

月刊 ポケット

発行日 2008年8月1日

あわじ



ぬしま 沼島のハモ漁の名人 安達豊和さん



ハモが奏でるハモニ〜

沼島は淡路島の南方4.6km、
紀伊水道に浮かぶ周囲10kmの
小さな島です。

今回、応援隊が訪ねたのは、
漁業専業の方が多き島のなかの
「ハモ漁の名人」です。

現在、沼島でハモの延縄(はえなわ)漁をしているのは、安達豊和さんと弟の金次(きんじ)さん、豊和さんの息子の一富(かずとみ)さんだけです。お話を聞きながら、「まるで鉄人やなあ!」と、びっくりしたのは、ハモ漁最盛期の豊和さんの一日です。まず、夕方4時に出漁して、帰ってくるのは、翌朝午前3時ごろです。それから、安達さんが予約を受けている数のハモを船からおろし、朝6時ごろからお昼までさばきます(料理をする)。午後、休む間もなく豊和さんは、次の漁のえさの準備をして、そして夕方4時には再び漁に出発です。漁場は沼島のぐるり(周囲)。特に沼島の南東部、鳴門海峡と紀淡海峡にはさまれた海域は、潮流が早

い時と穏やかな時があり、ほどよく肉がつくのだから。(筋肉マンでもメタボでもないということかな。)安達さん曰く、「沼島のハモは顔を見たらわかる」。それは、口が鋭くとなっていて、頭から背中にかけて肉がついて丸くなっているのだそうです。ハモの漁期は5月~9月中旬まで。沼島のハモのほとんどは大阪と京都に出荷されています。京都の祇園祭や大阪の天神祭の料理の主役です。最近では東京にも出荷されています。ハモは「梅雨時分が旨い」、というのが通説ですが、9月になると「落ちハモ」と呼ばれるハモも絶品だそうです。

取材:竹谷香代 写真:竹代 結

今月の特集 沼島のハモ ハモが奏でるハモニ〜

P.1 ・ハモ漁の名人 安達豊和さん

P.2 ・安達さんご一家の息のあったハモさばき

P.3 ・漁師の店 お食事処「あさやま」浅山光子さん
・つり船PRのためのホームページ製作 前川賢子さん
・ぬしま鮓(あじ)一本釣産直部

もくじ

P.4 生活創造活動グループ紹介

淡路のちょいワザ名人紹介

P.5 ぼけっとクッキング 鰯すきの食べ方

きゅうりの醤油漬

P.6 淡路文化会館・淡路生活科学センターからのお知らせ

P.7~8 淡路のイベント情報・展示情報

安達さんご一家のハモが奏でるハモニ～



安達豊和さん、洋子さんご夫婦 と とっちゃん（義妹の淑子さん）の息のあったハモのさばき

これまで見た事のない、長いまな板の上で、絞めたばかりのハモのぬまり（ぬるぬるしたもの）を丁寧にとり、さらにステンレスのたわしで丁寧にぬめりをとる。ぬめりが残ると、後の骨きりもしにくいし、炊いた時に白く濁るそうだ。内臓を取り出し、三枚におろす。ここまでするのは豊和さんの仕事である。その後は奥さんの洋子さんが、子、腸、浮き袋などをきれいに仕分け、骨と背びれを手ごろな長さに切って、次に浮き袋の



左右についている卵を料理バサミで「ちょき、ちょき」と切り離す。胃袋を開くのも、肝や内臓のすべてをこのハサミひとつでテキパキと処理してきれいにバットに並べていく。ハモは捨てるところがほとんどない。

お二人の手さばきは素早く、まな板がほとんど汚れない見事なものだった。



骨切りをする淑子さん

一方、とっちゃん（淑子さん）は、台所に長いまな板を持ち込み、ハモの背中が手前にくるように置き、手前から向こうへ包丁を入れる。1～2mm



しで、美味しさが決まるそうである。ハモは、ハモすきのほかに、白焼き、天ぷら、フライ、梅肉あえ（ポン酢につけても美味）、刺し身などいろんな料理法があることも教えてくれた。予

