



月刊

ポケット

あわじ

発行日 2009年2月1日

あわじのうまいもん
淡路の旨いもん

ウワサの牛丼
食べてみましたあ〜

がんばれ牛丼
=淡路島牛丼プロジェクト=

近年、ご当地カレー、ラーメン、弁当、いろいろなテーマを見つけては、日本全国津々浦々、「ご当地グルメ」が散在しています。世に出て消えたものも含めれば、星の数にもなることでしょう。淡路も例にもれず、新聞の地方版によく出てきているものを目にします。そこで応援隊は、昨秋より大活躍の淡路の牛丼取材しました。このプロジェクトに参加する島内の46店舗の「一番札所」と名乗る「道の駅あわじ」の西田利行さん(駅長だそうな)は、「この『牛丼プロジェクト』は、実によく頑張っている。当店(レストラン海峡楼)も、ちょこちょこ参加させていただくイベントの中で、「反応がもうひとつか

な」というのが多かったが、この牛丼プロジェクトは『確かに…』、と思える手ごたえを感じる。スタートした昨年10月には、「どうかなあ?」の疑問で始まったものの11月には、当レストラン第2位、12月にはついに首位に躍り出た。このプロジェクトを水面下で支えてくれているスタッフの皆さんの努力には感謝!」と絶賛される。ちなみに「道の駅あわじ」の牛丼は、肉のたたきの上に甘煮、さらにワイン煮と淡路牛の三重奏のハーモニーで出されています。

取材協力: 道の駅あわじ「レストラン海峡楼」

食人(食べる人): 応援隊 竹原祐乗 取材: 西山満利子

今月の特集 淡路の旨いもん 淡路島牛丼プロジェクト
がんばれ牛丼

- P.1 ウワサの牛丼食べてみました。(道の駅あわじ)
P.2 写真の牛は「としみちゃん」
がんばれ牛丼 牛丼プロジェクトにける想い
P.3 これが「鉄板焼アワビ牛丼」(鼓や)
淡路牛すじご飯 (美食空間カフェ 桃衣)

もくじ

- P.4 生活創造活動グループ紹介
子育てリレーメッセージ
P.5 淡路のちょいワザ名人紹介 野菜ソムリエ
ぼけっとクッキング 「ふるせ」を使った料理
P.6 淡路県民局組織再編について
P.7~8 淡路のイベント情報・展示情報



1月9日 南あわじ市の大鳴門橋記念館で、MBSの「ちちんぷいぷい」という番組の「淡路島新名物食べまくり」(生放送)の撮影があり、「としみちゃん」も出場。

写真の牛は「としみちゃん」

1歳7ヶ月です。春にはお母さんになります。ヤングな母です。体重は400キロ(少しメタボ?)、でも成牛になると800キロにもなります。「今日は、テレビに出るので約2週間前から体のお手入れもしてもらってピカピカよ。シャンプーにリンス、見てこのカール、おじさんのブラッシングの腕は最高よ、見て見て」と言わんばかりに寄ってくる人懐っこい綺麗な牛さんでした。松坂牛や神戸牛の素牛は淡路で生まれた但馬牛だというのは、よく知られた話です。但馬牛の優れた血統の母牛から生まれた選ばれし子牛(但馬牛の精液は兵庫県が厳重に管理し、門外不出で県外に出ることが無いとか)。その大半が松坂や神戸にいつてしまうそうですが、少数の子牛が島内で大事に育てられ、地元で解体された規格ランク「上」以上が「淡路ビーフ」になります。ここで、牛肉の呼び方についての違いを教えてくださいました。

(牛肉のパックに張られたシールの違い、今まであまり気にしたことがなかったのですが……。)



- ・「淡路ビーフ」 淡路で育てられた規格ランク「上」以上の牛肉。
- ・「淡路和牛」 淡路で育てられた黒牛(日本古来の食肉用の牛)。
- ・「淡路牛」 淡路で育てられたホルスタイン、F1和牛を含めての総称。(F1とは……ホルスタインが産んだ黒牛の精液で種付けされて生まれた子牛で味は良い。)

がんばれ牛丼



46店舗の牛丼が勢ぞろい!!



