

月刊

ポケットあわじ



淡路のええもんグランプリ



イチオシ★ 応援隊

コアな島民だけが知る絶品メロン

👑インリ-Nº1👑 太田メロン

太田農園 / 淡路市遠田1947
TEL・FAX 0799-85-0649

A 16~17 B 700~800 C 2万~3万 D 1~2 E 2~3 F 14~15

太田農園さんの太田メロンにメロメロ

👉 右上から数字を選んで入れてみてね！

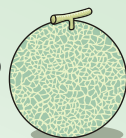
気温の関係で前後することもあります。太田農園では毎年6月20日頃から約1ヶ月間メロンの収穫時期を迎えます。以前はみかんが大好きな奥様が嫁ぐきっかけにもなったというほどの、みかん農家だったそうです。

“メロン作りをするようになったきっかけは？”
約40年前に農協さんの薦めで始めました。今では20アール。3000株を植えています。一棟のハウスでは(①)匹の蜜蜂が交配を手伝ってくれます。

“1株にどのくらいのメロンが収穫できるの？”(②)個のメロンを収穫します。交配では、ほとんどの実が受粉に成功しますが、間引いてしまいます。

“え！？その実はどうなるの！？”奈良漬けになるそうです。なるほど～。どちらになっても嬉しいですね！

太田さんの毎年の目標は、メロン1個の重さが1.5kg以上を(③)個)。糖度は(④)だそうです。太田メロンとして地元のお客様から今では全国のお客様へ発送されています。



“あなたならどう食べる？”目安はメロンの下部を触ってみて、ちょっと柔らかくなった時が食べ頃です。食べる前に冷蔵庫で(⑤)時間)ほど冷やすといいそうです。でも中には、硬いものを好む方もいれば、じゅくじゅくになったものをスプーンですくって皮ギリギリまで食べるのが好き！という方や、一口大に切ったものを凍らせてシャーベットにしたり、メロンジュースにするなんて方もいるとか…。私も、ほどよく冷えたメロンを半分切って大きなスプーンですくって豪快にパクッ！！とやってみたいな～。

応援隊：池田 けい

答え ① C ② D ③ B ④ A ⑤ E

今月の特集 淡路のええもんグランプリ

- P.1 ・ 太田メロン
- P.2 ・ 淡路島たまねぎ・ほけっとクッキング
- P.3 ・ 生しらす丼・淡路弁講座

もくじ

- P.4 ・ 淡路島パーク・グループ 紹介 -宮フットボールクラブ
- P.5 ・ 北淡「野島大石」のびわ
- ・ 淡路生活創造活動グループ交流会
- P.6 淡路文化会館・淡路消費生活センターからのお知らせ
- P.7.8 淡路の文化活動・イベント情報

淡路島たまねぎは「ほんまもん」



たまねぎ



淡路島大好きという落語家の桂文枝さんが今春、島をPRする「淡路島名誉大使」に就任。「淡路島にいらっしゃ〜い!」とおなじみの決めポーズで淡路島をアピール。その効果もあってか、今、淡路島が熱い。その淡路島が全国に発信しているのがJAあわじ島、ほんまもん元気野菜システムで作られた「ほんまもんたまねぎ」です。

淡路島産の玉葱の歴史は古く、今から120年以上昔の明治21年(1888)にさかのぼります。旧賀集村(現:南あわじ市)で試作されたのが始まりとされ、昭和に入って

の技術改良、戦後の品種改良と相まって昭和39年(1964)日本一の大産地となり全国ブランドの産地を築きあげました。現在は北海道、佐賀県に次ぐ全国第3位の生産額を誇ります。その玉葱、平成22年には「淡路島たまねぎ」と地域団体商標の登録が認められ、淡路ビーフ、淡路島3年トラフグとならび、淡路島ブランドの仲間入りをしました。健康な土づくりに力を入れ、農薬の使用基準を守り、環境への配慮をし栽培管理記録をつけながら生産された玉葱が「淡路島たまねぎ」です。おいしさ

の秘密は「甘さと柔らかさ」。新玉を生で食べてもよし、保存のきく「小屋つり自然乾燥」の淡路島たまねぎもよし、「はもすき」、「淡路島牛丼」、「淡路島バーガー」にも淡路島たまねぎは欠かせません。主役と肩を並べる名脇役。ほんまもんたまねぎの淡路島へ「いらっしゃ〜い!」