約注文を受けたお客様には、骨切りされた鱧の切り身500gを銀色のパックに並べ、手前に真子（まこ＝卵巣）、頭、中骨、肝、内臓を盛りつけ、2人前で3000円である。中骨や、ヒレは味噌汁にして、捨てる部位なく全部食べられるとのこと。保冷剤を入れ、発砲スチロールの箱に詰め、クール宅急便で発送する。（箱代と送料は別に必要）注文の品を出荷した後は、近所の女性7人くらいが集まって、納屋で縄くり（延縄の修理）をするのだが、ウワサによれば、その縄くりをしなが

新鮮なハモは骨切りをしたとき、端っこがクルッと丸まってふっくらしているのだ。そして、骨切りの良し悪

ら繰り広げられる世間話のやりとりはおもしろくて、ハモの味覚と同じく、絶妙な味わいであるそうなの…。

早朝から安達さん宅におじゃまをして取材をする応援隊に、奥さんの洋子さんが料理バサミを片手に、「お父さん、あの話したってえ～」と声を上げてくれた。すると、豊和さんも手を休めることなく、ハモにまつわるいろんな話をしてくれた。小さなハモは湯びきなどによく、鍋料理には中くらいの（約1kg）ハモがよいとか、一漁で100尾くらいのハモが獲れたとすると、そのなかで、ほどよい大きさのものは20尾くらいだとか。

また、その昔、沼島のハモは、淀川をさかのぼって、活けたままで京都御所へ献上されていたそうで、それほど生命力が強かったのである。その京都の料理人がハモの骨を抜いて料理しているのを見た沼島の漁師が、骨きりを教えたのだとか。豊和さんは、お話し上手。話題が豊富で、聞くことすべてに応援隊は「へえ～！」「ほお～！」と声を上げて驚くばかりであった。



縄くり作業



出荷するハモすきセット

漁師の店 お食事処「あさやま」

: 0799-57-0920

沼島のとれとれピチピチの食材がその日のメニュー



浅山光子さんと、義妹の前川賢子さん

漁師の店「あさやま食堂」の旦那さんは、お店の名のとおり、漁師さんです。その日に獲れたものを、おかみさんの光子さん(50才=写真左)がメニューに組み立てて調理し、当日限定販売のメニューとなります。今年からは、民宿も始めました。実はこの日、応援隊が舌鼓を打って絶賛したお弁当も「あさやま食堂」で作られたもので、「鰯の天ぷら」「太刀魚の酢の物」、「いいだこの煮物」、「ひじきの煮物」など、沼島の海の幸がいっぱい詰まった、ころもで満腹になるお弁当でした。

ここの「鰯カレー」のウサを聞いて、お店に取材に行ったのに、アレッ!メニューに出ていない・・・? 「あのお、鰯カレーは?」「あれは鰯がある時だけの裏メニュー、運のいい人が食べられるんよ。うん、あれはおいしいよ～!焼いた鰯の骨でだしをとって、肉のかわりに鰯を入れるの、身が崩れるので二回にわけてな。トッピングに鰯のフライをのせて出すんよ～」 「うわぁ! 食べてみたいよぉ」「鮑(アワビ)とサザエと海老の入った、『海の幸のカレー』というのもあるんよ。この間も、クルージングで大阪から来たお客さんが食べて帰って、おいしかったので友達連れて、また食べに来てくれたのに、なかったんよ。その日のお父さんの漁の材料でつくるからなぁ。運がよかったら食べれるねん」と光子さん。なんて贅沢なカレーなん

