



—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

10月



ごはんの友 グランプリ



VOL.255

もくじ

P1 海苔 P2 仲野水産、卵かけご飯 P3 ひさのま、ポケットクッキング P4 とれたてわーど P5 鮎原米、灰干ワカメ P6 淡路文化会館・淡路県民局からのお知らせ・淡路島くうみ協会からのお知らせ P7.8 淡路の文化活動・イベント情報

海の
苔



五色水産 つや まれ
味付けおにぎり海苔 艶 稀 120枚入

割れない海苔

【場所】洲本市五色町鳥飼浦852-4 【電話】0799-34-0216 【営業時間】9:00～17:00 【定休日】土曜・日曜・祝日

ご飯のお供に欠かせない味付け海苔。白いご飯との相性が抜群です。五色町鳥飼浦にある五色水産の『味付けおにぎり海苔（艶稀）』は地元でも人気がありお勧めです。淡路島近海で水揚げされた良質な海苔の鮮度を落とさないように加工し、海苔の色艶・風味・独自の味付けを大切にしながら安全性にもこだわった味付けおにぎり海苔。何より嬉しいのは、白いご飯を巻いて食べる時に海苔が割れないことと値段の安さです。海の栄養状況の影響で水揚げが少ない年もあるそうですが、「できるだけたくさんの方に喜んでいただきたいとの思いから価格を抑えてきた」と五色水産の松下さんは言います。

創業は約45年前。家族経営で伝統の商品を守り続けて来ましたが、今では松下さんお一人で切り盛りしています。贈答時期等で忙しい時にはアルバイトを雇うこともあるそうですが、袋詰め作業や配達などを手際よくこなしています。

商品は他にも、香り豊かに焼き上げた『焼きのり（全型10枚入）』。パリッとした質感とふわっと香る磯の風味を楽しむことができます。又、食材をたっぷり入れたボリューム満点のおにぎりを作ることができる『おにぎらず（全型10枚入）』。ミネラル豊富な淡路島の藻塩とゴマ油だけで味付けした韓国風味の無添加海苔です。こちらもくせになる商品です。



栄養と磯の香りがぎゅっと詰まった五色水産『味付けおにぎり海苔』はご飯のお供として、又お酒のお供としても是非味わっていただきたい商品です。贈答品としても喜ばれること間違いなし。（応援隊：瀬戸 由美子）

「愛農かまど」〜で炊くごはん 仲野水産



地域の人や仲間と造った「かまど」です☆

国道28号線津名バイパス佐野地区沿いを走っていると左手に「淡路島仲野水産」の大きな看板と佃煮の暖簾が目につきます。海と山、二つの景色が同時に楽しめる素敵な場所に「淡路島仲野水産」があります。経営者の仲野英明さん(52)は漁師さんでもあります。『魚獲高の減少にあえぐ地元漁業をなんとかしたい。そして地域も盛り上げたい』と、佃煮の販売に加え、飲食スペースの設置を計画しました。

飲食スペースで使うごはんは、「愛農かまど」で炊くことにしました。「愛農かまど」は三重県伊賀市の愛農学園農業高等学校で受け継がれてきたかまどです。熱伝導効率がよく、少量のまきで加熱でき、左右ふたつの釜で同時に調理することができます。炭を使い肉や魚、ピザ等を焼くグリルも備えたかまど造りは仲野さんと親交のあった淡路市岩屋の坪倉正明さんに協力をお願いしました。

坪倉さんの次男が同校を卒業した関係で「愛農かまど」の良さを伝えたかったそうです。坪倉さん自身も京都市でカレーや唐揚げの人気店を営んでいましたが、コロナ禍で淡路島に移住。自慢のカレーや唐揚げの【おとも】に「愛農かまど」で炊いたご飯をと思っていた時に仲野さんと出会ったそうです。