牛丼プロジェクトを底辺で支える、淡路島観光連盟事務局の高田さんの熱い口調に引き込まれ、お聞きしたことを書いてみます。日本の食料自給率は40%と言われていますが、お米の自給率がほぼ100%である事を考えると、それ以外の多くの食糧が輸入に頼っている事がわかります。淡路のスーパーでも外国産の野菜が当たり前のように並ぶ中、家族の安全のために財布と相談しながら、いかに安く安全な国産の食材を探すか頭の痛い毎日ですが、淡路島の食料自給率はなんと

107%もあるそうです。とても驚きました。淡路島は昔から食の宝庫と言われ、海のもの、山のもの、里のものと色々な食材に恵まれ、その数ある食材の中から淡路の特産であり全国ブランドでもある「牛」「玉ねぎ」「米」の三食材を使用する事を条件にし、島内の各飲食店で個性溢れる牛丼を作り、お腹も心もいっぱいになる夢のご当地牛丼を提供しようというのがこのプロジェクトです。仕掛け人たちの淡路牛丼にける想いは新聞紙上、情報紙などで語られているように、「食べた人々に感動を与えられる存在」であってほしいとの願いが込められています。淡路の子どもは、地産地消の食材を使った「牛丼」が小学校の給食でも出され、小さい頃から慣れ親しんでいき、そして10年後、子どもたちが「淡路の味と言えば牛丼」、「牛丼といえば淡路島」を思い出してくれるような淡路の代表食になってくれればうれしい。子どもたちには、淡路島には他にもおいしい食材がたくさんあることも知ってもらいたい。「白菜、キャベツ、きゅうり、トマト、牛乳、豚肉、プロイラー、卵、ふぐ、鯛、鰻、たこ、あなご等など」数えあげればきりがありませんが、こんな豊かな食文化の中で育っていることに気づいてほしいなあ。取材:坂本厚子・川原雅代

おおきなポッケ



タモギ茸=ヒラタケ科のきのこ

黄金色の円形状のかさをもつ。その成分のβグルカンが強い抗酸化活性を示し、自己免疫力の活性増強、生活習慣病の予防や改善、血圧を正常にして動脈硬化を抑える等抗メタボ、抗老化の天然の抗酸化物質です。

問合わせ:奥田製作所(洲本市中川原) Tel.0799-28-0338

これが「鉄板焼アワビ牛井」!!

応援隊二人は、ウワサの鉄板焼アワビ牛井を食べてきました。蓄熱出来る特殊な鉄板に玉葱を敷き、シャブシャブ用にスライスした淡路牛、その上にいけすからあげたての由良産天然アワビを1人に1個分盛り付けます。ジュウジュウという音とともに鉄板焼きが出てきたらそれぞれ自分でまぜて火が通ってくるのを楽しみます。肉、アワビ、玉葱の焼けるにおいがあたり一面ただよいます。八分くらい焼けたところで自家製のたれをかけます。シャーと真っ白い湯気のたちこめる中、たれが焼け材料にしみこんでいくいい香りが充満してきてホットでとってもリッチな気分になります。口に入れると、アワビのコリコリ感、柔らかくとろけるお肉、甘く

たれをかけると



シャあ〜と



真っ白い湯気が...

しんなりしたなかにも歯ごたえを残す玉葱、たれも上品で程よい味と量です。タモギ(P.2おおきなポッケ参照)、三つ葉もトッピングされています。

びっくりするおいしさなのでそのまま頂いてもいいし、ご飯にかけて本来の牛井のように召し上がってもいいです。淡路の食材を使うことから淡路島を盛り上げていき「元気な島にしたい」と思い、プロジェクトに参加したのだとオーナーの原田兼次さん。淡路牛を仕入れ、米・玉葱は契約農家から、アワビは由良産の天然ものを一年中仕入れることが出来ることからチョイス(牛肉とアワビと醤油たれは、とても相性がよいそうです)し、「鼓や」さん独特の味が

うまい!