だろう、高級レストランでもお目にかかれない、ラッキーカーである。あさやま食堂では、淡路の海辺の灘・沼島小学校と山地の六甲山小学校(神戸)の5年生同士の交流学习会のお世話を何年も続けられていて、毎年、子どもたちからお礼の手紙が届く。光子さんが、見せてくれたある手紙には「出てくるご飯が、どれもみなおいしくて、顔が落ちそうでした・・・。(エッ!顔が落ちたら大変。落ちるのはホッペだよ、と大笑い。)六甲山小学校では、このホッペが落ちるほどおいしいご飯のことは、昨年来た子から今年行く子へ、ちゃんと情報が伝わっており、「毎年、交流学习の楽しみは、あさやま食堂のご飯」と言ってくれるんだと、光子さんは満面の笑みで話してくれた。

取材:坂本厚子



URL <http://nushima.net/>
・FAX 0799-57-0120

「ポケットあわじ」の愛読者でもある沼島在住の前川賢子(ますこ=上記写真右)さん。彼女は、大都会「大阪」から沼島を舞台にした某TV番組が取持つ縁で沼島に嫁いできて15年になります。賢子さんは、11年前にNTTのモニターになり、独学でパソコンを学びネット人口1%の時代から、いち早くご主人の釣り船「盛漁丸」のホームページ[<http://nushima.net/>]を立ち上げた「すご腕のIT奥様」です。最初のころはなじめなかった沼島の風習やしきたりだが、子どもの成長とともに慣れてきて、今では、楽しめるようになってきたそうです。自宅での魚の基本料理は夫の仁さんの担当で、夕食には必ず魚料理が一品つくという「食卓漏れ話」も聞いてしまいました。羨ましい・・・!子どもたちが自然の中で思いっきり遊ぶことができる沼島は、子育てをするには最高の環境。沼島に来てよかったと語る笑顔にご主人への愛を感じました。取材:川原雅代



船を降りると、沼島の一本釣産直部の方が「ぬしまあじ」の焼き物と刺身を振舞っていたので、応援隊もちょっと味見を・・・。「ウッ、うまっ!」

うまいはずじゃ!
釣れたてピチピチの鮓
あじ
やで～。

《連絡先》

一本釣産直部

TEL 090-3629-2528

携帯受付時間 午後4時～午後8時迄

FAX 0799-57-0727

E-mail sanchoku@ezweb.ne.jp

主催

沼島漁業集落

TEL 0799-57-0246

生活創造活動グループ 淡路天文同好会

代表：沼田浩孝（南あわじ市神代）
TEL/FAX：0799-42-1075



1985年のハレー彗星回帰を観測するために淡路島各地の天文愛好家に呼びかけて結成した同好会です。会員数は淡路島内に20名、島外に5名の計25名で、主な活動は淡路島各地で開催される天体観測会や子どもたちを集めて天体望遠鏡作り等（手作り天体望遠鏡は70台以上完成しました）のサポート等を行っています。南あわじ市神代小学校校庭で毎月開催している天体観測会は、本年8月の観測会で52回目となり、今回は、神戸大学の教授でNASAでも研修



していた先生のお話や大学生の方々の協力で大々的な観測会を開催する予定です。

観測会で使用している天体望遠鏡は、コンピューター制御の移動式望遠鏡としては県内最大級の口径（反射鏡の大きさ）40cm望遠鏡をはじめ35cm、30cm、25cmなどを観測対象により使い分けています。今後の活動予定としては、出張星空観測会を淡路島各地で多数開催（快晴時にゲリラ的に）する予定です。