「愛農かまど」造りでは、伝承者や坪倉さんでブロックの基礎を造り、友人や佐野地区の住民約40名の協力を得て、お店の増築とともに完成しました。7月16日にはかまどの火入れ式とマグロの解体ショーを開催しました。親子連れら200人に炊き立てご飯を使ったマグロしらす丼とにぎりずしを格安で提供し、あっという間に売り切れたそうです。勿論、淡路島産のお米と魚を使っています。

店内には、しゃきしゃきごぼうと牛肉のしぐれ煮、なんとオレンジと昆布の佃煮、ちりめん山椒の佃煮、なんとオレンジと茎ワカメの佃煮、新製品赤たまねぎをすりおろした生ドレッシングが並んでいます。佃煮店は毎日営業していますが、飲食スペースは現在、土曜・日曜だけの営業です。

(応援隊：岡まさよ、竹代結)



店主と漁師の二刀流 仲野 英明さん

窯炊きご飯と 焼きたての穴子



ジュージュー

「炊き立てご飯にお佃煮」もおススメ!



お佃煮

仲野水産【住所】淡路市佐野2706-1 【TEL】 0799-65-0419 【営業時間】9:00~17:00 ※飲食スペースは土日のみ営業

新米ご飯×卵

昭和世代の 卵かけご飯



Z世代の たまごかけご飯 T K G

白身は泡立てでメレンゲにして、炊き立てご飯にトッピング。味のアクセントは黒胡椒。これがZ世代の卵かけご飯TKG!



炊き立てご飯に新鮮たまご!お醤油をちょっとかけてふうふう言いながら食べる卵かけご飯!新米の季節は特に美味しく感じます。



黄身と白身を分けて...

白身を泡立ててメレンゲにするよ~

メレンゲと新米☆奇跡のコラボ

今年の4月、洲本のレトロこみちに開店した「ひさのま」さんを訪ねました。店主にまずお聞きしたのは、珍しい店名の「ひさのま」のことです。「ひさ」は店主のお名前の「ひさよ」から。そして「わたしの場所」という意味で「間」。二つを合わせて「ひさのま」と名付け、その「ま」には、「空間・時間・真・磨」四つの意味と想いを込めているそうです。

お店はレトロこみちから飛び石を奥へ入って行くと、純和風の四季が感じられるお庭があります。お庭側から大きなガラス戸を開けて店内に入ると、とても広い空間を感じ、お香の香りがほのかに漂ってきました。店内はとても落ち着いたおしゃれな空間で、大きな窓から見えるお庭も、心をゆったりさせてくれます。「暮らし」というコンセプトで、淡路花博でも光の演出をされた、燈師 -あかりし- の服部高久氏 (SPACE CALDO Inc.) のプロデュースのもとでお店を作られたそうで「整えられた空間で、ひさのまの全てを五感で感じながら、ゆっくりとお食事を愉しんでほしい」という想いが込められています。

カラダに優しい「一汁三菜」



洲本市本町6-2-34
電話 0799-20-8383
定休日：火曜日
昼 11:30~14:30
茶寮 14:30~17:00(水~日)
夜 18:00~21:00(木~日)
日曜日夜は2名様以上の予約制

お料理は、淡路島で採れた季節の旬のものをを使い、メニューは日替わりで優しい「一汁三菜」を提供しています。この日は「鮎原米のご飯」「玉ねぎとお揚げの味噌汁」「さわらのたたき」「ピーマンと油揚げの焼き煮浸し」「オクラのマヨソースがけ」「ウリの塩もみ」でした。「ひさのま」さんのごはんは、鮎原米のキヌヒカとヒノヒカを独自でブレンドしています。お米が最高の状態で炊き上がるように、精米のタイミング、精米歩合の調整、研ぎ方、水加減と浸漬作業をしっかりしたものをガス釜で炊き、炊き上がりを蒸らし、それをおひつに移し管理する。当たり前のことを深いこだわりと手間を掛け、お米と向き合いながら丁寧に炊く。これが「ひさのま」さんのごはん。ふっくらとして歯ごたえもよく、おかわりをしてしまいました。味噌汁は丁寧に煮干しで出汁を取り、厳選した淡路島の二種類のお味噌をブレンドしているそうです。とても優しい味でした。