ビックリ!!



取材:太田かつ代&平見恵三

(鉄板焼アワビ牛井は2日前までに要予約。¥2,625〜)鉄板の熱の強さ、たれの味、量、肉の部位や価格、肉を焼く時間(火の通り)などにこだわり試行錯誤を繰り返し今の味に仕上がったのです。一般的な牛井のイメージではなく、お客様も鉄板焼を楽しめるほんまに「旨い牛井」です。

鼓や(つづみや)=淡路市多賀1119-52

TEL0799-85-0167

(木曜定休)

美食空間

淡路島牛井プロジェクトの一点に紹介されている「美食空間カフェ桃衣」。

こちらで紹介されている牛井は「淡路牛すじご飯(1,050円)」。

桃衣

(モーイ)「このお店の名前、なんて読むの?」と話題沸騰でした。

観光連盟から牛井企画の話があり、いろいろとメニューを考案したのですが、なかなか納得のいくものができず、それなら元々あった牛すじ井が良いのでは・・・と、決定。

牛すじは特定のお肉屋さんから仕入れ、甘辛くじっくりと時間をかけて煮込み、とろけるように柔らかくなったものを、最後は土鍋で卵と絡め、あつあつのまま運ばれてきます。ご飯と別々に出てくるのです。食べ方は自由だと聞いたので、まずは牛すじを一口食べてみると、しっかりと味が染み込んでいて本当に柔らかく、つつい笑顔(*.*に。

牛すじなのでいろいろな食感も楽しめ、プルプルした部分はコラーゲンがたっぷりだと聞くとさらに嬉しい!

途中まではご飯と別々に、最後はご飯の上にのせてと、楽しみながら美味しくいただきました。

これまではほとんどが女性客がだったそうですが、最近では牛すじご飯を目当てに男性客や島外の方も増えているそうです。1日に準備できる数があり多くはないそうですが、ぜひ一度味わってみてほしい一品でした。

淡路牛すじご飯

<住所> 南あわじ市山添261 国道沿い <TEL> 0799-45-0233

<定休日> 金曜日(18:00〜ディナーのみ営業(要予約))

<営業時間> 10:00〜18:00 18:00〜ディナー(要予約)

取材:稲嶺恵美

生活創造活動グループ

ほっぺにChu!

代表：小村智香子さん（洲本市）



電話：090-8121-0857
FAX：079-492-5578



親子のスキンシップは
お風呂あがりの
3分間だけでも十分！

親子で素晴らしい時
間が持てれば最高！

親子の絆をしっかりと育めるように、赤ちゃんとのふれあいに大切なベビーマッサージを勧め、実践しているグループ「ほっぺにChu!」です。毎日、マッサージをすることによって子どもの心と体の発育、発達が促され、日々の子どもの健康状態がよくわかります。加えてお母さん自身も心がリラックスし、血行がよくなり心身ともに温まり、体調が良くなるそうです。できるだけ多くの人に参加して体験してほしいとの願いから、各地域の子育て学習センターを通して、親子のコミュニケーショ

ンを楽しめる活動も行っています。小村さんは、初対面でもすぐに打ち解けあえ、相手に自分の思いを熱く語りかけてくれ、全身からやさしさ、安心感がにじみでているようでした。今後は、子ども対象のイベントなどを通じて、父親や祖父母にもベビーマッサージに参加していただき、子どもを中心にして家族の輪を広げていきたいと言われていました。また、ベビーマッサージの資格を取得したい方の支援もしています。

取材：廣岡ひろ子



母 星合充子

子育てに夢をもっている両親が登場！

子育てリレーメッセージ

南あわじ市広田

菜月 (natsuki)
陽樹 (haruki)

