



-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*

スタミナ食でパワーアップ！



VOL.169

もくじ P1 炭火焼きあなご P2 焼肉・海鮮 P3 バーベキュー・焼肉のたれ P4 ホルモン鍋 P5 泥落とし・フレッシュ
P6 淡路文化会館・淡路消費生活センターからのお知らせ・プラットフォーム淡路島からのお知らせ P7.8 淡路の文化活動・イベント情報

炭火焼あなご「あさじ」 倉本 正富 TEL 0799-82-0757

淡路市西浦に位置する富島(旧北淡町)は以前、明石からの連絡船が通っていて通勤、通学、帰省や旅行の拠点でした。船を下りるとブーンと穴子(あなご)を焼いているたれの香ばしい香りが漂い、お帰り、いらっしゃいのあいさつがわりに出迎えてくれていました。現在は、その連絡船もなくなり、のどかな風景が思い出だけになりましたが、穴子を焼いている香りは今も健在です。淡路島周辺のあなご漁は、はえなわ漁、かご漁、底引き漁などの漁法で漁獲されます。そのあなごを炭火で焼いているこだわりのお店3軒でお話を伺いました。

まず最初は、郡家から岩屋の方へ行くと浅野水越に「炭焼あなご あさじ」の看板が目に入ります。初代浅次郎さんは明治の初期からあなごの網元を始め、代々鮮魚仲介商を営んでいました。5代目にあたる店主倉本正富さんが、高砂市の下村さんに修業し、30年位前からあなごを焼き始めました。生きたあなごしか使わないという頑固なまでのこだわりで、昔ながらの製法を用いて炭火で焼いています。火力調整が大変だとおっしゃっているご主人があなごを焼いているそばで、奥さんがにこやかにお客様相手に、また、電話対応などに大活躍です。

2軒目は、県道を岩屋の方に向かって富島へ行き、旧道を旧富島小学校校門近くに行くと、ブーンとあなごの「おふくろの味」の香りが漂ってきます。鮮魚店「魚亀」では竹箸を使って一尾一尾に刷毛を使ってたれをつける技法でていねいに焼いています。その近くで店主の浜口善民さんがあなごを一尾ずつ手際よく料理しています。リズミカルに大体一尾を13~4秒の速さでさばいています。余りの素晴らしさに見とれていると、次々に来店されるお客様に奥さんが優しく対応されています。



鮮魚魚亀商店 浜口 善民 TEL 0799-82-0069



魚増鮮魚店 炭焼あなご 宗和 文弘 TEL 0799-82-0609

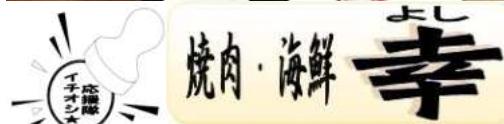
3軒目は、県道沿いに位置する北淡事務所斜め前にあり、あなご屋さんと香りですぐにわかる「魚増」の看板が目に入ります。あなごを焼いているのも一人ではなく向かいあって二人組で、白焼き(たれなし)の後、たれをつけて仕上げ焼きをしています。店主の宗和文弘さんは20年位前から家業を手伝い、今では立派にお店を切り盛りしています。それには、お母さん、おじさん、おばさんの3兄妹が温かく見守り、バッカアップしてくれています。最近では香ばしい香りに誘われサイクリングのお客さまが増えてきたそうです。

北淡の地では昔から田植えの後、疲れをとるために地域の人たちが小グループで集まり、「泥落とし」と言って豊作を願いながら、いろいろな情報を共有し、ストレスを解消するため食事を楽しんでいます。その中に必ず、あなご寿司、かば焼き、てんぷらetcが入っていました。夏に向けてのスタミナ料理、農作業の疲れが取れる料理には欠かせない食材と改めて感じました。どこのお店もすばらしい家族愛で、愛情いっぱいこめて炭火で焼くことであなごの中にはパワーがいっぱい詰まっているのだと思いました。皆さまも、少し疲れたかな？また疲れが出る前にはあなごのメニューを取り入れてはいかがでしょうか。（応援隊：廣岡ひろ子）