お昼ご飯といういつも短時間でバタバタと食べてしまうのですが、この日は味を噛みしめながらゆっくりと食べることができました。これも丁寧に作られたお料理と、お店の雰囲気がそうさせたのだと思います。食器は野菜を中心としたお料理と、同じ淡路島の土から生まれた器との相性も考え、淡路島の陶芸家さんのものを使っています。これも店主のこだわりですね。落ちついた空間、ゆったりとした時間の中、「ひさのま」でお食事をしてみませんか。またお食事以外に水曜日~日曜日は、茶寮として営業をしているので、この空間でゆっくりお茶を愉しむのもいいですね。(応援隊：田処 吉久)

ごはんのお供は簡単にさっぱりと☆

ぽけっとクッキング〜夏バテで弱った体が元気になる簡単レシピ〜

〜夏バテで弱った体が元気になる簡単レシピ〜



今年の夏は酷暑が続きました。9月になっても残暑が続く、体はハトハトです。「そんな体を元にする献立はないかな?」と考えて思い付いたのがこれです。今ではこの時期、我が家の元気な源の一品になりました。しかも超簡単レシピ。高級な食材は使わず、家で栽培した玉ねぎ・キュウリを使います。それにお酢だけです。季節によってそれぞれ収穫した野菜を使うのもいいですね。

特に真夏の暑い日や残暑の残る9月、10月初旬頃には、酢の物の口ざわりが良く、食欲も増してきます。野菜が苦手な人でも、かまぼこや卵焼きを千切りして和えると喜んで食べてもらえると思います。(応援隊：廣岡 ひろ子)

玉ねぎの酢のもの





淡路島産の生のりを100%使用した佃煮



鳴門千鳥屋本舗さんの
生のり
爽やかな海苔の香り



山田海産物さんの
藻塩ひじき



藻塩ひじき×酢飯
おススメです。

淡路のひじきは
弾力が違います。



「五つ星ひょうご」ひょうご五国の地域らしさと
新しさを兼ね備えた極上ブランド。

応援隊押し ご飯のお供、お友

秋本番、実りの秋到来！米づくりの盛んな淡路島ですが、周りを海に囲まれた淡路島のご飯に合う海産物を求めて「くつろぎプラザ シーパ」内、産地直売所「とれたてわーど」に行ってきました。たくさんの朝どれ野菜や淡路島の海産物、土産物など産地直売の品物が並びます。お店の一番よく目立つところには地元農家さんが丹精込めて育てたお米が勢揃い。種類もコシヒカリ、キヌヒカリ、キヌムスメなど豊富です。そして海産加工品コーナーには温かいご飯にぴったりの「いかなごのくぎ煮」や「ちりめん山椒」などが並びます。そして「ごはんのおとも！」コーナー発見、このコーナーで、人気No.1、応援隊押しNo.1は、「五つ星ひょうご」選定商品の「生のり佃煮」（鳴門千鳥屋本舗）、淡路島の海から取れた淡路産100%の生のり海苔をそのまま佃煮に。蓋を開けると爽やかな海苔の香りが広がります。それはまるで海の薫り!! 「藻塩ひじき」もおすすめ。（五つ星・山田海産物）ひじきはもちろん淡路島産。そのまま使えておにぎり、お茶漬け、弁当に便利。一手間加えるなら淡路島ひじきを使った「ひじきませご飯」。ご飯を酢飯にするのもおすすめ。ヨウ素やカルシウムがたくさん含まれた健康維持に欠かせない食品です。他にも「とれたてわーど」は海苔やわかめ、いかなごやちりめんなどの海産物も豊富です。これらの海産物の多くはすぐ近くの山形水産株式会社から納入されているとのこと。応援隊はさっそく山形水産へ行ってみることに。（つづく）（応援隊：村上紀代美、坂本 厚子、川原 雅代）

