



### 熱き志摩びと発見

メンバーの登場とともに、激しい声援が会場を揺らす。メンバーの演奏とパフォーマーのダンスに会場のファンはひとつとなり、そして盛り上がりは更に加速した。多くの若者から熱い支持を得て、今やその活躍を全国に広げる人気バンド「the GazettE(ガゼット)」。

そのギタリスト葵さんは志摩町出身の「志摩びと」である。志摩びとの会設立記念交流会が開催された昨年11月28日、時を同じくして「the GazettE」のツアーが、札幌を第1の舞台にスタートされた。

the GazettE/Guitarist 葵さん



この公演は三重県津市でも開催され、そこに私も参加させてもらった。力のこもった演奏はもちろんだが、激しく沸く会場の雰囲気は圧倒されるままに時間が過ぎた。これだけの若者を引きつけ、感動を与え「熱き志摩びと」を前に、自然と喜びが込み上げる。今後も「the GazettE」と葵さんを速く志摩の地より応援していきたい。

the GazettE  
オフィシャルホームページ <http://www.pscompany.co.jp/gazette>

## Vol. 2

2007年(平成19年)  
4月10日 発行

志摩市広報課 志摩びとの会事務局  
〒517-0592 三重県志摩市阿児町鶴方3098-9 (志摩市役所 企画政策課内)  
TEL: 0599-44-0205 FAX: 0599-44-5252  
e-mail: shimabito@city.shima.lg.jp HP: <http://www.city.shima.mie.jp/shimabito/index.html>

今年でプロ野球生活20年を迎えることになりました。今思うと、子どもの頃、志摩の海や山を遊び回ったことが、今まで、プレーできる体の基本を作ってくれたと感謝しています。

志摩は今もたくさん自然が残っています。今の子どもたちもこの自然とともに、自分の夢に向かって頑張ってください。自分も皆の夢が叶うよう、応援しています。

読売巨人軍 大道典嘉

【プロフィール】  
1969年(昭和44年)10月生 大王町船越出身  
読売ジャイアンツ外野手  
明野高～南海(1988)～ダイエー(1989-2004)～ソフトバンク(2005-2006)～巨人(2007-)



## 志摩びとの会 Fight!

### 「元ビーチバレーアスリートの目線から」

志摩の広大で良質な砂のビーチは最高のトレーニング環境だと思えます。現役時代に「志摩でトレーニング行こう→美味しい郷土料理を食べる→心身の疲れを癒やす」このサイクルを行っていたらメダル獲得も夢でなかったかも?! 何て思ってしまうくらいです。

より多くの方に魅力のある志摩のビーチを知ってもらえようように。そして、いつまでも美しく人々に愛されるビーチでありますように。

徳野 涼子

【プロフィール】

1974年(昭和49年)8月27日 満32歳  
愛媛県松山市出身 東京都在住 NPO法人 日本ビーチ文化振興協会 常勤理事  
＜戦歴＞  
1998年 アジア大会(バンコク) 3位  
2002年 アジア大会(プサン) 3位  
2004年 アテネオリンピック 出場(17位)  
＜経歴及び活動内容＞  
大学卒業後、日本のみならず世界各国のビーチ(砂浜)を舞台に、ビーチバレー界の第一線で活動。2004年にはアテネ五輪出場を果たす。2006年3月で現役を引退。現在は得意とするビーチバレーを活かし、日本全国のビーチを飛び回り、里山ならぬ「里浜」づくりを自指し活動中。

### 第47回

# 志摩の奇祭 伊勢えび祭

志摩市浜島町。昭和36年、伊勢志摩国立公園の異色ある夏祭、「水産資源に対する感謝祭」として伊勢えび祭の歴史がスタートしました。

過去、祭のメイン会場には、浜島港や黒崎海岸が使用され、現在は浜島海浜公園を舞台に年々スケールアップし、毎年多くの来場者で賑わいます。



祭のクライマックスに登場する「伊勢えび神輿」

中でもクライマックスに登場する、巨大伊勢えび神輿は正巻!全長約8m、重さ600kgにも及ぶ、精巧に造られた伊勢えび神輿を、地元の若者が勇壮に担ぎ、練り歩きます。

### 祭が華やぐ...小えびの舞「じゃこっぺ踊り」

伊勢えび祭では、軽快な「じゃこっぺ囃子」のリズムにあわせ踊る「じゃこっぺ踊りパレード」も見所のひとつ。毎年、多くの「連」が参加して祭を盛り上げます。

「じゃこっぺ」って?実はえびの子どものことをこの地方ではこう呼びます。小えびが元気よく跳ね踊る様を表し、創作されました。踊りは至ってシンプル。初めて祭に参加し

た多くの人たちがパレードに飛び入り参加するほど!踊り方はホームページでもみることが出来ます。会員のみなさん踊りを覚えて、今年ぜひ参加してみてください。

<http://www.iseebi-onsen.com/iseebi/>

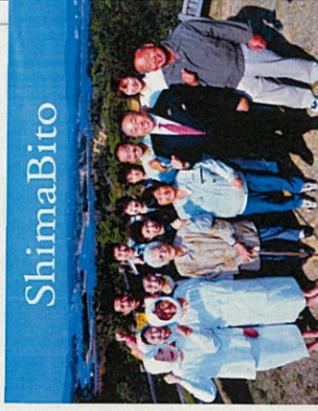


いろいろな衣装でじゃこっぺ踊り!