天体写真好き、望遠鏡観望好き、星空見上げ好きなど、いろんなタイプの星好きの方は、ぜひ淡路天文同好会にご入会ください。（会費など一切不要）。

また、興味のある方は、numata@hikouken.com まで連絡をください。



淡路市尾崎

着付けを教えます
中谷日出子さん



淡路の「ちょいワザ・おおワザ・おもしろワザ名人」紹介

中谷さんは35年間明石市内で「着付け教室」を開いていましたが、地震後ご主人の生家の淡路市尾崎に移ってこられました。一人で着られないことが女性から着物を遠ざけている理由の一つです。「タンスの中に眠っている着物を蘇えらせ、もっと気軽に着物をきてほしい」そんな思いからボランティアで着付けを教えようと「ちょいワザ名人」に登録されました。中谷さんの着付けのポイントは、着る前の準備として体型を補正するちょっとした小物を作って使います。市内の女性3人が着付けを教わっているところ取材させていただきました。中谷さんの提案する補正小物を用いて着ると「体を締め過ぎていないのに、すっきりとしていて気持ちがいい」との感想でした。ゆかたにしても、やはり体型の補正をおこなうことにより、時間がたっても着くずれしないそうです。「着物は、基本的なところをマスターすればあとは自由な発想でドレスにしたり自分流に着やすい形にアレンジして楽しんでいったらいい。そんな人のためにアイデアを提供していきたい」とやさしく話しておられました。着物姿の人を見ると、つい目がいて、自分で着れたらなあ、と思ってしまうませんか。夏真っ盛り、今年は、着付けを習って、ゆかた姿で盆踊りにでかけましょう！ 取材：平見恵三、太田かつ代

着付けのワザ名人 中谷さんへの連絡は 0799-85-1391(淡路文化会館まで)

淡路の「ちょいワザ・おおワザ・おもしろワザ名人」とは、島内に在住か在勤または、活動の拠点があり、自分の知識や技能を地域活性化のために活用したいと考えている方たちです。「ワザ名人」たちは、地域の集まりやイベントなどで活躍中です。「ワザ名人」に登録したい、紹介してほしいという方は、淡路生活創造情報プラザ(淡路文化会館内 0799-85-1391)まで連絡をしてください。



ぽけっとクッキング

ハモすき = これが福良流!



[材料] 鱧(魚屋さんにハモ鍋セットで売っています)
たまねぎ(もちろん淡路産。我が家では、1.5~2玉入れます。)
豆腐、しめじ、えのき
ごぼう(スーパーで売っている水煮より生のごぼうがよい。)
そうめん(もちろん福良産。硬めにゆでて、水で洗っておく)

[作り方]

1. 野菜の下ごしらえをする。たまねぎの切り方は繊維を切るように輪切りにする。その他の野菜は各家庭の切り方で、ごぼうはさがきにする。
2. 昆布でだしをとる。沸騰したら鍋セットの中に入っているハモのアラ(骨・頭など)を入れる。薄口醤油、酒で味付けをする。(水500cc 醤油50cc 酒50cc くらい)
3. ごぼう、たまねぎを入れしばらく煮てから、きのこ類、豆腐などを入れる。
4. 煮えてきたら、ハモを入れ、花のように開いて丸くなったら食べどき。
5. 食べ終わったら、ハモの真子(卵巣)を入れる。(かきまぜないこと) → まこ真子
6. 締めは、かならず「そうめん」を入れます。



福良在住の応援隊
竹谷香代

とても、おおざっぱな作り方なのですが、ハモのとても上品なだしとたまねぎの甘みとごぼうの歯ごたえが奏でるハーモニー鍋です。我が家のハモ鍋のあとの鍋には、汁一滴も残っていません。



ぽけっとクッキング 夏の野菜編



きゅうりの醤油漬け

きゅうりが出来すぎて、たくさんたまってきたら、ぜひ作ってみてください。

応援隊 坂本厚子

醤油汁漬け

・醤油汁が煮立ったら火を止め、塩漬きゅうりを入れて常温まで冷めます。



・冷めたら、きゅうりを引き上げ、また醤油汁を煮立たせてからきゅうりを入れて常温まで冷ます。



・これをもう一度繰り返して(合計三回漬け込み)出来上がり。



材 料	
・塩漬きゅうり	1Kg
(醤油汁)	
・醤油	250CC
・酢	90CC
・砂糖	200g
・しょうが	ひとかけ
・唐辛子	少々
・ごま	お好みで

作り方

塩漬きゅうり

きゅうりを約5ミリ幅に切り、塩漬けした後、水洗いをして固く絞る。



醤油汁

醤油汁の材料全てを鍋に全て入れて煮立たせる。



【注意】 きゅうりを入れたまま火にかけない事。

(きゅうりの歯ごたえが無くなります)

