

—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

3月

春のうまいもんさがし

VOL.178

もくじ P1 五色産の苺 P2 ワカメ P3 ぶき P4 春トマトはるる P5 鳴門オレンジ・苺大福レシピ
P6 淡路文化会館・淡路消費生活センターからのお知らせ・生活創造活動グループ紹介 P7.8 淡路の文化活動・イベント情報等

“春のうまいもん”を見つけました～。それは五色産の苺です！

そんな美味しい苺を作っている五色町都志角川の西野正さん(68歳)のビニールハウスを訪ねました。2月だというのに日中のハウスの中は25度。初夏の気温です。広々としたハウス内は甘い苺の香りが漂い、深い緑色の葉っぱの下から無数の苺の実がぶら下がっています。苺の品種は“紅ほっぺ”。長円錐形で、甘くてコクのある美味しさは勿論のこと、皮が薄くジューシーなのが特徴です。苺を作り続けて40年近くになるという西野さん。元農協職員時代に営農指導をしていた経験もあり、生産者仲間と品種改良や研究を積み重ねながら今の品種に落ち着いたのだそうです。五色産苺は主にJA淡路日の出へ出荷されます。また、“イチゴ狩り”を体験することもできます。西野さんに美味しい苺の見分け方を教えてもらいました。実は中粒位が甘く、変形している方が美味しいのだとか。それに苺は先端部分に甘味が凝縮されているそうです。甘い苺を作る秘訣は、水やりを少なくし、植物性有機肥料と日光によくあてること。対話を楽しみながら苺を育てているという西野さん。12月中旬頃、赤く色づき始めた瞬間が最高に嬉しいと話してくださいました。苺への熱い思いが美味しい苺作りの一番の秘訣なのかもしれませんね。ぜひ春のうまいもん“五色産苺”を味わってみてください。

(応援隊：瀬戸由美子)



イチゴ狩り体験申込・問合せ先⇒高田屋嘉兵衛公園ウエルネスパーク五色 ☎0799-33-0261



農カフェ&デザート
星の果実園

苺のお店を見つけました！

苺農家を作るデザートのお店です。完熟朝採り苺のスイーツオンパレード。おっきくてジューシーな苺に感動です。苺だけ買えるのも嬉しい！

場所⇒洲本市塩屋2-1-45
塩屋交差点北へ20m国道沿い
電話⇒0799-70-7300
営業時間⇒10:00～19:00
定休日⇒水・木（祝日Open）
HP⇒<http://hoshinokajitsu.jp>





南あわじ
漁業協同組合

丸山港のワカメは
良品で栄養たっぷり!

辰美小学校5年生のワカメ刈り取り作業体験

毎朝のみそ汁や、酢の物に欠かせないワカメは春のうまいもんの代表でもあります。

淡路島ではあちこちの漁港で、ワカメの養殖が行われ、その刈り取りの最盛期が春三月なのです。古くから鳴門海峡で養殖をしている丸山漁協の亀井一明さんにお話を伺うと、ワカメは11月末から12月初めにかけて種付けをし、低い水温の下でゆっくりと成長します。3月に刈り取るのですが、その間にも魚に食べられないようにワカメを水面すれすれのところにくるように調節したり、海の栄養不足で色落ちしないように漁師さん全員で海にリンや窒素などを袋に入れて養殖場にぶら下げたりと、大変手間がかかるそうです。



丸山漁協 亀井一明さん
TEL 0799 (39) 0275



うまいもんポイント2
淡路のワカメは
肉厚で食感バツグン!

丸山港は、淡路島の南西部に位置し、大鳴門橋を挟む瀬戸内海側にあり、鳴門海峡の潮流が行き交う豊かな漁場をひかえています。

春には、タイ・メバル、夏には、ハモ・アナゴ・キス、秋には、ハマチ・アオリイカ、冬には、ガシラ・ヒラメ・カレイと一年を通して美味しい魚に恵まれた漁港です。

そんな丸山港で刈り取られるワカメは良品で栄養がたっぷりと評判です。毎年のように校区にある辰美小学校5年生が、2月下旬ごろ(今年は2月20日)に刈り取り作業を体験しているそうです。

漁師さんのおすすめの食べ方はやはり、取れたてをさっと湯がいてポン酢で。肉厚でコリコリした歯ごたえがたまらない春の逸品です。またそのワカメの、茎の下部にあるひだひだの部分が、『めかぶ』と呼ばれ、食物繊維が豊富で、細く刻むとねばねばがタップリ!! 食物繊維の一種であるフコイダンやアルギン酸は、生活習慣病の予防や改善に役立つといわれています。三杯酢やポン酢をかけてズルっとかき込んでください。ワカメの茎の部分も甘辛く煮つけるとごはんのお伴として絶品です。さあ! 春のワカメをいろんな食べ方で堪能しましょう。(応援隊:岡 八代井・浜田 泰美)



うまいもんポイント3
地元民の楽しみ
生ワカメのしゃぶしゃぶ!