### ■志摩市イベント歳時記(3月～10月)

|                |                              |
|----------------|------------------------------|
| 伊勢志摩ゆりパーク      | 3月31日～7月上旬<br>伊勢志摩ゆりパーク(磯部町) |
| 志摩ロードパティ       | 4月22日<br>志摩スズイン村(磯部町)        |
| あわびフェア         | 5月5日<br>和真漁港(志摩町)            |
| 伊勢えび祭          | 未定<br>浜島海浜公園(浜島町)            |
| 伊雑宮御田植祭        | 6月24日<br>伊雑宮(磯部町)            |
| 潮かけ祭り          | 7月14日<br>和真漁港(志摩町)           |
| わらじ祭           | 9月11日(予定)<br>波切漁港(大王町)       |
| 安乗の人形芝居        | 9月15日・16日<br>安乗神社(阿児町)       |
| 全日本シニアソフトボール大会 | 10月11日～14日<br>市内             |
| 真珠祭            | 10月22日<br>賢島円山公園(阿児町)        |

## 来たれ! 志摩びとの会



昨年11月に発足した志摩びとの会。おかげさまで、現在約160名の方にご入会頂き、志摩市を応援していただいております。今後は会員の輪が、300名、500名、1,000名...と広がり、この「志摩びとだより」も日本全国・世界各地に志摩の話題を届ける潮風に発展することを願っています。

会員の皆さんも、おトモダチやご親類の方など、どんどん「志摩びとの会」を教えてくださいたいですね。

\*入会資料が必要な場合は、お送りさせていただきますので、事務局までお気軽にご連絡ください。また、志摩市ホームページからも入会いただけます。



志摩市広報課 志摩びとの会 事務局  
〒517-0592 三重県志摩市阿児町鶴方3098-9  
志摩市役所企画政策課内 TEL: 0599-44-0205 FAX: 0599-44-5252  
e-mail: [shimabito@city.shima.lg.jp](mailto:shimabito@city.shima.lg.jp)  
HP: <http://www.city.shima.mie.jp/shimabito/index.html>

## 志摩に生きるキャリアウーマン 志摩の海を愛す海女たち

今日、男女共同参画の考え方や子育て支援施策の広がりにより、多くの女性が社会に進出し、第一線で活躍するようになってきました。しかし、古くより志摩地方には、自分の腕一本で生き抜いてきたキャリアウーマンがいるのです。

志摩町越賀の竹内茂子さん、72歳。漁へ出る数は減ったものの、今なお現役を続ける海女です。竹内さんは中学卒業後、すぐ海女として海に入り、21歳の時、遠洋漁船に乗る旦那さんと結婚しました。

竹内さんの本業は海女でありながら、田植えのシーズンともなれば、漁前の早朝、そして漁後、田の仕事に携わり、漁に出られない冬場や海の状況の悪い日は土木現場で男性と一緒に仕事をしていたそうです。

当時は振り返り、「辛いときもあったし、今となっては本当によく働いたと思う。」と漏らしながらも、「志摩の海が好き、海女ほど良い仕事はない。生まれ変わったもまた海女になりたい。」と言い切ってくれた。

現在は、漁の合間に畑仕事をしたり、観光事業「海女小屋体験」の手伝いをしたり過ごす日々。最近では、家でゆっくりに裁縫をしながら韓国ドラマを観るのが楽しみのひとつ、と笑顔で答えてくれたのが印象的だった。



笑顔で取材に応じてくれた竹内茂子さん(志摩町越賀)

### 竹内さんとも会える! 志摩の海女小屋体験

海女さんが仕事の合間に体を温める小屋(火場)を再現した施設で、志摩の特産品である「伊勢えび」や「あわび」などの魚介を味わうことができます。もちろん、竹内さんたち、海女さんの話を聞きながらの体験も可能。

■予約・問合せ  
志摩市観光協会  
TEL.0599-46-0570 (要予約)



## 離れていても志摩の味

< 志摩いそぶえ会 ざらりレシビ >



### 漁師の味「ごね寿司」

美味しい志摩の代表郷土料理・漁師の味「ごね寿司」が船上で獲れたてのカツオの刺し身とごねを手でこねて食べたのが始まり。

#### つくり方

1 ●刺し身状に切ったカツオをタレ(一度沸騰させ、冷ましたもの)に20分つける。

point タレの冷ましが十分でないとい刺し身が煮えてしまいがちなので注意!