父 星合一宏



7歳と4歳の子どもがいながらフルタイムで働いている私は、とても忙しくしています。土、日など「コブ付ってこれやねえ…」と母に言われるくらい、いつも子どもを連れて出かけたり用をしたり。けれどストレス発散はお手のもの、去年の秋は飛行機に乗せてやりたいと思い、家族4人で九州旅行を楽しみました。私の中・高校からの友人グループ(主婦連合)や、そろって子づれのバレーボールクラブのメンバーや、職場の子育て仲間

とも遊んだりお食事して、相談したり助けあったりしています。そのうちに子ども同士が友達になったりと、お付き合いはどんどん発展していき、育児ノイローゼなど無縁でした。夫は交替制勤務なので昼間の空き時間に子どもたちにかかわってくれることもあります。加えて、ブーちゃん(夫の母の呼び名)とジィちゃんとキミちゃん(私の両親)になにかと支えられ助けられて、思わず「神様？」とつぶやいてしまいます。ジィちゃんはいつも「風邪を引かすなよ」が口癖です。下の子が生まれ退院した日、お祝いの準備をしていたときのこと、当時3歳だった長女の「なっちゃんのご飯はこれに入れて！」という突然の声に誰も気づいてやれず、別室で涙をうかべ淋しそうにしていたのです。5人もの大人が誰も幼子に気づかってやれなかった事は、今でもみんなが覚えていて、子どもたちが大きくなるのを淋しいとさえ感じています。超多忙と心配ごとの尽きない毎日ですが、楽しい楽しいわが家です。(母：ほしあいみつこ)



うちのパパは、黄レンジャー



淡路のちょいワザ・おおワザ・おもしろワザ名人

野菜ソムリエ 金山京子 さん

淡路島の野菜ソムリエ第一号の金山です。野菜や果物が大好きで食べるのはもちろん、野菜や果物が持つパワーや食べ合わせなどに大変興味を持っております。新しい発見があると《へー！すごい！誰かに教えたい！》という思いから依頼があればお話しに出掛けております。ではここでひとつ「ごぼう」についてお話をさせていただきます。皆さんはごぼうを調理されるとき皮をむきお水にさらしてアク抜きをしていますよね？それって常識ですよ？でもそれは間違いなんです。

すよ。ごぼうをお水につけたときに水が茶色くなるのは水溶性のポリフェノール成分が溶け出しているからなんです。抗酸化作用があり動脈硬化やがんの予防効果が期待されている成分です。そんな大切な成分をみすみす流していたなんて！それに調理に余分な手間もかけていたことになりますよね。昔から常識と思われていたことが現在では科学的に解明されるなどして変わってきています。知らなかったことから知ることによって食物の栄養素を余すことなくまるごといただくことができます。知ることによって普段の食生活が楽しくなります。また淡路島は食材の宝庫です。地元の食材に目を向け淡路島での生活が楽しくなるそんなお手伝いができる野菜ソムリエに、そして、淡路島オタクになることが私の夢です。

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ボランティア精神満杯の方です。「ワザ名人」たちは、地域の集まりやイベント、グループの講座などで活躍中です。「ワザ名人」に登録したい、または、「ワザ名人」を紹介してほしい方(団体)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



ぼけっとクッキング



「ふるせ」を使って！
ふるせ=成長したイカナゴ



春先の丸々と肥えた「ふるせ」は本当に美味しいよ。
= 岩屋漁港から =



【材料】 ふるせ、玉ネギ、スライスチーズ、マヨネーズ、菜の花、バター、塩、コショウ、小麦粉、パン粉



淡路春つげグラタン

北淡路ブランド推進協議会主催の「旬の地魚を使った北淡路旬菜コンテスト ふるせの食材を使った創作料理」(H19年4月開催)の予選通過作品より。

写真提供：応援隊 たけしろ ゆう

【作り方】

ふるせに塩コショウをする。
小麦粉を酒でとき衣とつけてパリッと焼く。
玉ネギを炒めて塩コショウをする。
焼いたふるせを皿に並べて炒めた玉ネギを乗せてマヨネーズをかけ、スライスチーズ、パン粉少々、バターを乗せて、オーブントースターでこげ目がつくまで焼く。(30分くらい)