塩タン焼肉セット



それでは、お店の中に入ってみましょう。店内はゆったりとしたスペースで50人位は入れるそうですから、貸切になると新年会や忘年会にも利用できそうです。

先ず目に飛び込んできたのはずらりと並んだお酒の瓶。料理に合せて何を飲もうかと考えるのも酒愛好家にはたまりません。

更にメニューを見てびっくり。幸さんは焼肉以外に海鮮料理もあるんです。お肉は淡路牛を、海の幸は西浦海岸で水揚げされた新鮮な魚介を使用し、淡路島の食材にこだわった料理がメニューにぎっしり並んでいます。今回私たち泥落とし会下見班は、気軽に食べられるランチメニューを注文。お店の一番人気は『焼肉・海鮮セット』で店主のイチオシは五色産のさわらを使った『生きわら丼』と『さわらのタタキ丼』。



農作業で疲れた体をスタミナ食で癒やしたい~、泥なんかどうでもええからパワーのつく美味しいもん食べたい~。そんな方にお勧めしたいのが、スタミナたっぷりでガツリ食べられる焼肉屋の幸(よし)さんです。五色町都志の市役所隣にあるお店で、とてもわかりやすく行きやすい場所にあります。“幸”と書いて“よし”と読みますが、これは店主の原口幸久(よしひさ)のお名前から付けられたとか。このお店を始められたのは2004年のこと。当時は都志角川で店を構えていましたが、2014年に現在の場所へ移転してきたそうです。



お酒の種類も豊富。

では、私たちが口にしたメニューを紹介します。先ず、このお店にきたらこれを食べなきゃ損よ!という



噂の『ホルモン鍋セット』は、ホルモンの他にたっぷりのお野菜と豆腐とキムチが入って、程よい辛さでお味は格別で最高!次に

『塩タン焼肉セット』ですが、少し厚みがあり脂身のついたタンを網でジュワーっと焼いて口の中に入れた時の満足度は100%超。そして、とておきの最後の一品は活魚です。お皿に盛られたアジのお造りは尾がピコピコ動いていたし、海老やたこはぶりっぷり。元々和食料理人だったという店主の食材へのこだわりが料理に光ります。

さてこれで、泥落とし会本番のメニューが決まりそうです。ぜひ皆さんも淡路産のスタミナ食でパワーアップしませんか。

(応援隊:瀬戸由美子)

五色産のさわらのタタキ丼



西浦海岸で
水揚げされた
新鮮な魚貝類



やっぱ海鮮もええなあ



奥さん~
泥落としランチ行くか?

住所...〒656-1301 洲本市五色町都志168
電話...0799-33-0429
営業時間...11:30~15:00 17:00~22:00
定休日...火曜日



泥落としは
みんなで
バーベキュー！



淡路ビーフ・淡路の玉ねぎ・
畑の夏野菜たちで～地産地消のBBQ～



写真(応援隊:田村ひろ子)

主婦グループ「淡路ジャンボにんにくの会」が作る

『あわじ焼肉のたれ』

「あわじ焼き肉のたれ」で
お肉の味が
パワーアップ!



ジャンボニンニク

「ジャンボニンニク」って？通常のニンニクより臭いが少なく、はるかに大きいニンニクです。地元産のジャンボニンニクと淡路玉ねぎをふんだんに使った「あわじ焼肉のたれ」を作っているのが、洲本市内にお住まいの主婦6人の生活研究グループ「淡路ジャンボにんにくの会」(代表、赤松聖代さん)です。

ジャンボニンニクや玉ねぎは、会員の自家農園で作っており、田植え前の6月に収穫します。収穫したニンニクは乾燥後に使用し、12月以降は冷凍保存したものを使用するなど1年中いつでも使えるようにしています。グループの6人は月に4回程度、洲本市木戸にある「アグリ公園」の加工場に集まり、ジャンボニンニクや玉ねぎ、リンゴ、生姜をミキサーでペースト状にし、それに全部で15種類の材料をブレンドします。それからまろやかな旨みを出すために白ワインを加えます。保存料や着色料などは使用せず、素材にこだわり水も一切使わずに作るそうです。それから大きな釜で1時間程度じっくり煮込んで出来上がります。お伺いし



問い合わせは、代表の赤松さんへ電話0799-22-4857

た時は、大きな釜で煮込んでいました。瓶詰めやラベル貼り、箱詰め、出荷などは和気あいあいと進め、すべて自分たちの手で行います。1日の作業で200本くらいができあがり、1年間に約7000本を作っているそうです。製品は「あわじ焼肉のたれ」「あわじ焼肉のたれ・中辛口」「あわじ焼肉のたれ・さっぱり味」と三種類あって、それぞれの好みによって選べます。いずれも1本200ml700円で、島内の土産物店や農産物販売所などで販売されています。また全国各地への通信販売もされているそうです。