醤油汁は好みに応じて色々と加減してみてください。その家庭独自の味が作れると思います。我が家では、唐辛子の苦手な人が居るので、唐辛子なしで作っています。きゅうりの歯ごたえも良く、ごはんが進みますよ。

コミュニティ応援隊事業

自主企画講座
募集中

地域の学びを支援します

生活の創造や豊かな地域社会づくりの実現に向けて、身近な地域を学びの場と位置づけ、地域コミュニティの再生をめざして県民が自主的に行う学習会・ワークショップ等を支援します。

対象事業

- 各地域での「県民交流広場」の実現に向けた「学習会・ワークショップ」
- 各分野の地域課題解決に資する「分野別学習」
- コミュニティづくりを支援するグループ、団体、行政職員等に対する「支援者への研修」

支援内容

- 講師・アドバイザーの紹介
- 講師・アドバイザーの派遣
(予算の範囲で1件につき3万円の謝金を県費負担)
- 淡路文化会館・淡路生活科学センターの施設の無償提供
- その他、事業実施の趣旨を達成するために必要と認められること



【申込・問合せ】

淡路県民局 淡路文化会館・淡路生活科学センター
〒656-1521 淡路市多賀600
TEL:0799-85-1391(会館) 85-0999(センター)
FAX:0799-85-0400(共通)
詳細は淡路文化会館ホームページに掲載しています

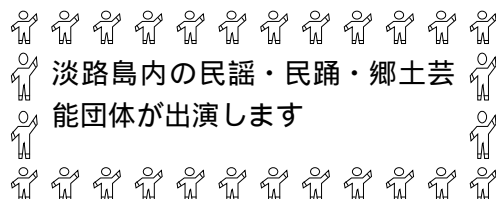
第1回淡路民謡フェスティバル

【と き】

平成20年9月7日(日)
10:00開演

【ところ】

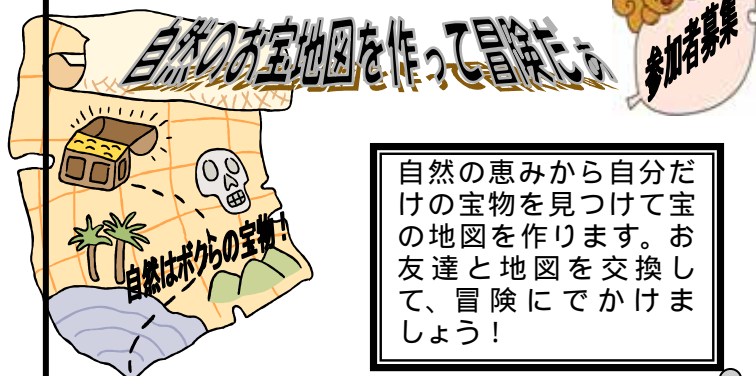
市民交流センター ビバホール
洲本市宇原1788-1
0799-24-4450



【問合せ】

第1回淡路民謡フェスティバル
実行委員会事務局
0799-22-2660

【淡路生活科学センター・夏休み親子教室〜環境コース〜】



自然の恵みから自分だけの宝物を見つけて宝の地図を作ります。お友達と地図を交換して、冒険にでかけましょう!