地元野菜の玉ネギと組み合わせて子どもも大好きなグラタンにしました。ホワイトソースは作らずに簡単なマヨネーズをソース代わりに。



淡路県民局の組織再編について

兵庫県では、市町合併の進展や社会経済情勢の変化を踏まえ、簡素で効率的な執行体制を構築し、業務の専門性・機動性の向上を図るため、平成21年4月に県民局組織を再編します。



部・担当参事の廃止と総務室・県民室の設置

5部及び7担当参事を廃止し、本局組織を簡素・合理化する一方、地域課題への総合的かつ機動的な対応を図り、県民局の政策の企画調整機能を担う「総務室」及び「県民室」を設置します。

現 行		再 編 後
部	担 当 参 事	(主な所掌業務)
企画調整部	総務担当参事	総務室 (地域振興企画、経理、人事、調整、広報・公聴、防災など)
	企画調整担当参事	
	防災担当参事	
県民生活部	県民担当参事	県民室 (県民運動・地域協働、産業労働、環境保全など)
	環境担当参事	
地域振興部	商工観光・労働担当参事	

* 県土整備部まちづくり部担当参事の所管事務は、土木事務所に移管します。

事務所の統合再編

業務の専門性の向上と機動性の強化を図るとともに、県民サービスの確保を図るため、「健康福祉」の業務について、事務所を統合再編します。

(下線の事務所は右欄に記載する事務所に統合再編され、所在地が変更になります)



事 務 所	現 行	再 編 後
県税	洲本県税事務所	洲本県税事務所
健康福祉	洲本健康福祉事務所	洲本健康福祉事務所
	北淡路健康福祉事務所	北淡路保健支援センター 南淡路保健支援センター
	南淡路健康福祉事務所	
農林水産振興	洲本農林水産振興事務所	洲本農林水産振興事務所
農業改良普及所	北淡路農業改良普及センター	北淡路農業改良普及センター
	南淡路農業改良普及センター	南淡路農業改良普及センター
土地改良	洲本土地改良事務所	洲本土地改良事務所
土木	洲本土木事務所	洲本土木事務所

問い合わせ先

淡路県民局 企画調整部総務担当
TEL: 0799-26-2001



【時】開催日等 【所】場所 【料】料金 【問】問い合わせ先

「淡路地域ビジョン委員」募集

～参画と協働による地域づくりをしていただく

「第5期淡路地域ビジョン委員」を募集します！～

淡路島内に居住又は通勤・通学し、地域づくりの实践活动を行っている方、又はその意欲のある方〔満18歳以上(H21.4.1.現在)〕を募集しています。詳細については下記にお問い合わせください。【募集期間】2月2日(月)～3月2日(月)【問・応募先】〒656-0021洲本市塩屋2-4-5 淡路県民局企画調整部地域ビジョン課 佐藤、猪谷 TEL 26-2014,2015 FAX 24-2240 ✉awajikk@pref.hyogo.lg.jp

平成20年度淡路かがやき未来塾 淡路地域づくり研修会

【時】2月20日(金)15:00～17:00

【所】ホテルニューアワジ【料】無料(要申込)

【問・申込】(財)淡路21世紀協会 TEL 24-2001 FAX 24-3516

【締切】2月13日(金)

※電話又はFAXで申し込んでください。

※受講決定の連絡はいたしません。申込者多数により受講いただけない場合のみ連絡します。

■国営明石海峡公園■ 管理センター TEL 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
○季節のクラフトあそび～ひな飾りをつくろう～【料】200円(入園料、駐車料金別途必要)
【時】2月21日(土)、22日(日)、28日(土)3月1日(日)10:00～16:00【定員】各日先着20名様程度を予定