赤松さんは「主婦6人グループが愛情を込め、すべて手作りにこだわった『あわじ焼肉のたれ』を、焼肉だけではなく焼きそばや野菜炒めなど、またいろいろな料理の隠し味にもご活用下さいね」と話されていました。

(応援隊:田処 壱久)

ホルモン鍋

コラーゲンたっぷりの
ホルモンでお肌プルプル



ポケットあわじvol.169 2016年6月号

Page 4 応援隊取材記事・ホルモン鍋

田植えが終わったら
ホルモン鍋で泥落とし…



農繁期の疲れた体にホルモン鍋!

お富

農繁期の疲れた体にホルモン鍋はいかがですか？南あわじ市広田の中筋のちょっと入った所にあるホルモン鍋のお店お富。ホルモン鍋を食べに家族6人で行ってきました。お味噌ベースの鍋、塩鍋、又お肉の入ったミックス鍋があります。今回はお味噌ベースのホルモン鍋とミックス鍋を混ぜてもらいました。

お豆腐とお肉の入ったお鍋がテーブルの上に乗るとプルンプルンのホルモン。コラーゲンたっぷり！明日のお肌が楽しみです。お鍋が沸騰したところにお野菜をいれていきますが、一気に入れるとスープが薄くなってしまうので、3回ほどに分けて野菜を入れます。お肉は、歯ごたえも良く、美味しいのはもちろんですが、お味噌味と唐辛子の味がよくしみ込んだお豆腐、キャベツ、ニラ、玉ねぎ、モヤシ、ねぎ…すべてがスープと相性バッチシ！どんどんお鍋の中身が減っていく、お腹いっぱいになりました。



締めのラーメンは4人前。けっこうな量ですが、美味しい美味しい。おじいちゃん、おばあちゃんもしっかりと食べました。鍋の底に残っていた野菜もさらえるようにいただきました。残ったスープを眺めて、「持って帰って野菜を入れてたべたいなあ」と言いながらお店を後にしました。

ホルモンと言えば、一般的にはホルモン焼きが人気ですが、ホルモン鍋も最高においしいですよ。

(応援隊:坂本 厚子)



ホルモン鍋で
パワーアップ！

田んぼ、
えらかったなあー
かんぱーい！



味がよおしゅんだ
お豆腐やお野菜が
美味しいねん！

お富：南あわじ市広田中筋68

電話 0799-45-1183

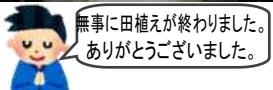
しめのラーメンも最高★





半夏生には、神社等にお参りをした後
会食をする地域もあります。

先山
千孝寺



伊弉諾神宮

伊弉諾神宮

泥落とし

田植えが終わった後の楽しみ…



河上神社

泥落としのごっつお



いびつ餅

いびつ餅: いびつな形の葉ではさんだ餅

地域の氏神だけではなく、3寺社を参拝するところもあります。

5月から6、7月にかけて、淡路島内の田園風景は一変します。

多くの田圃には水が張られ、一気に田植えが行われます。農家にとっては大変忙しく、重労働に追われる時期です。かつては、田植えが終わった後に休日を取り、骨休みをして慰労をすることが広く行われてきました。それが「泥落とし」です。

淡路島の生活様式も激変し、民俗習慣も急速に姿を消そうとしています。しかし、地区によっては、公会堂に集まってご馳走をみんなで食べたり、地区とは別に各家でも、また、近所同士で集まって疲れ直しの会食が行われたりしています。

また、夏至から11日目の半夏生には、無事に田植えが終わったことのお礼や豊作祈願、虫送り(虫除け)を兼ねて近くの神社等にお参りをした後、会食をする行事も行われている地域もあります。

「泥落とし」とは、「さのぼり」(「さ『稻靈』が昇る」)の別名で、もともとは田植えが終わったことを見届けた『田の神』が天界へ帰る際に感謝の宴を催すという祭祀色の強い行事でしたが、家ごとの行事・地区単位の行事とともに、田植えの時に使った農機具や身体の泥を落とすという休養や慰労を主とする行事となりました。