日 時 平成20年8月26日(火)
10:00~16:00
場 所 県立淡路文化会館
参 加 費 無 料
対 象 小学3~6年生の親子 30組
(子供だけの参加も可。申込多数の場合は、親子参加を優先し抽選)
申込締切 平成20年8月8日(金) 必着
申込方法 申込書に記入のうえ、郵送・ファックス・持参してください。

申込先 淡路県民局 淡路生活科学センター
(〒656-1521 淡路市多賀600)
TEL:0799-85-0999 FAX:0799-85-0400

「くらしの通信講座」受講生募集中

【実施期間】 平成20年9月~平成21年2月
【実施方法】 テキストによる家庭学習5回
(9月,10月,11月,12月,1月)
スクーリング(2月頃)1回
(場所:県立淡路文化会館)
【対象・定員】 一般消費者 70名程度
【内 容】

回(実施月)	学 習 テ ー マ
1回(9月)	裁判員制度って何?
2回(10月)	悪質商法の手口と対策
3回(11月)	食の安全 ~知っていますか? 食品添加物~
4回(12月)	金融商品を考える ~くらしのリスクプラン~
5回(1月)	ついでに 終の棲家を考える ~高齢者住宅の種類と選び方~

【申込締切】 8月20日(水) 必着
【受講料】 無 料
【通信費】 現金500円を持参。または、郵便局で郵便小為500円を購入(手数料100円)し、申込用紙と一緒に郵送してください。



【時】開催日等 【所】場所 【料】料金 【問】問い合わせ先

食文化研究会調理実習のお知らせ 暑さを吹き飛ばそう！地元の夏野菜で作る料理

【時】8月19日(火) 10:00～13:00 【所】淡路文化会館 調理室【申込締切】8月13日(水)
【内容】夏野菜を使った料理 サラダ、酢の物、そうめん、しそジュース
【問・申込】 &Fax 坂本和子 55-1382 小田美根子 74-2415 熊野弘美 86-0036

■ **淡路夢舞台温室「奇跡の星の植物館」** ■ 【問】 74-1200 FAX 74-1201

【通常入館料】 当日 大人 600円 65才以上300円 高校生360円 中学生300円 小学生180円
○ **夜の植物館ツアー** 【時】8月15日(金) 18:00～ 19:00～
○ **ボサノヴァコンサート**【出演】オンスレルル 【時】8月15日(時間はお問い合わせください)
○ **花と虫の物語** - 南米の昆虫たち - 【時】～8月31日(日)
○ **南米フラワーショー**～花と虫のサンバ～ 【時】～9月7日(日)
○ **秋色ガーデンショー** - 伝統園芸ルネサンス - 【時】9月13日(土)～11月3日(月)

■ **国営明石海峡公園** ■ 【問】明石海峡公園管理センター 72-2000

【入園料】大人400円 小人(小・中学生)80円 駐車料金 普通車500円 大型バス1,600円
○ **夏休み生きもののイベント「世界のカブトムシ・クワガタムシ大集合2008」**【時】～8月31日(日)

■ **淡路島公園** ■ 【問】淡路島公園管理事務所 72-5366

○ **淡路島公園を楽しもう会「花と緑の教室(寄せ植え)」**
【時】9月20日(土)10:00～ 【料】1作品2,500円(材料費として)【定員】25名(先着順) 電話でお問い合わせください
○ **淡路島公園を楽しもう会「探鳥会」**【時】9月23日(火)9:00オアシス館前集合【料】無料

■ **県立淡路景観園芸学校** ■ 【問】普及指導課 82-3455

○ **園芸療法課程・オープンキャンパス(入学説明会)**【時】8月16日(土)10:00～16:00
【所】午前：兵庫県中央労働センター、午後：淡路景観園芸学校【定員】50名【申込締切】8月12日(火)
○ **まちづくりガーデナーテーマコース(インターネットで巡る世界の庭園)**【時】9月4日(木)5日(金)
【料】受講料6,700円、傷害保険料100円【定員】30名(超過した場合、抽選)【申込締切】8月14日(木)