地域特産物マイスター
東田義孝さん
(淡路市尾崎)

一宮のふき

淡路島ふき
「シャキシャキ 色 香りよし」



4月ごろの春ふきは
特に香りがいいですよ。



「ふき」こそ旬の味

地域特産物マイスターの東田義孝さん(淡路市尾崎)から淡路島ふきについて取材をさせていただきました。

作業所に入るとふきの香りが立ち込めていました。ふき好きの私にはたまらない香りです。

ハウスから収穫してきたばかりのふきを出荷準備されているところです。ふきは長さによって6種類に分けられ、4kgづつに箱詰めされるのですが、箱詰めの前に、茎は葉の色や形を、奥様が1本ずつ料理をする主婦の目線で丁寧に確認していました。

そしてご主人の義孝さんがラップにくるんでラベルを張り箱詰めをし、JA淡路日の出一宮支店の集荷場に運びます。作業は二人がかりで1日に60箱くらい出荷されるそうです。作業中のお二人から淡路島ふきの特徴についてお伺いしました。

シャキシャキした歯ごたえがありながらやわらかく味が良く染みる。短時間で茹で上がるため調理後も緑が

鮮やかで香りも良く残る。(JAから頂いたレシピを参考に皆さんも挑戦してみてください。)

私も恵方巻にキュウリを入れる要領でふきの青煮を入れてみました。ふきだけの細巻きも作ってみました。春の味覚を満喫し、立春を迎えました。

「ハウス内の光量や湿度、気温、灌水の量などに特に気を使い、毎年良いものを同じように育てるように頑張ってるけどなかなか難しいね。」と、東田ご夫妻は仰っていました。

50年前は一宮地区で60軒以上の農家がふきを栽培していましたが、現在では3軒のみとなりました。

年間5000箱くらいがJAを通して神戸の中央市場に出荷されています。野生のふきとは異なる品種で1月頃から出荷が始まりますが4月ごろの春ふきが特に香りがいいそうです。皆さんぜひ旬のふきを味わってください。

(応援隊:米田 静子)

ふきのピクルス

材料(びん詰め)

- ふき
- 市販の酢漬けの素
- 粗びきこしょう 適量
- 赤唐辛子 少々

作り方

ふきは、ゆがいた後、皮をむき、瓶に入る大きさに切り、粗熱をとっておく。
市販の酢漬けの素を入れ、唐辛子、粗びきこしょうを入れ出来上がり。
半日で美味しいピクルスが出来ます！

カレーに相性ばっちりです(^~)

春の香り♪ ふきの青煮

JA淡路日の出 一宮ふきの 簡単レシピ♥

材料

- ふき
- 市販の白だし

作り方

ふきは、ゆがいた後皮をむき、適当な長さに切り、白だし原液に20分くらい漬けて出来上がり！

うまいっ！

色々な料理を楽しめます♪♪





淡路の春のうまいもん
見つけた!



春トマトはるる

「はるる」の売りは、
濃く深い味わいと
糖と酸の絶妙なバランス

春トマト「はるる」ここにあり!

◇連絡先: 〒656-1511淡路市郡家124-2
JA淡路日の出一宮支店 Tel 0799-85-0180



生産農家中田直さん



2月から4月にかけて
食べごろを迎える春トマト

春トマト「はるる」の収穫が始まった1月の下旬、生産農家中田直(ただし)さんを訪ねました。旧一宮町尾崎地区、播磨灘を望む小高い丘陵地にハウスが7棟あり、暖かな日差しをいっぱい浴びながら、土耕栽培が行われています。

トマトは1年を通して食べることができますが、露地栽培の旬といえば6~8月です。また、「フルーツトマト」と呼ばれる高糖度のものも流通しています。そんな中で、春を呼ぶ甘く酸っぱい春トマト「はるる」が今人気を呼んでいます。