とれたてわーど 南あわじ市湊110 シーパ内 電話 0799-36-0164



海の幸加工品シリーズ



気さくな山形隆信社長

山形水産の
くぎ煮、茎わかめ、ちりめん山椒は、
地元好みの味付けです☆

山形水産 関

南あわじ市湊1129 電話 0799-36-2376

ちりめん

老若男女みんな大好き「ちりめんじゃこ」



おススメはちりめんと玉ねぎの卵とじ

シーパのとれたてわーどで見つけた、ご飯のお供に最高の海産物の製造元は「山形水産」さん。会社は湊港の内港にあります。社長さんはじめ、従業員の方にもいろいろ話を聞くことができました。

事務所の裏には、釜揚げの加工場がありました。水揚げされたものを自動で水洗い～釜揚げ～乾燥する大きな機械にビックリしました。漁が少ない時は昔ながらの大釜で湯がいて外の干場で天日干しもしているそうです。昔はちりめんモンスターを探したのですが、今では機械の風で、ちりめん以外の物は吹き飛ばすそうです。淡路島の海に面した土地ではちりめんを干す光景はどこでもありましたが、今では全島で30軒ほどになっているそうです。山形水産では海苔の養殖やちりめん、くぎ煮など色々な加工をしているから会社が残っていると社長さんは言われていました。また、休憩中のおじさんは「ちりめんと玉ねぎを薄味で炊いて卵でとじたものをご飯にのせて食べるのが最高！」と教えてくれました。美味しそう！ さっそく試してみてください。

（応援隊：坂本 厚子、村上 紀代美、川原 雅代）



淡路が誇るブランド米 鮎原米



鮎原米とは…

淡路島の中央部に位置する洲本市五色町鮎原地区13部落で生産されたお米のことです。先山を源流として都志川へと流れる支流があり、その川に鮎が住むほどの清流だったことから鮎の原（鮎原）の地名となりました。このように鮎原地区は先山の麓の山間地にあります。先山を水源とする豊富で良質な水、粘土質の肥沃な土壌、昼夜の寒暖差によって、古代より美味しいお米が作られてきました。

このような恵まれた環境で育つお米はふっくらもちもちした食感、炊きあがりの絹のような光沢があり、冷めても固くならず、お弁当にも最適なお米です。

鮎原米への情熱、意気込み

今回鮎原米の生産・販売の面から4人の方に取材させて頂きました。

井上 淳さん(鮎原塔下集落営農組合組合長)、高津 吉雄さん(塔下土地改良区理事長)



左が井上さん、右が高津さん
下は農地整理した田んぼ



井上さんは開口一番「塔下」という地名は先山千光寺の三重塔の下に位置する村という意味で、千光寺は400年の歴史があり、国生み神話の物語にも出てくる先山の恵みを受けて育つ鮎原米を国生み神話とともに全国に発信したいと意気込んでおられます。米作りで井上さんが大切にしておられることは水を与えるときと切るときタイミングの見極めでお米の出来にとても影響するとおっしゃっていました。これも水が豊富なため思い通りの水管理ができる賜物だと先山の恵みに感謝されておられました。

3年前に始まった農地整備により塔下地区の農家50軒が営農組合を設立しました。お米の他にも玉ねぎ、ブロッコリーなどJA日の出や青果店に販売しています。さらにブランド力を高めるために専用のパッケージも制作中です。田植えは5月で収穫は9月中旬、品種は主にキヌヒカリが育てられています。もうそろそろ塔下地区の新米が出荷される頃です。ぜひ味わってみてください。

笹田 美次さん 五色OFG(オーガニックファーマーグループ)



