:00 14:00
 【料】当日¥1,000、さらにお得な前売券も発売中
 【問】しづかホール 0799-62-2001
 OS 阪急会館 078-321-3350
 ~日本の雄大な自然を舞台に、家族の絆を改めて
 感じさせる心悸つ感涙作~
 出演:藤竜也/海東健/宮路真緒/大杉漣/原田知世
 ・劇場版「ポケットモンスター
 アドバンスジェネレーション」
 【時】7月17日(日)時間 10:30 12:40
 14:50
 【料】《前売》一般¥1,300 小人¥800
 《当日》一般¥1,800 大高生¥1,500
 小人・シニア¥1,000
 【問】しづかホール 0799-62-2001
- ・平成17年度算定基礎届事務説明会
 【時】6月15日(水) 開場時間 13:00
 開演時間 14:00 【料】無料
 【問】明石社会保険事務所 078-912-4916
- ・第27回淡路吹奏楽祭兼コンクール淡路地区大会
 【時】7月31日(日)開演時間未定【料】無料
 【問】淡路吹奏楽連盟(南淡中学校内)
 0799-52-0111

兵庫県立淡路夢舞台温室

「奇跡の星の植物館」

- ・ウォーターガーデンショー
 【時】5月21日(土)~7月10日(日)
 【料】入館料のみ必要 大人¥600、高校生¥360
 中学生¥300、小学生¥180、県内在住の小中
 生は無料団体・シバ・・障害者手帳割引)
 1) ウェディングフラワーショー 展示室5
 フラワーショースペース
 ホワイトフラワーとウォーターガーデンで
 演出されるウェディング空間
 2) 日本の夏の庭 展示室3
 花と緑のある暮らし
 江戸風町屋空間を舞台に、ショウブの古典園芸的
 な飾り方を伝えるとともに、日本独特の涼の演出
 を植物で行う。
 3) 食虫植物展 展示室2 トロピカルガーデン
 ・オリエンタルフラワーショー
 【時】7月16日(土)~9月26日(月)
 【問】県立淡路夢舞台温室「奇跡の星の植物館」
 0799-74-1200

サンシャインホール

- ・ラフな気分でクラシック2005
 ふだん着コンサート
 【時】7月10日(日)14:00開演
 【料】前売 一般¥1,000
 学生以下・70歳以上・身障療育手帳所持者¥500
 当日 一般¥1,200
 学生以下・70歳以上・身障療育手帳所持者¥700
 【問】サンシャインホール 0799-74-0250

淡路市立陶芸館

- 子ども陶芸教室 (予約制) 定員20人
 【時】毎週土曜日 10:00~12:00
 【料】¥300
- ロク口上達講座(講師:西村裕夫)
 (予約制) 定員10人
 【時】6月17日
 (10:00~12:00、13:00~15:00)
 7月は未定
 【料】¥2,000(土代込み)
- 親子教室(予約制) 定員30人
 【時】7月24日(日)10時~12時
 【料】大人500円・子供300円
 チケット販売所 淡路市立陶芸館
 【問】陶芸館 0799-75-2585

明石海峡公園

- ・チューリップの球根プレゼント
 【時】6月11日(土)13:00~
 【所】芝生広場 【料】無料(入園料等別)
 定員200人 受付13:00~芝生広場花壇
 チューリップの球根を掘り取っていただく収穫
 イベント。1人20球までお持ち帰りいただけます。
- ・海峡フレンズ、トールペイント教室
 【時】6月6日(月)10:30~12:00
 【所】ガーデニング棟2F 海峡のぞみ工房
 【料】¥500(入園料・駐車料別)
 定員20人(事前申込、先着順)
 集合 10:00に淡路口ゲート(公園内)
 トールペイントの基礎の講習とテラコッタ(素
 焼きの植木鉢)への絵付けを行ないます。
- ・公園で楽しむ草木染 その3
 色を楽しむバラの花びら展
 【時】6月18日(土)13:00~15:00
 【所】ガーデニング棟2F 海峡のぞみ工房
 【料】¥500(入園料・駐車料別)
 定員20人(事前申込、先着順)
 集合 13:00に淡路口ゲート(公園内)
 【問】淡路島国営明石海峡公園
 0799-72-2000

