



2017年(平成29年)

9月8日発行

Vol.20

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 志摩市役所総合政策課内  
TEL: 0599-44-0205 FAX: 0599-44-5252  
e-mail: shimabito@city.shima.mie.jp  
HP: <https://www.city.shima.mie.jp/kakuka/shimabitonokaijimukyoku/>

## 志摩びとの会 大阪交流会 参加者を募集します!

「志摩びとの会 大阪交流会」を、昨年度に引き続き大阪三重県人会様主催の「関西三重県人の集い」との共催で開催します!

志摩市では昨年同様に会場内に出張ブースを設け、志摩市のPRを行います。今年度は記念すべき【10周年記念大会】ということで、三重県立水産高等学校に関するブースを出展する予定です!お楽しみに!

日時: 10月21日(土) 午前11時30分~午後2時頃終了(予定)  
※午前10時30分 受付開始

会場: シェラトン都ホテル大阪 4階「浪速の間」(大阪市天王寺区上本町6-1-55)

会費: 7,000円(当日支払)

申込締切: 9月25日(月)

●問い合わせ先●

志摩市役所 総合政策課 地域活性化係  
TEL: 0599-44-0205  
FAX: 0599-44-5252

日時 (1)イベント名称  
(2)場所

9/10(日) (1)第6回志摩里海マリンフェスタ  
(2)次郎六郎海水浴場(大王町船越地内)

9/15(金) (1)安乗の人形芝居  
~ (2)安乗神社  
9/16(土) (阿児町安乗844)

18:30~開演  
イベント情報については、「志摩びとMAIL」にて定期的に発信しています。配信希望やメールアドレス変更などのお問い合わせは志摩びとの会事務局まで!

## 移住ガイドブック 完成!

地方創生の取り組みの一つとして、移住ガイドブックを作成しました。

移住を検討している方向けに、志摩市への移住の手助けになる情報や移住して志摩市で生活している方の声を掲載しています。



A4サイズとA5サイズの2種類!  
※内容は同じです。



このガイドブックの配布にご協力いただける方や移住をお考えの方は、下記担当までご連絡ください。

志摩市内の主要観光施設や「道の駅伊勢志摩」のほか、東京と大阪の移住相談センターにも配置しています。

●問い合わせ先●

志摩市役所 総合政策課 地域活性化係  
TEL: 0599-44-0205  
FAX: 0599-44-5252

## 伊勢志摩

ISE-SHIMA SUMMIT MEMORIAL MUSEUM

## サミエール

### サミット記念館

平成28年5月26日、27日の伊勢志摩サミット開催を記念して、伊勢志摩サミット記念館「サミエール」が平成29年5月26日に近鉄賢島駅2階にオープンしました。

サミエールではサミットの概要や実際に使用された円卓と椅子、各国首脳への贈呈品等の紹介や展示を行っています。

また、次世代を担う子どもたちの学びの場や県内の観光情報を発信する場としても活用されます。

※この記念館は、伊勢志摩サミット三重県民会議(事務局:三重県)が整備・設置し、志摩市が運営しています。



実際に座れるよ。

首脳気分を味わおう!

※通常は「日本」の一席のみ座れます。



## 第7回 伊勢志摩 ツーデーウオーク

平成29年10月28日(土)・29日(日) 開催決定!  
ご参加お待ちしております!

スポーツツーリズムの振興による地域の活性化策として、日本でも有数のリアス海岸が作りだす風光明媚な伊勢志摩の里海や自然景観、多くの史跡が残る歴史文化を肌と感じ、世代を超えて仲間と出会い、ふれあいを楽しみながら歩くスポーツ交流の祭典「伊勢志摩ツーデーウオーク」を開催します。

また、開催地である志摩市を始め伊勢志摩の市民の健康増進を図り、ウォーキングによる健康への意識を高め、子どもたちを始め様々な世代の健康への取り組みと市内外の人々の交流を応援します。

- 事前申込締切: 平成29年10月3日(火) 当日消印・ネット受付有効
- 参加費(事前申込): 一般2,000円(税込)、中・高校生1,000円(税込)、小学生以下無料  
(当日申込): 一般2,500円(税込)、中・高校生1,500円(税込)、小学生以下無料
- その他: 詳しくは伊勢志摩ツーデーウオークHPまたは下記問い合わせ先まで。

●問い合わせ先●

伊勢志摩ツーデーウオーク事務局(志摩スポーツコミッション内) HP: <http://www.shima2daywalk.jp/>  
TEL: 0599-44-4450 FAX: 0599-44-4460 受付時間 9:00~17:00 ※土日祝を除く