「泥落とし」には、淡路島のいろいろな食材が使われ

た料理が作られます。例えば、淡路ではカシワの葉が手に入りにくいので、サルトリイバラの葉を使って作るかしわ餅の代わりのいびつ餅は、五月の節句や「泥落とし」にもたくさん作られました。

今月号は、「泥落とし」特集で、スタミナがつきパワーが出る食材やメニューを集めました。今年も無事田植えが行えて、十分な「泥落とし」ができますように。そして、秋には無事収穫ができる、おいしい淡路米が食べられますように。

(応援隊: 中田 浩嗣)



田植えが終わったら泥落とし

<参考文献> 永田 誠吾: 稲作のマツリと祈り 淡路島の年中行事 (株)教育出版センター(2007)

今月の生活創造活動グループ紹介 フレッシュ

私達のパソコン教室「フレッシュ」は、女性10名ほどで活動しています。パソコンの操作が少しでもできたらと、月2回、第二・第四木曜日に、文化会館102号室で、丁寧でやさしい素敵な先生に教えていただいております。

少し前にはカレンダーにイラストや写真を挿入し、個性溢れる作品をみんなで作りました。今までにいろんなものを習いました。名刺作りや、団扇と布袋に子どもが喜ぶ写真やイラストを取り入れたり、等々。そのなかでも、毎年、年賀状作成はうれしいものです。インターネットでは裏ワザや頭の体操的なものまで、高齢の私どもは忘れることも早いのですが、それを根気よく教え



ていただいております。

仲間同士でもアドバイスをしながら…日々の暮らしに役立っています。

和気あいあいと楽しくお話をするのも高齢者の楽しみのひとつで、月2回の教室が待ち遠しく、高齢になっても教えていただけることに感謝です。 (岡本)

淡路文化会館からのお知らせ

研修会やワークショップに講師やボランティアスタッフを派遣します！

地域の依頼内容にふさわしい講師を、あらかじめ登録されたコミュニティ応援隊のメンバーの中からご紹介します。講師に依頼内容を伝え、当日の進め方や日程調整のお手伝いもします。

○経費や会場、どうしよう

○県民交流広場を積極的にすすめている地域に学んで、うちでも活かしていきたいなあ…。

○子育て講座を開きたいけど、講師は誰がいいかな？

研修会やワークショップを検討されている皆さん!ぜひご活用ください。

●募集期間

平成28年5月30日(月)～平成29年1月27日(金)

●募集対象

県民交流広場取組地域、淡路島内に在住、在勤、在学するグループ

●募集件数

3件(実施予定数に達した場合募集停止)

●費用

- ①講師派遣に対して1件につき3万円の謝金を負担します。
- ②ボランティアスタッフ派遣の場合は、旅費を負担します。

●実施期間

平成29年3月3日(金)まで

●申請方法

淡路文化会館備え付けの申請書にて直接お申込みください。
(ホームページからダウンロード可)

【問い合わせ先】淡路文化会館 TEL0799-85-1391

淡路消費生活センターからのお知らせ

電力小売り全面自由化の便乗商法にご注意を

今まで電力の契約は地域ごとの電力会社との契約でしたが、2016年4月からは小売り自由化となり、多様な業種や業態の事業者から契約を選択できるようになり、今後様々な勧誘が行われる事が予想されます。

予想される勧誘事例

- ・電力が自由化になる前に太陽光発電システムを設置し、電力を売電すれば儲かると勧説。高額なローンを組んだ。
- ・自由化になる電気と電話のセットで契約すれば割引になると勧説。しつこい勧説に疲れ契約してしまった。

アドバイス

電力小売り自由化に関しては、制度や条件などをしっかり知り、情報を収集する事が大切です。「儲かる」「安くなる」等の勧説トークに注意しましょう。不審な勧説や不安な事があれば最寄りの消費生活センターへご相談ください。

兵庫県淡路消費生活センター
消費生活相談・多重債務相談
TEL 0799-23-0993
9:00～12:00 13:00～16:30
(土日祝日・年末年始は除く)



淡路のまち・地域づくり活動を応援する プラットフォーム淡路島からのお知らせ

平成28年度事業の概要が決まりましたので、ご報告します。あわじ地域ラウンドテーブル全3回(島内2回・島外1回)、賀詞交歓会等を予定しています。

【活動の概要】

◎第1回あわじ地域ラウンドテーブル(島外研修・9月)

(詳細は未定・調整中)