しづかホール 【問】しづかホール 62-2001

○ **夏休みファミリーミュージカル「ピーターパン」**
【時】8月24日(日)15:00～ 【料】無料
応募多数により先着順にて申込を締め切りました。
ありがとうございました。

○ **2008 淡路市人権フェスティバル**

【時】8月30日(土)14:00～ 【料】無料 要入場整理券
入場整理券は各総合事務所、公民館、しづかホールで取り扱っています
【内容】○神戸朝鮮高級学校吹奏楽部・舞踊部公演
○い・ちょんみコンサート
○作業所バザー・ポジャギ展示ほか

サンシャインホール 74-0250

○ **夏休みこども100円劇場 地球を守ろうファミリーコンサート ハチドリのひとつく**【時】8月24日(日)14:00～ 【料】100円
○ **映画「火垂るの墓」上映会**【時】8月31日(日) 11:00～ 13:30～ 16:00～
【料】前売:大人1,000円大高生1,000円、小人800円 当日:大人1,800円、大高生1,500円、小人1,000円
70歳以上・身障療育手帳保持者は前売・当日共 1,000円

洲本市文化体育館 25-3321

○ **Summer Jazz Concert in SUMOTO「ジャズへGO!!」**
【時】8月30日(土)15:00～ 【所】文化ホール『しばえもん座』
【料】(前売)1,000円(全席自由)
○ **第24回淡路青少年の主張**【所】会議室2C
【時】8月30日(土)14:00～ 【料】無料
【問】淡路青少年本部 26-2048
○ **映画上映会「火垂るの墓」**【所】文化ホール『しばえもん座』
【時】9月7日(日) 11:00～ 15:00～ 18:30～
【料】前売:一般1,000円小人(中学生以下) 800円
当日:一般1,800円大高生1,500円小人1,000円
○ **桂三枝のひょうご親子寄席**【所】文化ホール『しばえもん座』
【時】9月12日(金)18:30～ 【料】大人2,000円、高校生以下1,000円、親子ペア券2,500円
○ **ルイジュコンサート**【所】文化ホール『しばえもん座』
【時】9月14日(日)14:00～ 【料】前売500円
○ **生かぜいのちの公開講座 真言法話の集い**
【時】9月17日(水)13:30～ 【所】会議室2C【料】無料
【問】三寶院中 35-0029
○ **Late Summer Breeze Vienna - Italian Sunshine-**
【時】9月23日(火)14:00～ 【所】文化ホール『しばえもん座』
【料】前売1,000円
○ **洲本吹奏楽団ファミリーコンサート**
しばえもんdeコラガ祭り
【時】9月27日(土)16:00～ 【所】文化ホール『しばえもん座』
【料】無料

西淡公民館 【問】南あわじ市人権教育研究協議会 37-3019

○ **映画「火垂るの墓」上映会**【時】8月17日(日) 10:00～ 14:00～ 18:30～ 【所】西淡公民館

とっておき!「わ」の文化 第2回三原・志知・淡路三原高校合同フェスティバル

【時】8月22日(金)10:00～16:30(展示 10:00～16:30、茶道部 11:30～13:30、ステージ 13:30～16:30)
【所】南あわじ市立三原公民館【内容】展示部門「とどけよう!日本文化の美と趣」舞台部門「とどろけ!百人太鼓 ひびけ!五百人の玉三」

