



2010年(平成22年)

3月16日発行

Vol. ⑧

志摩市応援倶楽部 志摩びとの会事務局
 〒517-0592
 三重県志摩市阿児町鶴方3098-22 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.cfm

～事務局通信～

だんだんと暖かくなり、春の足音が近づいていますね！3月15日からは海女漁が解禁になり、旬のおいしいアワビやサザエなどの海の幸を味わうことができます。この志摩に伝わる海女文化を、今回よりシリーズで『海女さんの豆知識』として掲載していきます。(裏面記載)

また、会員の皆様方への特典につきまして、宿泊業や飲食業の方々にご協力をいただきながら魅力ある特典を考えております

のでご期待下さい！

そして、昨年11月の名古屋交流会に引き続き、今年は大阪での交流会を予定しております。名古屋での食シンポジウムで提案があった、『志摩のうまいもん』の料理のご紹介が出来たらと考えております。

今後は関西圏でのイベント等に参加し、会員募集と大阪交流会のPRをしていきますので、会員の皆様方にもご協力をよろしく願いいたします。

おめでとう！！東福岡高校ラグビー部
 谷崎 重幸監督(志摩市磯部町出身)

1月7日、第89回全国高等学校ラグビーフットボール大会決勝戦が行われ、東福岡高校が31対5で桐蔭学園(神奈川)を破り、2年ぶり2度目の優勝を果たしました。また、大会総得点274点という大会最多得点記録の更新や、公式戦29連勝など、数々の記録を打ち立てています。

そのチームを率いるのが、磯部町恵利原出身の志摩びと、谷崎重幸監督です。ご自身も地元志摩高校から花園に出場し、法政大学では司令塔として活躍。その後東福岡高校の教諭となり、以来監督を務められています。

これからも志摩びとの会では、各地で活躍する志摩びとを応援していきます！



現在シンセサイザー歌手として日本とアメリカを拠点として活躍を続ける喜多郎さん。昨年も第52回グラミー賞にノミネートされ、日本人として最多の13回のノミネーションを達成されました。

そんな喜多郎さんも志摩の風土や料理がお気に入りということで、志摩びとの会会員となつていただいています。そこで今回は、喜多郎さんから志摩びとの会応援メッセージをいただきました。



喜多郎 さん (シンセサイザー歌手)



私と志摩市との出会いは、岐阜県郡上市白鳥町の方々の出会いから始まりました。

白鳥町の方々に紹介していただき志摩市志摩町を訪れる度に、毎回新たな発見をしています。自然の豊かさ、そして食文化の奥深さは、大変素晴らしいと思います。長い歴史の中から生まれてきたこの食文化をもっと多くの人々に知ってもらえたらいいの・・と思います。

また、日本が海外に自慢できる志摩の海・食文化・伝統を紹介していきたいと思っています。

近い将来、志摩の美しい海をバックにコンサートを出来たらと思っています。

岐阜県郡上市白鳥町と志摩市志摩町は昭和62年に友好町の証として調印を行いました。平成の合併を経て20年以上が経過した現在でも人と人との交流はより一層深く続けられています。

志摩びとの会

名古屋交流会を開催しました！

11月28日、名古屋駅近くのホテル「キャッスルプラザ」において、『志摩びとの会名古屋交流会』を約70名の会員の方の出席のもと開催いたしました。

第1部は『志摩のうまいもんシンポジウム』と題し、タレントのきくち教児さんと5名のパネリストの方に志摩の郷土料理、志摩の『うまいもん』についてお話をいただきました。

そして第2部では会員同士の交流会を行い、志摩の郷土料理などのお食事を楽しんでいただきながら、伊勢海老などの賞品が当たる抽選会や、志摩市長による調理パフォーマンスも行い、大いに盛り上がりました！

今回いただいた皆様からのご意見を、『食』での志摩の活性化につなげていきたいと考えております。

○お知らせ○

平成22年は、「志摩びとの会大阪交流会」を予定しています。詳細が決まり次第、皆様にお知らせいたします。

会場：シエラトン都ホテル大阪(予定)



↑ 第1部シンポジウムの様子。たくさんの「うまいもん」のアイデアをいただきました。



← 市長も腕前を披露しました。



← 第2部交流会。

巨人軍 大道選手母校へ帰る！

11月30日、志摩市大王町出身のプロ野球選手で、読売ジャイアンツ所属の大道典嘉選手がシーズンオフを利用し、母校である船越小学校を訪れました。大道選手は児童らと一緒に、地元で採れた食材が使用されたふろさと給食を食べた後、花束の贈呈など歓迎を受けました。



↑ 児童らと一緒に給食を楽しんだ大道選手。

また、児童らの鼓笛隊の演奏を聞くと、大道選手は子どもの頃演奏したトランペットを児童から借り、演奏を披露する場面もありました。さらにキャッチボールやゲームなども一緒に行い、後輩児童らとの交流を深めていました。



↑ 思い出の詰まった旧校舎に感謝の気持ちを刻もうと、写生大会を行いました。

4月から
 よろしくね♪



新浜島小学校 完成！

校章のデザインは迫塩小学校の校章の『植物』と浜島小学校の『桜』を特徴として残し、植物は翼にも見えるデザインとなっています。さらにバックには太陽のように高く大きな目標に向かって羽ばたいてほしいという願いが込められています。

志摩市浜島町にある、浜島小学校と迫塩小学校が3月をもって閉校となります。4月から両校の児童は、2校が統合し新築された浜島小学校の校舎で学ぶこととなります。



新浜島小学校 校舎

志摩市 ふるさと 応援寄附

ご協力ください。

あなたの志摩への想いを
実現する方法があります!