2 ●ごはんを炊くときに塩(小スプーン1杯)を入れ、炊き上がったら10分ほど蒸らす。

3 ●蒸らしたごはんにお茶わん1/3のタレを打ち、さらに10分してから桶に移す。



4 ●ごはんにあわせ酢を手で素早く混ぜ合わせ、5分してから扇風機等で冷ます。



5 ●最後にカツオを混ぜ、千切りしたシヨウガと大葉をまぶしてできあがり!!

### Recipe

材料(5人分)  
カツオ: 500g 米: 5合 シヨウガ: 少々  
大葉(または三つ葉): 少々  
タレ(醤油: 100cc 砂糖: 50g)  
すし飯あわせ酢(酢: 100cc 砂糖: 120g 塩: 少々)

## 絵かきの町・大王

### 第5回写真コンテスト

大王崎灯台で有名な志摩市大王町。なだらかな丘陵に立ち並び、昔ながらの漁師町としての風情ある町なみを残す波切地区には、毎年多くの絵かきとカメラマンが訪れる。昨年度は、この芸術の町で第5回写真コンテストが開催されました。



### 金賞

「展望」

柴田ただしげ

灯台の影を中心に撮影したのが成功している。これまで、このアングルから撮影した作品はなかったのではないだろうか。モノクロームにしたことで、すっきりした画面になった。

(賞評: 写真評論家 飯沢耕太郎氏)

●他の入賞作品についても「絵かきの町・大王実行委員会」ホームページよりご頂戴します。

<http://www.ekakinomachi.com/2006/ekakinomachi>

100年の歴史に刻まれた輝き

## 真円真珠100周年記念

日本が世界に先駆けて発明した真珠養殖の技術。今年2007年、現在の養殖技術の基礎となった真円真珠を作るための基礎技術が確立されてから100年目を迎えます。

志摩市でも100周年を記念して、様々な事業展開を企画していきます。この機会に会員の皆様も「真円真珠のふさと志摩」の魅力に改めて触れてみてはいかがでしょうか!

### まん丸じゃなかった真珠!!

ネックレスやブローチなど、装飾品として身近なものとなった真珠。人々を魅了するその輝きとともに、まん丸い球状が特徴的です。しかし、1893年、鳥羽出身の御木本幸吉が、神明村から海上約4km、英虞湾に浮かぶ田徳島(現在の志摩市阿見町神明「多徳島」)で養殖を成功させたのは、「半形殻付き真珠」、すなわち半球状のものであり、今日見るような真ん丸い球状の真珠ではありませんでした。球状の真円の真珠をつくることは、御木本を含め当時真珠養殖の研究を行っていた人たちの最大の目標とされていました。

### 真円真珠養殖に情熱を燃やした男たち

多くの人が競って真円真珠養殖の成功という目標に向かって研究を進めた結果、1907年に西川藤吉と見瀬辰平の2人が、真円真珠生産の原理を最初に発見しました。その後1918年、2人とは別の方式で御木本幸吉も真円真珠形成方法を考案しました。



昭和32年に真円真珠発明50周年を記念して建てられた「真円真珠発明者顕彰碑」(志摩市阿見町神明)。この顕彰碑には西川、見瀬、御木本の名が刻まれている。

### 磯部町渡鹿野の発明家「見瀬辰平」

志摩郡的矢村渡鹿野(現在の志摩市磯部町渡鹿野)の人、見瀬辰平(1880~1924)は、「御木本氏の養殖せる介附真珠を真珠として認むるものにあらず、八面玲瓏たる真珠を生産してこそ真珠として、聊か世界に誇るに足る」(見瀬辰平氏手記)として明治35年(1902)ごろより、的矢湾において真円真珠養殖の研究をはじめていました。

海外の真珠に興味をもち、真珠の採取と調査のためオーストラリアに渡った養父の影響を受け、真珠に関心を持った見瀬。彼も現在の真円真珠の礎を築いた発明家の一人なのです。



見瀬辰平

## 志摩ゆかりの

### 偉人

娘として生まれる。兄の医師修行について上京し、そこで知り合った米人から聞いたアメリカの歴史や風土に関心を抱き、明治22年に渡米。片田の北米移民の歴史がここから始まった。

一時帰国した後、片田の若者7人を連れ、再びアメリカへ旅立ち、昭和初期には片田の人口約3



おりきさんの松

## アメリカ移民の先駆者 伊東りき

千人のうち、実に10人に1人が渡米した。彼らはアメリカから相当な額の仕送りを続け、郷土の発展に尽くしたという。

現在も旧志摩町役場下に、アメリカからりきが持ち帰ったといわれる「おりきさんの松」(ニュー



伊東りき