



「ゆうえんち」 (幼稚園ウィーク造形展より)

南あわじ市内の公立幼稚園(湊、津井、丸山、阿那賀、伊加利、志知)の4歳児による共同作品。遊園地のジェットコースターやコーヒークップで、楽しそうに手を振る子どもたちの姿がいきいきと描かれています。

5月末までの「桜鯛まつり」期間中には、市内の旅館や民宿、食事処で味わうことができます。

南あわじ市観光協会 ☎52・2336

わかまち ふるさと資源

11



▲鯛の宝楽焼

毎年4月から5月頃にかけて産卵のため、鳴門海峡を通過して瀬戸内海に入ってくるマダイは「桜鯛」と呼ばれています。色鮮やかなピンク色の鱗が桜の花びらのように美しいことから名づけられました。鳴門海峡の激流にもまれた鯛は身が引き締まって脂ののりがよく、味・色・姿の三拍子が揃っています。豪華な活造りで味わう

桜鯛の宝楽焼

のはもちろん、淡路島では「宝楽焼」としても楽しまれています。

獲れたての浜揚げ料理から生れた「宝楽焼」。万葉の昔、奈良の宮人たちが御原(三原平野)へ狩猟に出かけた際、淡路海人(漁師)が鳴門の海の幸を野焼きにして献上したと伝えられています。昔は焼石を浜辺に敷きつめて、その上にこんぶでくるんだ鯛をおき、砂をかけて焼き上げた野趣あふれる料理でした。

現在は、素焼きの焙烙(ほうろく)に那智黒を敷き詰め、鯛やサザエ、エビなどを載せるのが一般的。蒸し焼きにすることで素材の旨味を逃がさず、皮はパリッと、身はふつくとした味わいが楽しめます。

わかまち 元気

世代を越えて、コラボレーション

だんじり唄うたい専科

結成15年の節目を機に、だんじり唄の保存、伝承、普及について模索する中、今年の目標は、高校生とのコラボレーションということに決定。

「玉三」に決まりました。年齢、男女の声質の違いや地域による節まわしの違いがありハードルは沢山ありますが、お師匠さんの指導により、中身の濃い練習が続いています。

統合により最後となる志知高校の快諾を得、2月より取り組んでいます。生徒さんを阿万公民館へ送迎される先生方の御苦労には本当に頭が下がります。外題は最もポピュラーな

合作の第一目標は、4月22日の淡路だんじり唄コンクール(22頁参照)で、しづかホールの舞台を踏むことです。新入メンバーいつでも歓迎、募集中です。

「市民へのメッセージ」

だれもが大切に思う郷土の心
だんじり唄は南あわじのくにじまん!

唄い語り輪を広げよう
合言葉は唄い継げよ郷土の心

だんじり唄うたい専科

◆代表 加藤綱子 ◆会員 17人

◆活動内容 毎月2回の練習会(阿万公民館)、だんじり唄交流会への参加



▲高校生との練習風景

URL: <http://www.city.minamiawaji.hyogo.jp/>

E-mail: kouhou@city.minamiawaji.hyogo.jp