★志摩市ふるさと応援寄附条例を制定しました★

志摩市では、この地域に暮らす人々や他の地域に暮らしていても、絶えず「心のふるさと志摩」を想い、また志摩市の発展を願う人たちの熱き心を地域づくりに活かし、住民参加型の地方自治を進めるため、志摩市ふるさと応援寄附条例を制定しました。

★寄附金の運用目的を指定できます★

寄附金の運用方法は、寄附していただいた方ご自身により、次の7項目からご指定できます。

- (1) 環境に関する事業
- (2) 生活・安全に関する事業
- (3) 産業の振興に関する事業
- (4) 健康・福祉に関する事業
- (5) 教育・文化に関する事業
- (6) まちづくりに関する事業
- (7) その他個別の指定事業

★申し込み方法★

寄附金額は1口5,000円より。申請をいただいた方に振込用紙をお送りします。詳しくは企画政策課までご連絡ください。

申請のない方に振込用紙等をお送りすることは一切ございませんので、ご注意ください。

【問い合わせ】

志摩市役所 企画政策課

TEL:0599-44-0205

FAX:0599-44-5252

e-mail:kikakuseisaku@city.shima.lg.jp

海女さんの豆知識

第1回 海女の歴史

海女の歴史は古く、古代万葉集にもその姿を垣間見る内容が記載されています。風光明媚な真珠筏がかすり模様を織成す英虞湾、また黒潮踊る豪快な太平洋・熊野灘に代表される志摩は、温暖な気候に恵まれ、縄文・弥生時代から集落が築かれ、多くの人々が暮ら



していました。これらのことは、志摩市一帯で発見されている貝塚や遺跡からも想像できます。

志摩地方は気候が温暖で、比較的雨が多くて飲み水には困りません。そして、ちょっと海に入れば豊富な魚介類に恵まれ、山や野に行けば木の実があり、そして動物もいて古代の人々にとっては生活しやすかったに違いありません。



さて、志摩は昔から『御食つ国(みけつくに)・志摩』と言われ食べるものが美味しいことで有名でした。現在、伊勢神宮にあわびをお供えるのは鳥羽市国崎町で調製された『のしアワビ』が献上されます。志摩町和具にも『贅本』(にえもと)という地名が残っており、ここは昔、伊勢神宮に献上する魚介類を調製する場所だったと考えられ美味しい魚介類に恵まれた志摩周辺では、各地に神宮に献上する魚介類を調製するところがあったと考えられます。

このような古い時代から海女は活躍し、現代まで綿々と受け継がれてきており、原始的ではありますが、大変伝統のある産業と言えます。

志摩ロードパーティハーフマラソン2010

昨年の大会では約7,600人のエントリーがあり、志摩を代表する一大イベントになった志摩ロードパーティ！今年はゲストランナーに森脇健児さんをお迎えし、開催されます。

開催日

2010年4月18日(日) 雨天決行
開会式 9:30~



メイン会場

志摩スペイン村(バス駐車場)(スタート・ゴール地点)

☆大会HPはこちら☆ <http://shima.roadparty.jp/>



志摩の食イベントとして、3月20日(土)に、ともやま公園にてシーフード料理王座決定戦(S-1グランプリ)と「クラフト&雑貨マルシェIN志摩」が同時開催されます。次回の志摩びとだよりではグランプリを獲得したうまいもんをご紹介しますので楽しみに!



離れていても志摩の味

◎志摩いそぶえ会…県内外のお客様を、心からもてなし、志摩の良さを一人でも多くの方に知っていただくこと、志摩町のおかみさんを中心に活動。

あおさのがんもどき



今回は「あおさ」を使った、「がんもどき」を紹介するよ！豆腐とすり下ろしたレンコンをいれることでふっくらと仕上がります。



♪作り方♪

材料

- 豆腐……1丁
- アオサ……10g
- れんこん…80g
- 卵黄………1コ
- サラダ油…揚げ油
- 片栗粉……少々
- 塩………少々
- たれ……しょうが・醤油

- ①豆腐は、紙タオルで包みザルの上のせて軽く絞って水気をとる。
- ②れんこんをすりおろしておく。
- ③豆腐、れんこん、アオサ、卵黄、片栗粉、塩をボールに入れ、こねる。
食べやすい大きさの楕円に形を整える。
- ④油で揚げる
- ⑤あわせた、たれでいただく。



会員限定の特典



現在、志摩びとの会では会員限定の特典として、市内3ヶ所の公共施設の入館料・使用料等の割引サービスを行っています。

- ① 浜島磯体験施設『海ほおずき』(浜島町)
- ② ともやま公園キャンプ村 (大王町)
- ③ 志摩パークゴルフ場 (阿児町)

※ ご利用の際には、志摩びとの会会員証の提示が必要です。



◆たくさんの志摩びとの方々にお越しいただけるよう、さらに魅力ある特典を会員の皆様にご用意いたしますので、お楽しみに!!

イベント歳時記

♪楽しいイベント盛りだくさん♪