「はるる」のスタートは、平成23年1月。JA淡路日の出の肝入りで、この地区での特産化を進めるとともに、ブランド化していこうと登録し、10軒の参加により栽培と販売がスタートしたのでした。「瑞健(ずいけん)」という、実が大きくなる品種のトマトを小さく育てて旨味を凝縮させていくところに栽培のポイントがあるとのこと。フルーツトマトを食べると甘みが先に来るのですが、「はるる」は甘いだけではなく、トマトの旨味である酸味も大きいのです。すなわち、糖と酸の絶妙なバランスと濃く深い味わいが「はるる」の売りなのです。

「はるる」が出始めるのを心待ちにしてくれている人が多く、「やっと、出たね。」や「おいしかったよ。」などという声が、とても励みになっているとされていました。一方で、自然相手の仕事であり、天候も毎年違うので、それに対応した管理を行わねばならないので

苦勞をしておられます。また、現在の品種が使えなくなったときに備えて新しい品種を選定していくことがこれからの大きな課題だということです。

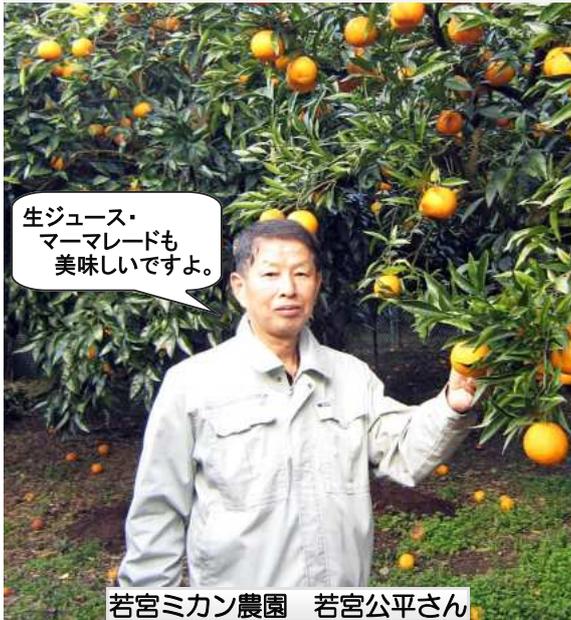
現在、中田さんはご夫妻とご両親で栽培をされていますが、新規就農を目指す研修生を受け入れる予定で、「はるる」を作る担い手を育成していこうともされています。

「はるる」には生食だけではなくいろいろなおいしい食べ方があります。JA淡路日の出等のHPを参考に、食べ方のバリエーションを増やしてみたいかがでしょう。

2月から4月にかけて食べごろを迎える春トマト、温暖な気候の中で愛情たっぷりにじっくり育てられた「はるる」を食べて、春を感じてみませんか。

淡路の春のうまいもん、見つけた!

(応援隊: 中田 浩嗣)



若宮ミカン農園 若宮公平さん



独特の香りやほろ苦さ、さわやかな風味の鳴門オレンジ

連絡先：洲本市由良町由良623
 若宮ミカン農園 電話0799-27-0353



洲本市由良で生まれた現生種

鳴門オレンジ



「鳴門オレンジ」ってご存知でしょうか？このミカンは約200年前の江戸時代に洲本市由良で偶然に生まれた品種で、現在でも他の品種と交配されずに柑橘類では数少ない現生種の一つです。

洲本市由良でその「鳴門オレンジ」を栽培している若宮ミカン農園の若宮公平さんをお訪ねしました。若宮さんは消防職員を退職した後、祖父の代からのミカン農園を引き継いで淡路島原産の鳴門オレンジ畑を守っています。

若宮さんの案内でミカン畑に行くと、たわわに実った鳴門オレンジがいっぱいでしたが、収穫は5月ごろからとのことでした。この鳴門オレンジですが、花が咲くのが5月で収穫前のオレンジと花が一緒、それから徐々に実が大きくなり、収穫するまで1年あまりを要します。このように木に成っている時期が長いため、

生った実もダメージが大きくて5分の4くらいが落下し、収穫できるのがとても少ないそうです。それと野生の鹿による被害も多く、その対策にも苦労されているようです。

以前は多く栽培されていた鳴門オレンジですが、現在では果物の多様化によりその需要も減少し、また後継者不足もあって栽培面積も激減しているようです。洲本市由良と淡路市の一部でしか栽培していない、独特の香りやほろ苦さ、さわやかな風味の鳴門オレンジですが、若宮さんには淡路で生まれた現生種の鳴門オレンジを、これからも守り続けてほしいなあって思いました。