応援隊:坂本 厚子・村上紀代美



ほけっとクッキング

ごっついおいしい!
たまねぎドレッシングの作り方



淡路島特産の玉ねぎを使ったドレッシングを作ってみましょう。



- 玉ねぎ2コを薄くスライスして15分間おく。
(スライサーでも包丁でもよいが、玉ねぎを横方向にスライスする方がやわらかくできあがる)
 - 酢・サラダ油……各4分の3カップ
みりん・醤油・お酒……各2分の1カップ
さとう……………大さじ3杯
塩……………小さじ2杯
- 以上を広口ビン(できあがったら取り出しやすい)に入れて一晩冷蔵庫で寝かせる。次の日から時々混ぜながらドレッシングとして使えます。
- ※好みによりそれぞれの割合を変えてくださいね。
※玉ねぎを3~4コに増やしてもおいしいですよ。
※サラダ油をごま油やオリーブ油にしてもいいかもですね。

応援隊:田処 壱久

心のお手伝い

不動石材

仏壇・仏具・墓石

お気軽にご相談下さい
南あわじ市広田広田536-1
TEL. 0799-45-1046

とろーりとろける生しらすのぷりぷり感が最高！

はるきち 春吉さんの生しらす丼



皆さんは、『淡路島の生しらす』めぐりはされましたか？

このプロジェクトは2011年にスタートし、今年で4年目。参入店舗も48店舗となり、ますます人気が高まっているようです。

そこで今回私たちがお勧めしたいお店を紹介させていただきます。お店の名前は寿司割烹『春吉(はるきち)』。県道西浦線沿いにあり、お店の前の“生しらす丼”や“海鮮料理”ののぼりが目印です。

さて、お勧めしたい春吉さんの『生しらす丼』は、たっぷりのしらすと数種の薬味をからませ食べると、とろ〜りとろける生しらすのぷりぷり感を味わうことができます。丼のご飯は寿司飯で小鉢と汁物がついて1,100円。また、春吉さんでは、地元五色産の“さわら”を使った『さわらのづけ丼』(春・秋期)も大好評で、タレの旨みが軟らかく太ったさわらの身に染み込み、口の中で瀬戸内の潮の香りと重なりおいしさが広がっていきます。こちらのづけ丼は白飯で、後でお

茶を注ぐと茶づけ丼として楽しむこともできます。値段は1,300円。更に、旬のさわらを食したい方には、『さわらのタタキ定食』がお勧め。大将の話によると、さわらは『鱈』と書くので春の魚と思われがちですが、本当は秋に食べるさわらの方が脂がのっておいしいのだそうです。また、地元新鮮なお魚を安く提供したいと意気込みを語ってくれました。そして、お店の一番人気は10種類の海の幸がのった『海鮮丼』で、他にも『はも天丼』(夏期)がお勧め。魚以外にも『出し巻きフワフワ定食』なども最高！



五色産のさわらを使った「さわらのづけ丼」もオススメ

さて、あなたは何を食べてみたいですか？ 文字や写真だけでは伝えきれませんので、ぜひ一度立ち寄ってみてくださいね！ 美人女将が笑顔で出迎えてくれますよ。

応援隊：三宅 恵理子・瀬戸 由美子

寿司割烹 春吉：洲本市五色町都志524-8 / 電話：0799-33-1200
 営業 11:30 - 20:30 / 定休日：木曜日 / 駐車場7台

淡路弁講座

“ええもん”がいっぱいの淡路で育つ元気な子どもたちの様子を淡路弁で表現してみよう。

Lesson1: 賢くて器用で弁がたち計算高い子どもの様子を表現しよう。

Lesson2: 怖がりでだらしないかっこをして無理を言う子どもの様子を表現しよう。

Lesson3: ふざけながら楽しそうに遊ぶ子ども達の様子を表現してみよう。

ベンつたれ ☆弁がたつ。生意気。
へらこい ☆お上手・器用。(阿万言葉?)
へんだらだあい ☆だらしない
ほたえる ☆テンションアゲアゲでしゃべり様子。
いちびる ☆ふざける。
さかしい ☆器用
よくだしい ☆計算高い。
おじみそ ☆臆病者
いんがこく ☆無理を言う。

例1 あの子さかしいさかいベンコばあたれんのよ。よくだしいともあつし、へらこいでえ。

例2 おまはん、ほんまにおじみそやの。ほんでまあへんだらだすいかつこやの。いんがばあこかれん。



👑エントリー№4👑 淡路島ポーク(ゴールデンポーク)



脂身までおめいぬ!