■淡路夢舞台温室「奇跡の星の植物館」■ TEL 74-1200 FAX 74-1201 〒656-2304 淡路市夢舞台4

【特別入館料】大人1,200円 65才以上600円 高校生700円 中学生600円 小学生300円

○特別展 5周年スペシャル 淡路夢舞台ラン展2009 - 華麗なるランガーデンショー - 【時】～3月1日(日)

〔教室〕特別講演「斉藤先生のランと生きる」講師:斉藤正博氏【時】2/22(木)13:00～※要予約※時間に変更になっています

〔ガイドツアー〕・日本・蘭協会メンバー(1/24～2/8の土日 11:00～、14:00～)・奇跡の星の植物館スタッフツアー(期間中 11:00～、14:00～)

〔侯爵のラン温室晩餐会〕(2/22(木))【料】18,000円(ディナー&入館料込)(先着30名)

〔ランオークション〕(3/1(日) 13:00～)ラン展を彩った華やかなラン、珍しいランのオークション

■淡路景観園芸学校■ 普及指導課 TEL 82-3455 ホームページ <http://www.awaji.ac.jp/>

○平成21年度まちづくりガーデナー本科コース 前期受講生の募集【講座日数】月3日間×10回(年間延べ30日) 9:15～16:15【料】受講料15,700円(年間31,400円)、傷害保険料555円(年間1,110円)

※今回の募集は4月～9月(延べ15日間)の前期分です ※希望される方は後期分(10月～3月)も優先的に受講できます。

【締切】3月2日(月)まで【定員】80名(1グループ40人×2グループ)【対象】兵庫県在住、在勤、または在学者

■淡路島公園■【問】淡路島公園管理事務所 TEL 72-5366

○淡路島公園を楽しもう会「探鳥会」【時】3月14日(土)9:00～12:00【料】無料【講師】五百蔵聡先生

○淡路島公園を楽しもう会「花と緑の教室(寄せ植え)」【時】3月21日(土)10:00～12:00【料】1作品2,500円(材料費)