この鳴門オレンジを使った「なると漬け」や「なると羊羹」も有名ですが、若宮さんのおすすめは「生ジュース」で、酸味がなんともいえないおいしさだそうです。また「マーマレード」もおいしいですよと話されていました。
 (応援隊：田処 幸久)



ぽけっとクッキング 莓大福



▲レンジで簡単にできましたー

《材料》

- ・ 苺8個
- ・ あんこ240g
- ・ 白玉粉100g
- ・ 砂糖50g
- ・ 水120CC
- ・ 片栗粉大さじ2

《作り方》

- ①苺はヘタをとる。
- ②あんこを1個30gずつに分けておく。
- ③ラップの上にあんをを広げ、苺を乗せあんを包む。
- ④耐熱容器に白玉粉を入れ水で溶かし、砂糖を入れて混ぜる。
- ⑤フタをしてレンジ(600W)で2分加熱してかき混ぜる。
- ⑥再度、フタをして1分30秒レンジで加熱して混ぜ、半透明になったら片栗粉の上に取り出す。
- ⑦両手に片栗粉をつけ、温かいうちに8個にちぎり分ける。
- ⑧生地の中を厚めに円形に大きめのぼし、②にかぶせるように包み丸める。

レシピ提供 いずみ会

淡路文化会館からのお知らせ

平成29年度受講生募集!

<p>いざなぎ学園 大学・大学院</p>	<p>淡路島の魅力や再発見ができたり、健康や生活に役立つことが学べます。新しい仲間との出会い、講座での発見が新たな喜びになります。 <学校教育法第1条に規定する大学とは異なります。> ◎募集講座：4年制大学講座(60名：先着順) 2年制大学院講座(30名：先着順) ◎対象：概ね60才以上の県内在住の方 ◎受講料：年間12,500円(その他自治会費等)</p>
<p>淡路日本画セミナー</p>	<p>日本画の伝統的な技法や様式美を楽しみながら学んでみませんか? ◎募集講座：年10回(研修旅行を含む) 初級コース(基本的技術の習得)25名 中級コース(応用的技能の習得)20名 ◎対象者：淡路地域に在住・在勤の方 ◎受講料：年間7,000円(その他自治会費等) ※画材費等は受講者個人負担 ◎講師：兵庫県日本画家連盟会員 栗村 浩史氏</p>
<p>淡路洋画セミナー</p>	<p>洋画の基礎・基本を学びながら楽しい癒しのひと時を過ごしてみませんか? ◎募集講座：年10回(島内研修1回)40名 ◎対象者：淡路地域に在住・在勤の方 ◎受講料：年間7,000円(その他自治会費等) ※画材費等は受講者個人負担 ◎講師：洋画家 祢宜田 完治氏</p>
<p>募集期間：～平成29年4月14日(金) 問合せ先：淡路文化会館(淡路市多賀600) TEL 0799-85-1391</p>	

淡路消費生活センターからのお知らせ

★「ネット通販」での注意点★

多くの人利用する「ネット通販」。大変便利な取引手段ですがトラブルも大変多い販売方法です。

- 【事例1】ブランドバックを注文したが届かない。
- 【事例2】届いた商品が偽物と分かった。
- 【事例3】クレジット決済ができると書かれていたのに銀行振込しかできなかった。など

このようなトラブルを防ぐために、次のようなサイトに注意しましょう。

- 会社概要の住所や電話番号、責任者の記載がない。記載があっても連絡できない。
 - ホームページや送られてきたメールの日本語表記が不自然。
 - クレジット決済、代金引換はなく、個人名義の銀行口座へ前払いさせる。
- これらの点に注意し、信用できる業者かどうかを見極めることが大切です。
 トラブルが起きたときは最寄りの消費生活センター、警察に相談するようにしましょう。

兵庫県淡路消費生活センター ☎0799-23-0993

9:00～12:00 13:00～16:30 (土日祝日・年末年始は除く)

いざなぎ学園紹介・サークル活動編(H28)

サークル活動とは中学校や高等学校で言う部活動にあたり、大学、大学院のカリキュラムとは別に、自主的な活動として行われます。
 ・サークルAとサークルBの2種類のサークルに参加が可能です。
 ・それぞれ8つのサークルの中から一つ選択することができます。
 ・各サークルで講師先生が指導をしてくれます。