いぶし瓦で焼くイノブタ肉が劇ウマです 淡路島ポーク

いのぶたは瓦の上でじっくり焼いたら美味しくなるんです。



かわらや
KAWARAYA

瓦と竹がっぱいの店内は落ち着いた和の雰囲気

かわらや
電話・FAX:0799-36-2303
南あわじ市松帆脇田甲105-2

イノブタ肉×瓦×玉ねぎ=淡路島夢の3点セット

淡路島の奇跡の肉！ ゴールデン・ボアポークをいただくに安富白土瓦の「かわらや」さんへ行ってきました。瓦粘土彫刻体験の教室から、隠れ家へ続いているような黒いかわいい引き戸を開けると瓦の壁面と竹の天井の不思議な空間へ。机やいすも手作りだそうです。

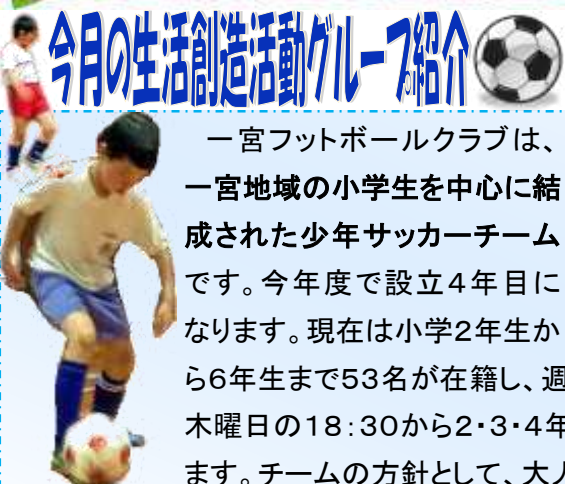
瓦に盛りつけられたお肉と野菜がきました。いよいよかわら焼き♪七輪に炭火が燃えている上に瓦を置いて油を引いてくれます。その油がかわきはじめたら5~6枚の肉を真ん中にのせ、肉は返さないで焼けるのを待ちます。油が出てきてから野菜を焼きます。最初あせらずグツ！と待つのが瓦焼きのコツだそうです。藻塩、ポン酢、わさび醤油でいただきましたが、

さっぱりとして、脂身が甘くうまみが口いっぱいに広がりとてもおいしかったです。

猪豚と言われていますが、20年前から猪と豚を合わせ良いものばかり残してつくってきたお肉です。脂肪には、コレステロール値を下げるリノール酸が多く含まれ、赤身には美肌・疲労回復に役立つビタミンB1・B2、ビタミンC、αリノレン酸が牛肉や豚肉のそれぞれ2~3倍含まれています。また貧血防止の鉄分・カルシウム・ミネラルもたっぷり。

淡路のええもん、淡路瓦・淡路島ポーク・淡路島たまねぎ。淡路島 夢の3点セットのコラボをお試しあれ!!!

応援隊:坂本 厚子・村上 紀代美・川原 雅代



今月の生活創造活動グループ紹介



一宮フットボールクラブ



一宮フットボールクラブは、一宮地域の小学生を中心に結成された少年サッカーチームです。今年度で設立4年目になります。現在は小学2年生から

6年生まで53名が在籍し、週に3回程度活動しています。火曜日の18:30から5・6年生が、木曜日の18:30から2・3・4年生が、淡路文化会館の体育室で懸命にボールを追いかけています。チームの方針として、大人になってもサッカーを楽しめるように、**基本的な技術を習得する**

ことを目標に指導しています。また、「あいさつがしっかりできる」「ルールを守る」「自分のことは自分でできるようになる」といった社会生活で大切なことも身につけられるように指導しています。現在5・6年生チーム、3・4年生チームが淡路協会のリーグ戦に参戦中です。また今年度、創設4年目にして初の県大会出場を果たしました。サッカーが大好き、体を動かすのが大好きな小学生のみなさん、一緒にサッカー楽しみませんか？

びわ狩り
食べ放題

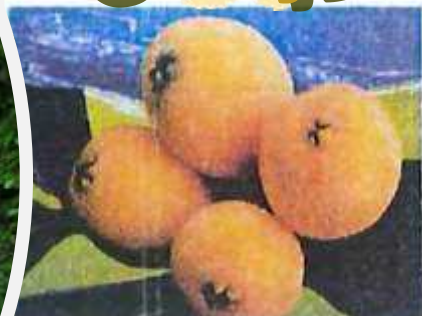
Intro-№5

北淡「野島大石」の びわ

大石ビワ観光農園
6月オープン



びわの木を大切に育てている大畑さん夫妻



大石ビワ観光農園

たかし

代表 大畑 昂 (76歳)

淡路市野島墓浦695

TEL・fax 0799-82-0722

びわ狩りは6月初旬～下旬まで

初夏の味覚「びわ」に舌つづみ

夕陽の美しい北淡路に位置する北淡の地は海岸からすぐに急斜面の山があり、2月末ごろから山に白い花が咲いたように枇杷(びわ)の木に袋がかり、すべてかけ終わった新緑の5月初旬には本当に美しく気分も楽になります。