◎第2回あわじ地域ラウンドテーブル(南あわじ市・11月)

防災・減災の取り組み(地域のつながりから)

◎賀詞交歓会(洲本市文化体育館・29年1月13日(金))

まち・地域づくりグループまたは個人の活動等の情報交換会を実施します。(御気楽にご参加を。軽食を用意)

◎第3回あわじ地域ラウンドテーブル(淡路市・2月)

まち・地域づくりのノウハウや悩みを話しあいます。
(コアメンバーを中心に現在、上記内容を調整中)

◎活動報告(3月下旬)

(上記内容でご提案等があれば事務局までお知らせを)

★5月より当会に参画頂いている新コアメンバー(2名)をご紹介します。

○ 牧 圭介さん(copekoubeki)

○ 河本 成央さん(copekoubeki) です。

copekoubekiは「高齢者見守り事業」・「緊急時における生活物資の確保に関する協定」を島内3市ほかと結び、地域の安心・安全な暮らしを支えています。地域や現地のニーズを的確に掴み、今後の活動の指針を頂ければと思っています。ご協力を。

【問い合わせ先】

淡路県民局県民交流室県民・商工労政課内

TEL 0799-26-2043 FAX 0799-26-3090

E-mail : awajikem@pref.hyogo.lg.jp

市民交流センター 〒656-0054 洲本市宇原1788-1 TEL 0799-24-4450 FAX 0799-24-4452	第7回環境ポスターcontres 6月5日の世界環境デーにちなみ、幼児、小学生を対象に環境ポスターcontresを開催します。	<ul style="list-style-type: none"> ●募集期間：～6/26(日) テーマ：「淡路島自然を守ろう！」をテーマとした絵画、ポスター等 ●応募作品の中から3点を選び表彰いたします。 ●応募作品は8/2(火)～27日(土)までロビーにて展示します。 	<p>詳しくは問い合わせください。</p> <p>【問】市民交流センター TEL 0799-24-4450</p>
	「すもとの夕日フォトコンテスト」応募作品展 平成27年度に開催された「2015すもとの夕日フォトコンテスト」の応募作品158点を展示	<ul style="list-style-type: none"> ●日時：6/1(水)13:00～6/30(木)16:00まで ●月曜休館 ●場所：アールギャラリー 	<p>★鑑賞無料</p> <p>【問】市民交流センター TEL 0799-24-4450</p>
淡路島国営明石海峡公園 〒656-2306 淡路市夢舞台8-10 TEL 0799-72-2000 FAX 0799-72-2100	季節のクラフトあそび「押し花・ラベンダークラフト」 ●日時：6/18（土）19(日)、25(土)26(日) 10:00～17:00 ●場所：ビジター棟1階	<ul style="list-style-type: none"> ●日時：6/18（土）19(日)、25(土)26(日) 10:00～17:00 ●場所：ビジター棟1階 	<ul style="list-style-type: none"> ・押し花ハガキ：200円 ・押し花しおり：200円 ・ラベンダー香り袋：100円 ・ラベンダースティック：200円 <p>※別途入園料・駐車料金が必要です。</p>
	「吹き戻し体験」	<ul style="list-style-type: none"> ●日時：6/25(土)26(日) 11:00～17:00 ●場所：ビジター棟1階 	<p>参加料：300円</p> <p>※別途入園料・駐車料金が必要</p>
淡路市立サンシャインホール 〒656-2305 淡路市浦148-1 TEL 0799-74-0250 FAX 0799-74-0256	第2回ふだんぎcontres 皆様の大好きな曲をご用意しております。 是非「ふだんぎ」でお越しください。	<ul style="list-style-type: none"> ●日時：6/25（土）14:00～15:00 ●場所：一階ロビー ●休館日：木曜日・祝日 	<p>★入場無料</p> <p>【問】淡路市立サンシャインホール TEL 0799-74-0250</p>
益習の集い 〒656-1318 洲本市五色町鮎原神陽600-71 TEL 0799-32-1032 FAX 0799-22-6007	岡田鴨里と立木兼善パネル展 幕末明治を駆け抜けた勤王の志士	<ul style="list-style-type: none"> ●日時：6/7(火)～17日(金) 9:00～16:00 ●場所：淡路市役所1号館1階ロビー ●土・日休館 	<p>★入場無料</p> <p>【問】益習の集い（三宅） TEL 0799-32-1032</p>
淡路人形座「6月公演」『阿波十』 〒656-0501 南あわじ市福良甲1528-1地先 TEL 0799-52-0260 FAX 0799-52-3072	<ul style="list-style-type: none"> ●日時：6/3（金）～6日（月）11日（土）～21日（火）24日（金）25日（土）27日（月）～30日（木） ★大人1,500円 中高生1,300円 小学生1,000円 幼児300円 「人形解説」「傾城阿波の鳴門 順礼歌の段」 ●日時：6/2（木）7日（火）～10日（金）23日（木）26日（日） ★大人1,000円 中高生800円 小学生600円 幼児200円 「人形解説」「戎舞」 ●定時公演時間 10:00, 11:10, 13:30, 15:00 ●臨時公演（30名様以上の場合） 9:00、16:00 ●【6月の休館日】6/1（水）8（水）15（水）22（水）29（水） 	<p>【問】淡路人形座 TEL 0799-52-0260 FAX 0799-52-3072</p>	