サークル活動A(10回)

- ・ふるさと学 ・文芸(俳句) ・栽培
- ・民謡 ・シニアスポーツ
- ・音楽(コーラス) ・美術 ・詩吟

サークル活動B(10回)

- ・民謡 ・カラオケ ・手芸
- ・書道 ・社交ダンス ・彫刻
- ・パソコン初級・パソコン中級

生活創造活動グループ紹介



一宮FC



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。4月で設立7年目に入ります。現在は小学2年生から6年生まで42名が在籍し、週に3回程度活動しています。火曜日は2～4年生、木曜日は5年生、金曜日は6年生がいずれも18:30より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、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。チーム全体が一つの「ファミリー」として、一宮FCの子どもたちみんなを、指導者・保護者全員で育て見守っていくことを信条にしているアットホームなチームです。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、一緒にサッカーを楽しみましょう!

生活創造活動グループとは、淡路文化会館に登録されたグループです。

施設等	イベント	日時・会場	料金等
洲本市民工房 〒656-0021 洲本市塩屋1-1-17 TEL 0799-22-3322 FAX 0799-22-3322	洲本市民工房展覧会 「傑作！できばえ おみごと展」 洲本市民工房利用者による創作活動の成果発表作品展です。	●日時：3/4(土)～11(土) 10:00～17:00 最終日(11日)は16:00まで ※3/9(木)休館 ●会場：3Fギャラリー	★鑑賞無料 【問】洲本市民工房 TEL 0799-22-3322
	第5回島内高校美術部 作品展 油彩、アクリルの絵画、デザイン、イラスト、立体作品等の展示をします。	●日時：3/24(金)～26(日) 10:00～20:00 初日(24日)は13:00から 最終日(26日)は15:00まで ●会場：3Fギャラリー	
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	桜まつり ～淡路島で一番早いお花見を楽しもう～	●日時：3/4(土)～17(金) 9:30～17:00 ●会場：春一番の丘	★料金：イベントにより異なる ※別途入園料が必要 【問】明石海峡公園管理センター TEL 0799-72-2000
兵庫県立淡路夢舞台温室 「奇跡の星の植物館」 〒656-2306 淡路市夢舞台4 TEL 0799-74-1200 FAX 0799-74-1201	花見の庭2017 一百花繚乱、春の宴一	●日時：3/11(土)～4/16(日) 10:00～18:00 (最終入館17:30) ・休館日 3/6(月)、7(火)	★入館料：大人600円、65歳以上(要証明)、高校生300円、中学生以下無料
南あわじ市滝川記念美術館玉青館 〒656-0314 南あわじ市松山西路1137-1 TEL 0799-36-2314 FAX 0799-36-5408	松帆銅鐸の一時帰国展	●日時：3/7(火)～26(日) 9:00～17:00 (入館は16:30まで) ・月曜休館(ただし、3/20(月)は開館、21(火)は休館)	★大人300円、高大生200円、小中生100円 ※小中生は「ココロカード」「のびのびパスポート」利用可、入館無料 【問】玉青館 TEL 0799-36-2314
淡路市立アソンプレホール 〒656-2401 淡路市岩屋2942-17 TEL 0799-72-5321 FAX 0799-72-5322 (受付時間 9:00～17:00) 休館日：毎週月曜日(祝日の場合は翌日)	健康体操&リラクゼーション講座 参加者募集！！	●日時：土曜日(3/4・11・18) 10:00～11:00 ●会場：淡路市立アソンプレホール・淡路市岩屋体育センター	★参加費：1回 500円 回数券5枚綴り2,300円 【問】淡路市立アソンプレホール
	アソンプレホール カラオケ大会	●日時：3/12(日) 13:00～ ●会場：淡路市立アソンプレホール	
淡路人形座 「3月公演」 阿波十 引き裂かれる親子の情愛 〒656-0501 南あわじ市福良甲1528-1地先 TEL 0799-52-0260 FAX 0799-52-3072	【定時公演】 ①「人形解説」「傾城阿波の鳴門 順礼歌の段」 日時：平日、25(土)・・・公演時間 10:00、11:10、13:30、15:00 18(土)～20(月・祝)・公演時間 10:00、13:30、15:00 ★大人 1,500円 中学生 1,300円 小学生 1,000円 幼児 300円 ②「人形解説」「戎舞」 日時：26(日)・・・公演時間 10:00、11:10 ★大人 1,000円 中学生 800円 小学生600円 幼児 200円 【臨時公演】 30名様以上・15日前までの予約が必要 【9:00、16:00】 【3月の休館日】 毎水曜日 【臨時休館】 4(土)、5(日)、11(土)、12(日)、26(日)の午後 【今月のイベント】 3月3日(金)ひな祭りにちなみ毎公演の鑑賞チケット購入時に女性限定でささやかな品をプレゼントいたします。 【今月のトピックス】 18(土)～20(月・祝) 11:10 「人形解説」・「一谷嫩軍記 須磨浦組討の段」 源平の戦いのゆかりの地「煙島」にちなんで「一谷嫩軍記 須磨浦組討の段」を上演いたします。 【問】淡路人形座 TEL 0799-52-0260 FAX 0799-52-3072		