- 場所 近鉄賢島駅2階(志摩市阿児町神明747番地17)
- 開館時間 午前9時から午後5時まで
- 休館日 原則、年中無休
- 入館料 無料
- アクセス (1)公共交通機関をご利用の場合  
【電車】近鉄志摩線「賢島駅」下車  
【バス】三重交通「賢島駅前」下車  
(2)自動車(または観光バス)をご利用の場合  
【大阪・名古屋方面からは】  
伊勢自動車道・伊勢西ICまたは伊勢IC  
⇒県道32号線(伊勢道路)  
⇒国道167号線 ⇒下記駐車場
- 駐車場 (1)自動車をご利用の場合  
賢島駅南側の観光用専用駐車場をご利用ください。  
(2)観光バスをご利用の場合  
「志摩マリランド」の駐車場をご利用いただくことができますが、事前(利用の2週間前まで)に予約が必要になります。詳しくは志摩市ホームページをご確認ください。

●問い合わせ先●

志摩市役所 総合政策課 ※記念館直通の電話はありません。  
TEL: 0599-44-0205 FAX: 0599-44-5252

### 志摩の匠

## 全国建具展示会で最高賞の「内閣総理大臣賞」受賞

~志摩市浜島町 有限会社小堀木工所 代表取締役 小堀 明宏さん~

石川県金沢市で開かれた全国建具展示会で、志摩市浜島町の小堀明宏さんが組子細工で仕上げた間仕切り戸で最高賞の内閣総理大臣賞を受賞しました。

受賞した作品は「天空の城」といわれる竹田城跡を表現しています。18歳から29歳まで修行した愛知県の建具店で組子細工に出会い、実家に戻ってから技術を磨き続け、今回の受賞に至ったとのこと。

小堀さんは「目標であった賞をこんなに早く受賞できるとは思っていなかった」と話され、喜んでいました。今後も志摩の匠として、活躍を期待します!

組子細工とは・・・

杉やヒノキなどの木材を細かく割って部材とし、釘や接着剤を使わずに手作業で組み上げていく木工技術。古くより職人の方々により受け継がれてきた日本の伝統技術です。



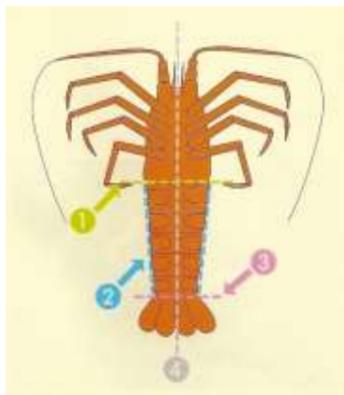


＜志摩いそぶえ会直伝＞

# 伊勢エビのさばき方



志摩市は多くの魚介類が生息する伊勢湾の入口に位置しており、リアス式の複雑な海底地形とあいまって良好な漁場を形成しているため、古くから伊勢エビやアワビといった高価な水産物の宝庫です。



## お刺身の時のさばき方

- (1) 頭と胴体の境である①に包丁を入れてください。
- (2) 頭と胴体をもって左右に引っ張ると簡単に離れます。
- (3) ②と③の部分に包丁で切り込みを入れ、③の部分をもって皮をむきます。
- (4) 身はスプーン等で取り出して、水洗いしたら完成。

## オニガラ焼の時のさばき方

- (1) オニガラ焼のように、縦に半分に割るときは、裏の方から④の点線の通りに包丁を入れて割ってください。
- ※①～③の箇所に入り込み等入れる必要はありません。

調理前に氷水で15分程しめると簡単＆安全にさばけるよ！



ふるさと応援寄附にご協力をお願いします。



### ★ふるさと応援寄附とは？★

自分の選んだ自治体に寄附(ふるさと納税)を行った場合に、寄附額のうち2,000円を超える部分について、所得税と住民税から原則として全額が控除される制度です。原則、確定申告が必要です。収入や家族構成などに応じて、控除額には一定の上限がありますのでご注意ください。

### ★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) 指定なし



### ★お申し込み方法★

- (1) パソコンからのお申し込み。  
【ふるさとチョイス】志摩市のページをご覧ください。  
【市ホームページ】バナーをクリックしてお進みください。
- (2) その他の場合は、下記問い合わせ先へご連絡ください。