合鴨農法(五色町鮎原三野畑)は田植えをして間もない田んぼに鴨の雛を放鳥し、虫や雑草を食べてもらい、フンが肥料となる農法です。そのため肥料や農薬は一切使用しない自然有機農法です。この農法は20年前くらいから島内でも行われていました。手間が非常にかかりますが、笹田さん達は環境に配慮したオーガニックな農業を目指して5軒の農家が島内で合鴨農法に取り組んでいます。笹田さんの田んぼでは30羽の家鴨が草や虫を求めて稲の間を忙しく動き回っていました。鮎原小学校が近くにあり、毎年小学生が見学を訪れて給食にも鮎原米が提供され、子供たちの食育と郷土愛をはぐくむ機会となっています。

合鴨農法



鮎原米の販売

鮎原米は鮎原物産本店(洲本市五色町鮎原南谷429)、鮎原物産洲本営業所(洲本市本町3丁目1-8)、淡路米穀(洲本市五色町鮎原上832-1)、J A日の出などで販売しています。

山口 晃正さん(鮎原物産代表取締役)



鮎原物産洲本営業所は洲本市内の宿泊施設の近くにあり、鮎原米を中心に淡路の食材を各宿泊施設に卸しています。宿泊客が朝食で食べた鮎原米を気に入り、お買い上げくださることがありますと山口さんは話されていました。ご飯が美味しいと喜んでいただけることは宿泊施設の喜びであり生産者の喜びでもあります。その喜びを繋ぐ鮎原物産洲本店の山口さんは笑顔にあふれていました。

取材を終えて私も鮎原米を頂きました。艶のある白いごはん粒、ふわっとした食感と甘みが強く感じられました。家族全員大満足でした。

(応援隊：米田 静子)



新米ご飯× 灰干ワカメの味噌汁



ぷりぷりワカメのお味噌汁、最高に相性のいいご飯のお供です。軽くてお土産に最適な「灰干しワカメ」。親戚のお土産にしたところ「お味噌汁が真っ黒でえらいことになったんですけど」って苦情の電話がかかってきました。えっ(;-;)そのまま、お味噌汁に入れたの?そりゃ大変!「灰干しワカメは、水洗いして灰を落といたら魔法みたいに弾力のあるおいしいワカメになる」って言わなあかんかった?灰干しワカメの戻し方って淡路出身の人の常識ちゃうかった!?



灰干しワカメ戻さずいたら真っ黒な味噌汁に…

灰干しワカメは戻し方をよく読んでからお使いください。

ちゃんと戻して美味しい味噌汁の出来上がり~



淡路文化会館からのお知らせ

日ごろ、淡路地域において活動されている、音楽サークル、ダンスサークル、スポーツ健康サークル、パソコンサークル、文化サークル等のみなさん！

○音楽サークルをしているんだけど、自宅だと周囲の騒音が気になって活動できない。

○自宅で個人練習はできても、みんなでダンスを合わせる、広い場所が欲しい。

○サークルのチラシを作りたいんだけど、プリンターやコピー機だとコストが…。

○淡路の祭りについて調べたいんだけど、何か参考になる資料がないかなあ。

淡路生活創造活動グループに登録 そんなお悩みまとめて解決します！

こんなことでお困りではありませんか？

- ① 淡路文化会館内の「淡路生活創造情報プラザ」が無料で使用できます。
 - ・パフォーマンススペース(128㎡)
 - ・多目的スペース(95㎡)
 - ・スペース101(33㎡)等々
- ② 印刷機が5000枚／月までなら無料で使用できます。(※用紙はご持参ください)等々、淡路文化会館の「淡路生活創造情報プラザ」を活動拠点として利用できます。ぜひ、みなさまのグループも、登録しませんか？

【問い合わせ先】

(公財) 兵庫県生きがい創造協会 淡路文化会館
TEL : 0799-85-1391 FAX : 0799-85-0400
淡路文化会館HPもご覧ください。



兵庫県淡路県民局からのお知らせ

インターネットの危険から子どもを守るために

スマートフォン等の接続機器の普及により、インターネットが生活に身近なものになりました。最近、子供たちも自分のスマートフォンを持ち、メールや調べ物、ゲームなどを利用することが多くなりました。一方で、不適切なサイトなどにアクセスし、犯罪やトラブルに巻き込まれるケースも絶えません。