施設等	イベント	日時・会場	料金等
淡路文化会館 〒656-1521 淡路市多賀600 TEL 0799-85-1391 FAX 0799-85-0400	選抜書友展	●日時:3/1(水)~7(火) 9:00~17:00 ●会場:展示室・県民ギャラリー	★無料
	平成28年度淡路日本画セミナー修了作品展	●日時:3/10(金)~30(木) 9:00~17:00(最終日は16:00まで) ●会場:展示室・県民ギャラリー	★無料
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	ふだんぎコンサート ~花より団子 それとも、タンゴ?~	●日時:3/19(日) 開場13:30 開演14:00	★料金:500円(お茶・お菓子付) 全席自由、未就学児無料ベビーカー入場可
	スプリングコンサート 淡路音楽セミナー・サンシャイン 少年少女合唱団・凜々倶楽部	●日時:3/5(日) 14:00~16:00 ●会場:淡路市立サンシャインホール	★無料 【問】淡路文化会館 TEL 0799-85-1391
洲本市文化体育館 〒656-0021 洲本市塩屋1-1-17 TEL 0799-25-3321 FAX 0799-25-3325	中村紘子メモリアルパデレフスキ国際ピアノコンクール優勝者イ・ヒョク ピアノコンサート in Awaji	●日時:3/10(金) 1部開演 18:00~ 2部開演 19:00~ ●会場:文化ホール『しばえもん座』	★一般 2,000円 学生 1,000円 自由席 未就学児入場不可
	健康セミナー ・和太鼓演奏 ・講演会	●日時:3/20(月・祝) 13:00~16:00 ●会場:文化ホール『しばえもん座』	★前売6,000円 【問】伊達弘泰 TEL 080-3837-1837
	兵庫芸術文化センター管弦楽団 春休み PAC子どものためのオーケストラコンサート	●日時:3/25(土) 開演 14:00 ●会場:文化ホール『しばえもん座』	★一般 1,500円 子ども(3才~小学生) 500円 全席指定 【問】洲本市文化体育館 TEL 0799-25-3321

淡路花祭 2017 春!

洲本市民広場のオープニング(3/18)ではシンガーソングライター、チャップさんのフラワーコンサートを行う他、シンボルオブジェ高田屋嘉兵衛の「辰悦丸」の展示を行います。その他にもお絵かき花壇づくりコンテスト、花と緑の写真教室やクイズラリーなど全島あげて盛り沢山のイベントを開催します。

- ・日時:3/18(土)~5/28(日)
- ・会場:洲本市民広場ほか淡路島全島
- ・料金:散策自由(一部有料)

詳しくは「淡路花祭」ホームページへ

【問】(一財)淡路島くにうみ協会

TEL0799-24-2001 FAX0799-25-2521

**編集
だよ!**

春の訪れを待ちわびる桜の蕾が大好きです。寒さを耐え忍んだ桜の蕾はより一層きれいな花を咲かせるそうです。私がポケットあわじ編集担当になって1年が過ぎました。来年度は桜に負けない花を咲かせたいものです。4月号からポケットあわじはフルカラーバージョンでお届けします。より充実した情報をお届けしたいと思います。より一層の応援をお願いします。(担当:安井 由美)

「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3,400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。(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 TEL 0799-85-1391
 FAX 0799-85-0400 E-mail: a-pocket@hyogo-ikigai.jp
<http://www.eonet.ne.jp/~awaji-c/>



私たちは「ポケットあわじ」を応援します。