▼「走る県民教室」第3期分募集▼

【見学実施期間】10月1日(水)～12月31日(水)
【募集期間】8月18日(月)～8月29日(金)
【問・申込】淡路県民局企画調整課
26-2012

▼冊子「淡路島まるごとミュージアム」

発行▼
ご希望の方に配布します
【問・申込】淡路県民局淡路まるごと
ミュージアム課 26-2037

▼菜の花の種配布▼

搾油用品種を無料で配布します
【締切】8月29日(金)
【問・申込】淡路県民局環境課
26-2072

■講座情報■

洲本市民工房 22-3322

○ガラスでマグネットをつくろう 8月13日(水)13:30～15:30【定員】15名(電話申込)【料】1,500円

洲本市立淡路文化史料館 24-3331 Fax 24-3341

○歴史講座 8月23日(土)「淡路島の近世」 9月20日(土)「淡路島の近現代」 それぞれ10:00～
【所】1階研修室【料】それぞれ受講料400円+資料代を徴収します【申込】開講日の2日前までに申し込んでください。
○淡路文化史料館古文書講座 8月30日(土)、9月13日(土)、27日(土) それぞれ10:00～
【所】1階研修室【料】それぞれ受講料400円+資料代を徴収します【申込】開講日の2日前までに申し込んでください。

ギャラリーインフォメーション

淡路文化会館 85-1391【料】無料

(展)...展示室 (ギ)...県民ギャラリー (資)...資料室
マイ・ラプリー・キルト展(ギ) (～8/17)
津名フォトクラブ2008年展(展) (～8/18)
グループ「糸車」パッチワーク展(展・ギ)
(8/19～8/31)
あわじのやきものと文人展(展・ギ)(9/3～9/15)
2008兵庫県文化賞受賞者小品展(展)(9/17～9/24)
淡路津名アートクラブ作品展(ギ)(9/17～9/28)
潮香会小品書作展(展) (9/26～10/8)

洲本市民交流センターアールギャラリー 24-4450【料】無料

押し花あそび(橋本いつ代) (～8/23)

洲本市民工房 22-3322

勘合あゆみ展 (8/30～8/31)

淡路人形浄瑠璃資料館 43-5037

淡路人形浄瑠璃名場面「義経千本桜 道行初音旅」(8月下旬まで)
淡路人形絵画展 (8/5～10月下旬)
淡路人形かしら展 (8/5～11/4)

玉青館 36-2314 休館日:毎週月曜(月曜が祝日の場合はその翌日)

【料】大 300円、高・大 200円、小・中 100円
平成20年度 館収蔵品展 直原玉青・村上三島合作展 (～8/31)

南淡図書館 53-0234

絵本作家梅田俊作原画展(1F展示室) (～8/31)
夏休みスペシャル子ども映画会(2F視聴覚室)
(8月の毎週土曜 14:00～15:00)

「ポケットあわじ」は、毎月3,000部発行し、
応援隊の手により、公共施設やコンビニなど島内
の200カ所余に配布しています。



ポケットあわじでは、皆さまからのお便り、
まちの情報をお待ちしています。
お気軽にどうぞ！



ポケたんも
待っていますよ～。

編集だより

活きたタコや伊勢エビを鉄板にのせ、熱い！と踊っていると
ころにジュッと蓋をして豪快な蒸し焼きに…。これは北淡路の
漁港と沼島漁港の漁師さんの交流バーベキューパーティの一
場面。場所は沼島。漁具の貸し借りや漁場の情報交換から始
まった交流が恒例になった。北淡路の漁師さんは、淡路牛など
の産物を持参して船で沼島に乗りつける。総勢50人のパーティ
である。蒼く高い空、白い雲、紺碧の海、切り立った岩山、目
に入るものがすべて異国のような情景のなかで、まもなく5年目の
夏の交流が繰り広げられる。 応援隊 竹代 結

(発行) 淡路生活創造応援隊
淡路県民局 淡路文化会館・淡路生活科学センター
〒656-1521 淡路市多賀600
TEL 0799-85-1391
FAX 0799-85-0400
E-mail: bunka-85awaji@maia.eonet.ne.jp

「ポケットあわじは」どこで手に入るの？・・・淡路島内各市の庁舎・公民館、ホール、商業施設などで無料配布して
おります。また、淡路文化会館のホームページ・下記URLでもご覧になれます。

<http://www.eonet.ne.jp/~awaji-cc/>