スマートフォン利用に関するトラブル例

- ◆書き込みやメールでの誹謗中傷やいじめ
SNSで人の悪口を書き込むなど、インターネット上で人権侵害やいじめが発生し、被害に遭った子供が不登校となる
- ◆SNSなどに載せた個人情報の流出
SNSに安易に個人情報を記載したために、写真や名前、メールアドレスが知らないところで勝手に使われ、嫌がらせを受ける
- ◆無料ゲームサイトでの意図しない有料サービスの利用
オンラインゲームのアイテムが有料であることに気付かず購入してしまい、高額な料金を請求されてしまうトラブル

子どもを守るためにできること

- ★ペアレンタルコントロールを活用
(使用状況を保護者が把握したり、安全管理を行ったりする仕組みのこと)
- ★不適切な情報へのアクセスを制限する
フィルタリングを賢く利用
- ★家庭での利用ルールを作っておく



困ったときは、最寄りの消費生活センターや消費者ホットライン(188)へ相談するようにしましょう。

兵庫県淡路県民局交流渦潮室

県民・商工労政課(消費者センター)

☎0799-26-3360 FAX 0799-24-6934



(一財)淡路島くにうみ協会からのお知らせ

☆「淡路花祭2023秋」開催中

現在、島内各地で花と緑に関するイベントを開催しています。秋の花々が楽しめる「淡路花祭」へぜひお出かけください。

◆第12回高校生花とみどりのガーデン

期間 9月16日(土)～10月29日(日)

場所 県立公園あわじ花さじき

内容 県内の高校生グループが制作した独創的な庭を展示

◆淡路花祭2023秋キャパ・ツ 花の札所WEBスタンプラリー

11月5日(日)まで、花の札所でスタンプを集めて応募すると特産品が当たる、期間限定スタンプラリーを実施しています。

◆淡路花祭2023秋インスタグラム フォトコンテスト

期間 9月16日(土)～11月5日(日)

島内花の施設などで撮影した写真を当協会インスタグラムをフォローのうえ、投稿してください。入賞者

(10名)には淡路島の特産品をプレゼントいたします。

淡路花祭HP

「淡路花祭2023秋」の

イベント情報詳細はこちら →

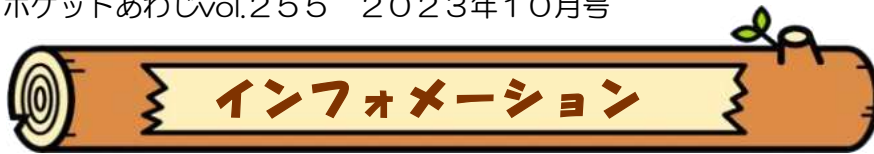


申込・問い合わせ先：(一財)淡路島くにうみ協会

電話：0799-24-2001 FAX：0799-25-2521

Eメール：awajishima@kuniumi.or.jp

ホームページ：https://www.kuniumi.or.jp



ご注意

各イベント開催予定が変更されることもありますので、お出かけ前には、主催者にお問い合わせをされますようお願いいたします。

◆淡路市立しづかホール

所 〒656-2132淡路市志筑新島5-4
 ☎ 0799-62-2001 ☎ 0799-62-6465
 Mail : info@shizukahall.com 休火曜日

しづか少年少女合唱団

初心者でも大歓迎です。みんなで合唱する楽しさを体験してみませんか。
 ※初回体験無料/随時募集中！！

【日時】10月14日

10月22日(音楽祭出演)

土曜日 14:00~15:30

【場所】しづかホール リハーサル室

【対象】小学生

【料金】¥1,000 (月2回)

第14回しづかマルシェ & アイランド音楽祭

毎年恒例のしづかマルシェを今年も開催！！

屋内外合わせて32ブースの出展予定
 音楽祭も同時開催

【日時】10月22日(日)

