



～事務局通信～

本格的な行楽シーズンの季節になり志摩市でも伊勢海老・的矢かき・安乗ふぐ等が旬を迎えております。今回は志摩の海産物は勿論のこと観光イベントを盛り込んだ『伊勢志摩キャンペーン』や年末の買い物市(海族市)をご紹介します。

山公園で開催されたシーフード料理王座決定戦(S-1 グランプリ)の結果と合わせてご紹介いたしますので、是非一度ご賞味いただきたいと思ひます。

会員同士の交流会については東京⇒名古屋と続き今回は大阪(上本町)で開催いたします。来年2月に大阪でお会いしましょう!!

また、昨年名古屋交流会で提案のあった『志摩グルメコンテスト』が開催されグランプリが決定されました、昨年3月に登茂

2010年(平成22年)

11月20日発行

Vol.9

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



第1回 うまいもんサミット
志摩グルメコンテスト

昨年名古屋交流会の『志摩の旨いもんシンポジウム』で提案のあったグルメコンテストが11月11日に阿児アリーナで開催されました。主な結果は次のとおりです。志摩に来たら是非どうぞ!!

◆グランプリ

海女のお浸ぎ 500円
てこねライスバーガー (志摩の旬)
HA・菜・RE あじろ
志摩市志摩町和具 0599-85-7333



◆銀賞

海鮮クリームコロッケ
志摩の恵セット 500円
カックスコム
志摩市阿児町立神 090-7313-7477



◆特別賞

あごわん丼 500円
和洲閣
志摩市志摩町和具
0599-85-4567



☆志摩びとの会
大阪交流会を開催します☆

今年度は大阪で交流会を開催します!
第1部は志摩市からのお知らせ(メッセージ)

- ① うまいもんサミットの結果
- ② 会員様への特典の説明
- ③ イベント情報
- ④ ふるさと交流会のお知らせ

そして第2部では会員同士の交流会を行います。ビュッフェ形式でのお食事の他、志摩の食コンテストでグランプリを獲得した料理や郷土料理コーナー設置のほか、抽選会も予定しておりますので楽しみに!

開催日 2月5日(土)

会場 シェラトン都ホテル大阪
※上本町駅より徒歩2分

スケジュール

第1部 志摩市からのメッセージ
(12:00~12:20)

第2部 交流会(12:20~14:00)
※交流会費 1名様 5,000円

申込方法

氏名・住所・電話番号を明記の上、FAX、e-mail、郵送にて事務局までお申込ください。お電話でも受付いたします。

申込〆切 12月24日(金)必着

申込・問合せ先

志摩びとの会事務局(志摩市役所 企画政策課)
TEL: 0599-44-0205 FAX: 0599-44-5252



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)が開催され、グランプリ以下特別賞は次のとおりでした。また、『うまいもんサミット志摩グルメコンテスト』で受賞された店舗をプラスし集約した魅力あるグルメマップを作製いたします。

★初代グランプリ

初カツオのカルパッチョ『ユッケ風サラダ仕立て』



HA・菜・RE あじろ
志摩市志摩町和具
0599-85-7333

★中日新聞社賞

真珠ステーキ



やすべえ
志摩市阿児町立神
0599-45-4688

★志摩市長賞

海鮮中華トースト



ヤムヤムキッチン味GEN
志摩市阿児町神明
0599-46-1232

★月刊 Simple 賞

あのりふぐスティック



丸勢水産
志摩市阿児町安乗
0599-47-4134

あわび王国まつり



絵かきの町・大王ふれあいまつり



あわび王国まつり



期間限定 海女さんカフェ



お問合せ 志摩市観光協会 (海女小屋)
TEL 0599-85-1212

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たち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2回 海女の生活

志摩の女性は、昭和の始めの頃は中学校を出ると(卒業すると)海女になるのが普通でした。お祖母さんやお母さんが海女の家庭の子どもは、小学校に上がる頃には、海に入って遊びの中で自然に海に潜ることを覚え、貝類を取ることを知っていました。ですから、中



学校を出て、海女になろうとすると、一人前になるのも非常に早いのが普通でした。お祖母さんやお母さんが海女をしていた人は、そのほとんどが海女になるのを小さいときから宿命づけられたようなことがありました。それは、女性の働く場所が現在と比較して少なかったことや、志摩の女性は働き者で『男の一人や二人、よう養うわないと志摩の女性は失格』みたいな古くからの言い伝えがあり



ました。また、志摩には女性が結婚するとき、夫が妻の実家へ毎日寝泊りに行くという『しゅうとや通い』という風習がありますが、このことも実入りのよい一家の稼ぎ頭である女性をよ

その家へ嫁がせるのを嫌がる実家の心情がよくでています。ちなみに『しゅうとや通い』は長い夫婦になると子どもが中学校へ上がる位まで続く場合もありました。

また、志摩の女性は実に働き者で、早朝には畑仕事を終え、子どもを学校に送り出し、朝の片付けを済ませてから海女作業へ出かけるという人も多く、中には旦那が漁へ出ると何ヶ月も帰ってこないという船乗りの人の場合は、父親の役までこなすという超働き者の人もいましたが、海女の世界にも高齢化がすすんでおり現在ではそういう人も僅かとなっています。

＜志摩いそぶえ会 きらりレシビ＞ 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。



健康食として
食卓に…アラ
メ巻煮物



材料 (4人分)

- 巾広アラメ...5枚
- サンマ...2匹
- 醤油...大さじ1と1/2
- 砂糖...大さじ1と1/2
- みりん...大さじ1と1/2
- だし汁...カップ1と1/2
- ショウガ...少々

作り方

- ①水で戻したアラメを二等分に切る
- ②サンマは三枚に下ろし、アラメの中の長さに切る。
- ③②をアラメでくるくる包み、小さめの鍋に詰めるように並べる。
- ④合わせ調味料でことこと時間をかけて煮る。

会員限定の特典

志摩市応援倶楽部「志摩びとの会」 会員特別宿泊プランのご案内

…日頃より、志摩市を愛し、応援してくれる皆様へ…

- ◎ 宿泊代が割引になったり… ウェルカムドリンクでお出迎え…
- ◎ お土産やお食事時にプラス一品があったり…
- ◎ ♪カラオケ♪無料になったり…

☆☆約17施設で特別プランでご宿泊いただけます☆☆

詳しくは「志摩びとの会」HPでご確認下さい。

<http://www.city.shima.mie.jp/shimabito/index.cfm>

- 対 象 本会の会員様
(ご家族を除き、複数で利用される場合は、利用者全員の入会をお願いいたします。)
- 期 間 平成22年11月1日(月)～平成23年3月31日(木)
※ただし、年末年始等繁忙期を除く
- 申込方法 志摩市観光協会へお申込みください。

お問合せ・予約 志摩市観光協会 TEL0599-46-0570
営業時間 9:00～17:00

♪年末のお買い物情報♪

御食つ国・志摩 年末海族市

日時 12月22日(水)～26日(日)
9:00～15:00

場所 波切漁港

◆イベント情報は観光協会 HP をご覧下さい。