ギャラリー・インフォメーション

施設等	イベント	日時・会場	料金等
淡路文化会館 〒656-1521 洲本市多賀600 TEL 0799-85-1391 FAX 0799-85-0400	①写淡四季・フォトあわじ合同写真展 ②素敵なラタン・ライフ ③釣り人百景一人展 ④古民家 ⑤竹クラフト	①6/6(月)～18(土) ②6/1(水)～12(日) ③6/14(火)～26(日) ④6/28(火)～7/10(日) ⑤6/28(火)～7/10(日) 9:00～17:00 ①④美術展示室	★無料 【問】淡路文化会館 TEL 0799-83-1391 
洲本市民工房 〒656-0021 洲本市塩屋1-1-17 TEL 0799-22-3322 FAX 0799-22-3322	第18回フォトクラブ21写真展 「光彩」	●6/3(金)～5(日) 10:00～17:00 最終日は16:00まで ●場所:3階ギャラリー	★鑑賞無料 【問】洲本市民工房 TEL 0799-22-3322
南あわじ市滝川記念美術館玉青館 〒656-0314 南あわじ市松帆西路1137-1 TEL 0799-36-2314 FAX 0799-36-5408	平成28年度 館蔵品展Ⅱ 開館25周年記念直原玉青・村上三島合作展	●～7/10(日) 9:00～17:00 入館は16:30まで ●月曜休館	★大人 300円 高大生 200円 小中生 100円 ※小中生は「ココロンカード」「のびのびパスポート」利用可 【問】玉青館 TEL 0799-36-2314

**放送大学 10月生募集**

放送大学平成28年度第2学期(10月入学)の学生を募集中です。放送大学はテレビ、ラジオ、インターネットを通して学ぶ通信制の大学です。

心理学・福祉・経済・歴史・文学・自然科学など、幅広い分野を学べます。働きながら学んで大学を卒業したい、学びを楽しみたいなど、様々な目的で幅広い世代、職業の方が学んでいます。

●出願期間 ①平成28年6月15日～8月31日

②平成28年9月 1日～9月20日

インターネットでの出願も可

●資料:無料

●問い合わせ先

・放送大学兵庫学習センター TEL:078-805-0052

・放送大学姫路サテライトスペース

TEL:079-284-5788

・放送大学ホームページ <http://www.ouj.ac.jp>

※資料は淡路文化会館にもあります。

編集だより

応援隊に入つて1年が過ぎました。
今まで読者であった私も、発信する側に入りました。
ポケットあわじは毎月3000部を発行していますが、皆様の興味ある生活情報がお届けできているでしょうか。

応援隊の一員として『なるほど』『そうだったのか』『知ってよかった』と思っていただける情報をお届けできるよう取り組んでまいります。

(応援隊:米田 静子)

「ポケットあわじ」は、応援隊の手により取材や編集がされ、毎月3,000部発行しています。そして、島内各市の庁舎・公民館・商業施設など約220カ所に無料配布しています。淡路文化会館のホームページには、カラー版を掲載していますので、是非ご覧ください。また、読者の皆さまからのお便り、情報をお待ちしています。<http://www.eonet.ne.jp/~awaji-cc/>

(発行) 淡路生活創造応援隊

淡路文化会館

〒656-1521 淡路市多賀600

TEL 0799-85-1391 FAX 0799-85-0400

E-mail : a-pocket@hyogo-ikigai.jp