受 講 生 募 集 【時】開催日時【所】場所【料】料金【問】問合せ先

県立淡路景観園芸学校

- * 最新緑化技術コース（自然環境GIS入門コース）
自治体職員、社会人実務者、大学院生などを主な対象とした講座で、GISを活用した自然環境情報を扱うための基礎技術について専門的に学びます。
【時】8月9日（火）～10日（水）
9日/10:30～16:15 10日/9:15～16:15
【料】¥6,700 申込締切：7月19日（火）
- * 兵庫県立大学神戸キャンパス まちづくりガーデナーテーマコース
オープンガーデンについて学ぶ講座です。
【時】8月24日（水）～26日（金）10:00～16:15
【料】¥6,700 傷害保険料¥400 申込締切：8月3日（水）
【所】神戸駅近くの兵庫県立大学神戸キャンパス
両コースとも 受講対象：主に兵庫県内に在住、在勤又は在学者
- * サマースクール
親子で自然にふれ合い、自然の美しさや楽しさを知ってもらう講座です。
【時】7月21日～22日（木～金） 9:15～16:15
【料】4,000円 申込締切 6月30日（木）
受講対象：県内在住の小学校3～6年生及びその保護者
（子どもみの参加も可）
【問】県立淡路景観園芸学校 普及指導課 0799-82-3455

- * 生活創造活動プランナー第3期 養成講座
淡路島の魅力を再発見
～夢のまちづくりにチャレンジ！～
【時】平成17年6月25日（土）
～平成18年2月18日（土）
【料】1年次¥6,000 2年次¥4,000
定員：40名 締切：6月17日（金）
【問】県立淡路文化会館
0799-85-1391
- * 県生活創造大学（淡路校）環境セミナー
楽しく得するエコライフ！
環境問題は大切とわかっていても、なんだか難しいと思いませんか？くらしに身近な環境問題について、見て・聞いて・体験しながら、楽しく学び、くらしに活かしましょう。
【時】平成17年6月25日（土）
～平成18年1月17日（火）
【料】¥3,400（自治会費別途）
定員：50名 締切：6月17日（金）
【問】県立淡路生活科学センター
0799-85-0999

6月～7月のギャラリーインフォメーション

兵庫県立淡路文化会館 展示室・県民ギャラリー 無料

- ・島谷昭平写真展 6月9日（木）～6月23日（木）
- ・久保田一義写真展 6月25日（土）～7月10日（日）
- ・つまみ細工作品展 6月25日（土）～7月10日（日）
- ・写淡四季写真展 7月12日（火）～7月26日（火）

サンシャインホール

- ・書と賀の七人展 6月3日（金）～6月15日（水）

市民交流センター アールギャラリー 無料

- ・山岡綾子 日本画展 7月1日（金）～7月30日（日）

洲本市民会館 ふれあいホール

- ・貞松・浜田バレエ団 白鳥の湖 7月2日（土）

前売S席¥4,000/A席¥3,000円/B席¥2,000

洲本市民工房 無料

- ・絵更紗展 6月11日（土）～6月12日（日）

淡路市立中浜猫美術館

- ・美術館まつり 7月3日（日）

入館料 大人¥500/学生¥300/小人¥200

洲本市立淡路文化史料館

入館料 大人¥400/高校・大学生¥250/小中学生¥100

- ・淡路の四季物語展 4月29日（金）～9月4日（日）

しづのおだまき館

- ・短歌作品展 6月2日（木）～6月29日（水）

* 編集だより *

津名一宮インター近くで見かけた高級外車。
後の窓から見える不思議な物体・・・目を凝らして
みるとそれは紛れも無く淡路たまねぎ！お金持ちの人も
淡路たまねぎが好きなんだな～と嬉しく思いました。 徳

（発行）淡路生活創造応援隊
県立淡路文化会館・県立淡路生活科学センター
〒656-1521 淡路市多賀600
TEL0799-85-1391
FAX0799-85-0400
E-mail : awaji-ch@theia.ocn.ne.jp

「ポケットあわじは」どこで手に入るの？・・・淡路島内各市町の庁舎・役場、公民館、ホール、商業施設などで無料配布されています。また、ホームページでもご覧になれます。http://www7.ocn.ne.jp/~awaji-ch/index.htm