※要電話予約(30名、先着順)【所】オアシス館やまもも ※「春の兆し」をテーマにした園芸植物の寄せ植え

★しづかホール★【問】TEL 62-2001

○映画「ドラえもん 新・のび太の宇宙開拓史」【時】3月8日(日)①10:30～②12:40～③14:50～

【料】〔前売〕一般1,300円 小人800円 〔当日〕一般1,800円 学生1,500円 小人1,000円 シニア1,000円

★洲本市文化体育館★ TEL 25-3321

○わくわくフリーマーケット in 洲本市文化体育館

【時】2月15日(日)10:00～16:00【所】メインアリーナ

【料】入場無料(出店料1ブース1,000円)【問】洲本市文化体育館

○映画上映会「ヘレンケラーを知っていますか」

【時】2月15日(日)①11:00～②15:00～③18:30～

【所】文化ホール『しばえもん座』【問】洲本市文化体育館

【料】〔前売〕一般1,200円 中学生以下800円 身障者800円

〔当日〕一般1,700円 中学生以下1,300円 身障者1,300円

○WAVE GUYS & DOLLS 2009～癌撲滅チャリティーコンサート～

【時】2月22日(日)18:00～【所】文化ホール『しばえもん座』

【料】〔前売〕2,500円〔当日〕3,000円

【問】NPO法人 淡路文化研究所 TEL 26-1226

○第29回 全淡少年剣道のつどい

【時】3月1日(日)【所】道場・コミュニティアリーナ【料】観覧無料

【問】淡路剣道協会少年部 担当:前川 TEL 090-4308-1208

○第10回リハビリテーションケア大会

【時】3月8日(日)9:30～【所】文化ホール『しばえもん座』

【料】2,500円【問】県立淡路病院 担当:大宿 TEL 22-1200

○デューク更家 ワンデーレッスン

【時】3月14日(土)14:00～【所】メインアリーナ

【料】4,300円【問】担当:伊達 荒人 TEL 090-7753-6019

○ヤマハミュージック大阪神戸店春の合同発表会

【時】3月15日(日)10:00～【所】文化ホール『しばえもん座』

【料】無料【問】ヤマハミュージック大阪神戸店 TEL 23-0915

平成20年度コミュニティ応援隊事業

ママとベビーのスマイルクラブ～Baby&シニアサインとベビーマッサージを覚えましょう～

【時】3月9日(月)13:00～15:00(希望者のみ座談会15:00～15:30)【所】淡路文化会館 生活創造情報プラザ2F
 【料】300円(オイル代※オイル持参の方は無料)【定員】20組(定員になり次第締め切ります)
 【持ち物】水分(お茶・母乳など)・厚手大判タオル1枚(敷き物)・フェイスタオル2枚(オイル拭取り・おしっこ押え)・ママのエプロン(着衣にオイルがつくのを防止)
 【問・申込】ぼく&わたしのFamilyサロン 東田修子 TEL 090-4498-1877 ✉higatatsu1877papa@yahoo.co.jp

★シャンソンコンサート★

サンシャインホールシャンソン教室受講生が今年もいろんなシャンソンを披露します
 【時】2月22日(日)13:30～【所】サンシャインホール
 【料】無料【問】サンシャインホール TEL 74-0250
 ◎ただいま平成21年度受講生募集中!

★平成20年度スプリングコンサート

～生きる歓びを歌とともに～★

【時】3月1日(日)14:00～【所】サンシャインホール
 【料】無料【問】淡路文化会館スプリングコンサート担当 TEL 85-1391
 ◎イタリア歌曲、オペラのアリア、ハンドベル、合唱など

■講座情報■ 洲本市民工房 22-3322 ○コサージュづくり

【時】2月27日(金)、3月6日(金)10:00～12:00【定員】10名【料】1,000円(材料費別途500円～)

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
 淡路洋画セミナー受講生作品展 (2/15～3/8)
 平成20年度「いざなぎ学園」作品展 (2/26～3/4)
 淡路日本画セミナー受講生作品展 (3/11～3/23)



洲本市民交流センターアールギャラリー

24-4450【料】無料

洲本市公立保育所(園)幼児画展 (2/1～2/22)
 植田健児・弘子 日本の風景写真展 (3/7～3/31)



淡路人形浄瑠璃資料館

43-5037【料】無料

淡路人形浄瑠璃名場面「玉藻前旭袂」(8月下旬まで)
 淡路人形浄瑠璃子ども版画展 (～3/11)
 パペットフェスタin淡路写真展 (～2/26)
 郷土が生んだ文楽太夫 五世竹本伊達大夫遺品展
 (～3/11)



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年度館蔵品展 期間中入れ替えあり (～3/31)

編集だより

毎回、編集会議ではいろんな話題が飛び交います。西宮から通っている私にはわからない言葉に出会うこともしばしば。たとえば鍋料理の話題に登場した「デンスケ」。アナゴの大きなものをいうのですが、それが私にはわからず、しかも「ハンスケ(ウナギの頭)」と勘違いして、鍋の中にアナゴの頭がぷかぷか浮いている姿を想像してしまいました。

先日、自宅の近所で妻と食事をした際、お品書きの中に「伝助」と書いてあるのを見て感激! 淡路産だと確認してさっそく注文して刺身でいただきました。ここぞとばかり「デンスケっていうのは、淡路ではなあ…」とうんちくを傾けた私に耳を貸すことなく、妻は満面の笑みを浮かべて平らげました。(と)

「ポケットあわじ」は、毎月3,000部発行し、応援隊の手により、島内の約240カ所に配布しています。ウェブでご覧になるとカラー版でお楽しみいただけます。

読者の皆さまからのお便り、まちの情報をお待ちしています。下記までお気軽にどうぞ!



キャラクターの
ばけタンだよ!

(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/>