### ★その他★

寄附金額(5,000円以上から)に応じて、様々な特産品等をご用意しています。なお、特産品等は辞退していただいても構いません。



●問い合わせ先  
志摩市役所 総合政策課  
TEL:0599-44-0205 FAX:0599-44-5252

## 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。

### ★伊勢エビのお造り★



#### 作り方

- (1) 頭と胴の境に包丁を入れて切りはなしたら、身のついている胴を裏返しにする。(伊勢エビのさばき方～お刺身の時のさばき方～参照)
- (2) 包丁かはさみで裏側の柔らかい皮を切り取り、甲殻を取り除く。
- (3) 伊勢エビの身を適当な大きさに切り、醤油で食べる。

#### 材料

- 伊勢エビ.....1匹
- 醤油.....少々
- レモン.....少々
- スタチ.....少々
- わさび.....少々

### 一度で二度おいしい♪～伊勢エビの味噌汁～



#### 作り方

- (1) お造りで残った伊勢エビの頭を4つ割にする。
- (2) 鍋に水をはり、伊勢エビを入れ、火にかける。
- (3) 伊勢エビのだしが出るまで沸騰させる。
- (4) 沸騰したら赤だし味噌を加えて、ネギなど添えて出来上がり。

#### 材料

- 伊勢エビの頭部分...1匹
- 赤だし味噌.....適量
- ネギ.....少々

あおさを入れても美味しいサ～♪



全国の島が一体となって島のもつ自然・歴史・文化・生活などの素晴らしさをアピールするイベント「アイランダー2017」が開催されます。

志摩市からは「志摩諸島」として渡鹿野島と間崎島のPRを行います。

〇とき 平成29年11月18日、19日

10:00～18:00 ※19日は17時まで

〇ところ 池袋サンシャインシティ(東京都)

### 志摩の昔話 ～なつかし浦～(浜島町)

むかし、浜島の本崎に狩りの上手なヒコホホデミノミコトと、釣りの上手な兄が住んでいた。ミコトは兄の釣り道具を借りて釣りに出かけ、兄が大事にしていた釣り針を魚に取られ、兄に謝ったが許してくれないので、海辺で途方に暮れていると、一人の老人が現れて「竜宮城へ行って海の神様に聞けば必ず探してくれます」と教えてくれたので、ミコトは竜宮城に行き、美しい豊玉姫と出会い、楽しい日々を過ごすうちに、あっという間に三年過ぎてしまった。

竜宮城へ来たわけを話すと、豊玉姫の父の竜王は、海じゅうの魚を呼び集め、タイののどに刺さっていた釣り針を探しだし、ワニザメにミコト夫婦を乗せて帰した。姫のおなかには、ミコトの子が宿っており、産み月が近くなったので、浜島に産屋が作られた。やがて生まれるときになると、姫は「私はこれから子を産みますが、けっして産屋の中をのぞかないでください」と念を押したのみ、産屋に入られた。

中の様子が気になって仕方がないミコトは「オギャー、オギャー」と元気な声を聴くと、姫の言葉も忘れて産屋の中に入ってしまった。玉のような男の子を抱いていたのは、姫ではなくおそろしい竜であった。

竜は悲しげに「あれほど頼んだのに、私の本当の姿を見られてしまったからには、お別れしなければなりません」と、姫は竜宮へ帰ることになった。

姫は、ミコトのほうを振り返りながら「ああ、なつかしや、なつかしや」と言いながら、海を渡って竜宮へ帰って行った。姫の言葉にちなんで、浜島の入江を「なつかし浦」と呼ぶようになったとき、おしまい。



## 三重県立水産高等学校の紹介

明治35年に創立した歴史と伝統のある、三重県で唯一の水産に関する専門学科を持つ学校です。

学科は「海洋・機関科」と「水産資源科」の2学科を有し、地域から信頼され必要とされる学校づくりを進めています。

特色ある施設や設備を活かして、増・養殖実習や水産製造実習を行い、水産資源をまもるための学習や水産物を加工する学習などを行っています。

※その他にもさまざまな学習内容があります。詳しくは三重県立水産高等学校のホームページをご覧ください。

### 県外からの入学も認めています！

水産に関する学科の高等学校がない都府県に居住している場合に限り、県外からの志願を認めています。

学校見学については随時相談させていただきますので、下記連絡先までお問い合わせください。



三重県立水産高等学校  
Mie maritime high school

〒517-0703  
三重県志摩市志摩町和具 2578  
TEL 0599-85-0021  
FAX 0599-85-0985