○マルシェ10:00~16:00

○音楽祭 13:00~16:00 (予定)

※入場無料

【お問い合わせ】しづかホール

◆南あわじ市滝川記念美術館 玉青館

所 〒656-0314
 南あわじ市松洲西路1137-1
 ☎ 0799-36-2314 ☎ 0799-36-5408

秋季特別展「海と大地と弥生人 ー大いなる自然への祈りー」

自然は多くの恵みを与えてくれる一方で恐怖をもたらす存在です。弥生時代の人々が大いなる自然に対して行った「祀り」、そして「祈り」を木製品や土製品など、さまざまな出土資料から読み解きます。是非ご覧下さい。

10月4日(水)~12月3日(日)

9:00~17:00

(入館は16:30まで)

休館日:月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日)

大人 500円 高大生 300円

小中生 150円

小中生は「ココロンカード」「のびのびパスポート」利用可、入館無料



◆淡路島国営明石海峡公園

所 〒656-2306 淡路市夢舞台8-10
 ☎ 0799-72-2000 ☎ 0799-72-2100

秋のカーニバル

ダリアを使ったフラワーアレンジメント&ダリアの花びら染め

【日時】10月7日(土)・8日(日)
 10:30~15:30(雨天中止)

【場所】花の丘道あずまや

【内容】ダリアを使ったフラワーアレンジメントや花びら染めの体験

【参加費】各700円
 ※別途入園料、駐車料金必要

秋の野点

【日時】10月22日(日)
 10:30~15:00(雨天中止)
 なくなり次第終了

【場所】花の丘道あずまや

【内容】満開のコスモスを眺めながらお抹茶で一服

【参加費】300円
 ※別途入園料、駐車料金必要

◆淡路人形座公演案内

所 656-0501南あわじ市福良甲1528-1地先
 ☎ 0799-52-0260 ☎ 0799-52-3072
 Mail : awajiningyo@gmail.com

10月公演案内

淡路人形をまるごと(ボックスステージ・神事・人形浄瑠璃)を体験しよう!

①10:00~、15:00~

【ボックスステージ】・【人形浄瑠璃】・【戎舞】
 11:10~、13:30~

【戎舞】・【人形浄瑠璃】・【伊勢良恋緋鹿子 火の見櫓の段】

②10:00~、11:10~、13:30~
 15:00~

【ボックスステージ】・【人形浄瑠璃】・【戎舞】

③10:00~、15:00~

【ボックスステージ】・【人形浄瑠璃】・【戎舞】
 11:10~、13:30~

【人形浄瑠璃】・【化装成可皮の鳴門 順礼歌の段】

大人 1,800円 中高生 1,300円
 小学生 1,000円 幼児 300円

④10:00~、11:10~、13:30~
 15:00~

【人形浄瑠璃】・【ボックスステージ】
 大人 500円 中高生 400円
 小学生300円 幼児 100円

※上演内容は変更になる場合があります。ご了承ください。

【定時公演】

10:00、11:10、13:30、15:00
 ※30名様以上の場合、下記の間
 時間帯で臨時公演も可能です。(15日
 前までの事前予約が必要です。)

【臨時公演】

9:00、16:00

【10月の休館日】

1日(日) 4日(水)
 11日(水) 18日(水)
 25日(水)

インフォメーション



ご注意

各イベント開催予定が変更されることもありますので、お出かけ前には、主催者にお問い合わせをされませうお願いします。

◆兵庫県立淡路夢舞台公苑温室 あわじグリーン館

〒656-2306 淡路市夢舞台4
☎ 0799-74-1200 ☎ 0799-74-1201
🕒 10:00~18:00(最終受付 17:30)