岩屋から約20分位で野島地区の大石ビワ観光農園に着きます。代表の大畑 昂(たかし)さんのお宅は四方をびわ山に囲まれて、びわ農家の表現がぴったりにです。ご夫婦で毎年3万枚位の袋を2月末から4月下旬ごろまでにかけています。昭和46年に観光びわ園をオープンして以来、6月初旬から下旬(天候により変動)まで大石地区8軒の農家は初夏の味覚の代表作としてびわ狩りの観光客で大賑わいです。

いつもは静かな地域なのですが、この期間はお正月とお盆がいっしょに来たかのように活気づきます。どの家庭もお客さまに「おいしかった」と言って満足していただけるように一年間かけてびわの世話をしています。肥料のやり方、袋のかけ方、びわの木の剪

定方法など、それぞれの家庭によって秘法があります。それを受け継いでびわの木を大切に、びわの木の気持ちができるように努力を重ねています。

3代目の大畑さんも、びわ狩り期間中は夫婦で一日中びわ山に入り、お客さまに不便をかけていないか気配りしながら、「おいしい」とびわを食べていただけるよう、また安全に気をつけ、お客さまの要望にできるだけ寄り添いたいと思いながら毎日過ごされているそうです。

今年もびわの苗木を20本余り植えてご自身の生きがいを求めながら、お客さまが笑顔で帰っていただけることを願って毎日びわ狩りの準備をしています。皆様も一度、初夏の味覚を味わいに夕陽の美しい北淡へお越しください。

応援隊: 廣岡ひろ子



淡路生活創造活動グループ交流会を開催します



日ごろ、淡路生活創造情報プラザを拠点に活動をしているグループの交流会です。

1年に1度のこの機会に、様々なグループが、普段の活動の成果を発表します。

お友達とお誘い合わせの上、ぜひご観覧ください。

開催日時: 平成26年7月5日(土)

12:50~17:00

場 所: 淡路文化会館 講堂

内 容: グループの活動発表・活動展示
観覧費: 無料

お問い合わせは、淡路文化会館まで

★淡路文化会館からのお知らせ★

コミュニティ応援隊を派遣します

淡路島内の県民交流広場に取り組んでいただいている地域や、淡路島内に在住・在勤・在学するグループに、「コミュニティ応援隊」として、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メンバーの中からご紹介いたします。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（講師派遣の場合は謝金3万円を県が負担。その他旅費等は申請者負担となります）。

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！

助言・支援の例	アドバイザーの例
【県民交流広場支援】 地域の現状や整備する拠点の活用方法について話し合うワークショップの進行支援、広場活用の成果披露、地域主催の学習会やフォーラムの講演・助言など 【分野別学習支援】 ホームページ開設、起業ノウハウ、運営方法、人材養成、防犯、子育て、食・特産品開発、文化、福祉、まちづくり、環境等各分野の活動充実	【県民交流広場支援】 まちづくり専門家 県民交流広場先行地域のリーダー 研究者・実践家など 【分野別学習支援】 各分野の専門家、団体、NPOリーダーなど

募集期間：平成26年5月1日（木）～平成27年2月13日（金）

募集件数：7件※実施予定数に達した場合は、募集を停止します
お申し込み・お問い合わせは、淡路文化会館まで



★兵庫県淡路消費生活センターからのお知らせ★

ネットショッピングのチェックポイント

気軽に利用できるインターネットショッピングは大きな市場規模となっています。様々な商品やサービスをいつでも利用できる便利なサービスですが、トラブルも増えています。

【事例1】

インターネットで大型家具を注文した。確認メールが届き、電話でも確認した。後日、業者から電話があり、居住地が大型商品の配達不可地域なのでこの注文はお受けできないと言われた。注文画面にはその旨の表示はあったが確認していなかった。

【事例2】

ネットショッピングでバックを購入したが、イメージした内容と違っていた。

8日以内なのでクーリングオフしたい。

申し込み時のチェックポイント



- 連絡先（住所、電話番号、メールアドレス、責任者名）がきちんと表示されているか？
- 引き渡し時期、支払い方法、配達可能地域
- 返品に関する条件（返品特約）

通信販売にはクーリングオフ制度がありません。しかし、返品に関する記載がない場合は商品到着後8日以内であれ自己負担で返品できます。

※トラブルに遭ったら最寄りの消費生活センターに相談しましょう。

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

☎0799-23-0993 9:00～12:00 13:00～16:30（土日祝日・年末年始は除く）

