

松帆銅鐸に新たな発見

兄弟銅鐸が出雲地域との流通を示唆

現在研究が進められている松帆銅鐸7点のうち4点に、同じ鑄型で造られた兄弟銅鐸（同範銅鐸）があることが分かりました。

兄弟銅鐸は、大きさや文様、鑄型の傷の痕跡など複数箇所的一致で判断され、それぞれの銅鐸を調査した結果、松帆3号銅鐸と島根県雲南市の加茂岩倉27号銅鐸、松帆5号銅鐸と島根県出雲市の荒神谷6号銅鐸、さらに松帆2号及び4号の二つの銅鐸と慶野中の御堂銅鐸（日光寺所蔵）が兄



写真：奈良文化財研究所

豆知識

▼確認された兄弟銅鐸

松帆銅鐸	兄弟銅鐸
2号	慶野中の御堂銅鐸 (日光寺所蔵)
4号	加茂岩倉27号銅鐸 (島根県雲南市)
3号	荒神谷6号銅鐸 (島根県出雲市)
5号	

同範銅鐸とは？

銅鐸は鑄物で、鑄型を使います。古い時期の銅鐸の鑄型は石製で、何度も繰り返し使われていました。同じ鑄型で造られた銅鐸を「同範銅鐸」、別名兄弟銅鐸と呼んでいます。

兄弟銅鐸の見分け方は？

同じ鑄型を何度も使ったうちに、鑄型は劣化してひびや文様が欠けて傷ができていきます。傷のついた鑄型で造ると、その傷が銅鐸にも表れます。銅鐸の大きさや文様はもちろん、傷の位置や形が一致するかどうかで兄弟銅鐸か判断します。そして、傷の数や有無で造られた順番もわかります。



兄弟銅鐸と判明した（左）松帆銅鐸3号と、（右）加茂岩倉27号銅鐸



▲奈良文化財研究所で、調査の結果を記者発表する定松さん

南あわじ市総合防災訓練を実施

11月13日、マグニチュード9の南海トラフ巨大地震を想定した防災訓練を実施。防災行政無線を活用した緊急放送に合わせて、市内一斉に避難訓練が行われたほか、メイン会場となった福良地区では、関係機関も参加する総合防災訓練が実施されました。

南淡B&G海洋センターでは、災害現場を想定した実働型の訓練が行われ、淡路広域消防事務組合、県警本部、医師会、消防団など関係機関が参加しました。車両や倒壊建

物からの救出、応急処置といった一連の救助訓練やホース連結を含む消火訓練など、各関係機関が連携を密にしました。

地元の避難所でもある福良小学校では、避難所運営に関する講演会が行われ、避難者である住民らが参加。また、炊出し訓練で調理されたアルファ化米や素麺が参加者に配られました。

その他にも、シゴ車による高所救助訓練のほか、水消火器や起震車の体験を含む防災学習なども行われ、参加した住

水産まつりで南あわじ市の魚をPR

南あわじの美味しい海の幸をPRする「水産まつり」が11月5日、慶野松原駐車場で開催されました。

このイベントは市内5つの漁協で組織する「南あわじ市水交会」が主催して平成18年から毎年開催しています。



▲キスの天ぷら

しらすの釜あげやたい飯、たこ飯のほか、キスや太刀魚、イカの天ぷらなど各漁協自慢の振る舞いには、観光客や家族連れらの長い行列ができて、新鮮な旬の魚の味を堪能していました。

南あわじ市水交会の小磯富男会長は、「一般家庭で魚離れが進んでいる。まつりを通じて、たくさんの人に南あわじ市の美味しい魚を知ってもらいたい」と話していました。

▼振る舞いに並ぶ観光客ら



▲魚料理を美味しく味わう子どもたち

▲しらすの釜あげ丼



▲救助と救護訓練

▲炊き出し訓練

民は防災意識を高めています。会場では最後に、兵庫県が住民避難意識を高めるために制作した「走れタカダイ」津波避難の歌が披露されました。

食と文化の市民まつりを開催

第10回を迎えた「南あわじ食と文化の市民まつり」が10月30日、淡路ふれあい公園で開催され、約7千人の来場者で賑わいました。

芝生広場の特設ステージでは、市内4中学校吹奏楽部の合同演奏をはじめ、市内の小学校や保育園、文化芸能団体の音楽や踊りが披露され、来場者から惜しみない拍手が送られました。また、園内では地元特産品や加工品などを販売する「食の市」も開催。淡路手延素麺の無料振舞いや淡路ビーフの格安振舞いには、長蛇の列ができていました。



▲特設ステージで繰り広げられる吹奏楽やダンスなどの熱演

▼ちよぼ汁を味わう子ども



▲餅つきを楽しむ子どもたち

▲淡路ビーフに長蛇の列

県立人と自然の博物館が企画展示

県立人と自然の博物館は10月29日から11月22日まで、市立図書館で実物の標本などを使って淡路島内で見られる昆虫などの生き物や吹上浜の漂着物を紹介する「淡路のみちかな自然」の企画展示を開催しました。



▲淡路で捕獲されたクジラの頭部

サクラマスのメニュー開発に向けて

サクラマス（淡路島サーモン）を淡路島の新たな特産品に育てるため、市内の宿泊施設や観光施設、飲食店の19施設が井ぶりと鍋のメニューを考案し、10月24日、中央公民館で試食会が開催されました。

サクラマスはサケ科の魚で、福良湾内で養殖。3〜5月が出荷時期で、市及び商工会、観光協会、各施設が連携し、来年春にご当地グルメメニューとして売り出そうと計画しています。



▲井ぶりを試食する関係者

▲鍋料理を披露する各施設



▲色鮮やかなチョウを観察する子どもたち

アンモナイトやカタツムリ、クモの巣などといった自然の中の渦を紹介し、訪れた子どもたちを楽しませていました。