あわじグリーンフェスティバル2023

世界の収穫祭を楽しもう！

9/9 (土) ~ 11/5 (日)
入館料：大人750円
70歳以上370円
高校生以下無料

淡路景観園芸学校×兵庫県園芸・
公園協会主催 ウェルビーイング事業

身近な自然と植物にふれる一暮らしの 中のセルフ・ヒーリングー

植物による癒しに関する講義と温室内でのマインドフルネス体験。そして今回の創作体験は、多肉植物の寄せ植えづくりを行います。

10月29日 (日) 13:00~16:00
※事前予約必要、9月1日 (金) から受付開始
参加費:3000円 (入館料・材料費・イベント保険料含む)

第4回洲本市民古典芸能祭

邦楽、詩吟、大正琴等古典芸能部門の団体による舞台発表
10月8日 (日) 開場13:00開演13:30
文化ホール『しばえもん座』
無料

編集・だ・よ・り

毎日、美味しい食事をしていますか？淡路島の米も野菜も魚もとても美味しい(めちゃうま)ですね。この美味しい島の食材をお腹一杯に食べましょう。

《応援隊：田村 ひろ子》

◆淡路文化会館

〒656-1521 淡路市多賀600
☎0799-85-1391 ☎0799-85-0400
🕒9:00~16:00 観覧無料

「いざなぎ学園」開校50周年記念作品展

淡路文化会館高齢者大学「いざなぎ学園」開校50周年を記念して、サークル作品展を開催します。

10月5日 (木) ~10月11日 (水)
9:00~16:00 (最終日15:00まで)
美術展示室・県民ギャラリー

あなたの笑顔にあいたくて 絵手紙展

この作品展は、淡路島サークルに所属するメンバーによる合同展示です。季節感、世情、文化などを絵手紙で伝えます。

10月14日 (土) ~10月22日 (日)
9:00~16:00
県民ギャラリー

津名フォトクラブ展

津名フォトクラブ会員の作品発表会です。今回は自由なテーマです。

10月14日 (土) ~10月30日 (月)
9:00~16:00
美術展示室

◆洲本市文化体育館

〒656-0021 洲本市塩屋1-1-17
☎0799-25-3321 ☎0799-25-3325
休 火曜日休館 🕒9:00~21:00



◆淡路市立サンシャインホール

〒656-2305 淡路市浦148-1
☎0799-74-0250 ☎0799-74-0256
🕒10:00~18:30
休 毎週木曜日及び祝日の翌平日

第二十九回「ひがしうら寄席」 ~桂九雀と楽しい落語の世界を知ろう~

今回は、新企画として落語の歴史や魅力、所作や舞台の裏側など九雀師匠が盛沢山で解説するワークショップ、その後にはお待ちかねの寄席も三席たっぷりとお楽しみいただけます。多くの皆さんのお越しをお待ちしています。

- 日時 10月15日 (日) 14:00開演 (全席自由席)
- 出演予定 桂 九雀、桂 二豆
- 入場料【前売】一般800円 【当日】一般1,000円

◆高校生以下及び障害者手帳お持ちの方は無料

※事前発行の整理券をお持ちください。

- チケット販売開始 9月15日 (金) ~
- チケット販売場所 サンシャインホール、しづかホール

第24回フォトクラブ21写真「光彩」

10月4日 (水) ~7日 (土)
10:00~17:00 (初日13:00~
最終日16:00迄)

会議室1A-2・3 入場無料

【お問い合わせ】0799-22-3031 (寺岡)

「ポケットあわじ」は、応援隊の手により取材や編集がされ、月に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250ヶ所に無料配布しています。今後も生活情報新聞として、豊かな情報をお届けしたいと思っておりますので、ご愛読よろしくお願ひします。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。

なお、バックナンバーを淡路文化会館のホームページに掲載していますので、こちら是非ご覧ください。

(発行)淡路生活創造応援隊 淡路文化会館 淡路文化会館運営協議会

〒656-1521淡路市多賀600
☎0799-85-1391 ☎0799-85-0400
E-mail : a-pocket@hyogo-ikigai.or.jp
H P : https://www.awaji-bunkakaikan.jp/

私たちはポケットあわじを応援します。

