



寄付ありがとうございます

■木住野佳子コンサート実行委員会から、淡路で5度目のコンサートができたことへの感謝を込めて、新型コロナウイルス感染症対策に役立てほしいと、寄付金をいただきました。

■南あわじ交通安全協会から、4月に市内の小中学校に入学する子どもたちを交通事故から守ろうと、新入生 756 人分の夜光反射材を寄付いただきました。
(写真：夜光反射材)



文部科学大臣表彰
浜田 啓久さん
(賀集小学校教諭)

浜田さんは、子どもの視覚機能に着目した学びの土台づくりの取り組みが評価され、文部科学大臣賞を受賞しました。
取り組みでは、子どもの視覚機能の弱さが、学びにおけるさまざまな苦手の原因となっていることに着目。視覚情報の提示方法を工夫し、視覚機能を高める眼球運動などのトレーニングを取り入れることで、苦手の克服につながりました。



シエンダー視点で考える少子化対策について講演する大崎さん

地域で子育てを応援する機運を高めようと3月25日、中央公民館で子育て応援フォーラムを開催し、約40人が参加しました。
南あわじ市では、地域全体で少子化対策について検討する場として、地域や企業、団体などが子育てに関する課題共有や意見交換を行う「子育て応援コンソーシ

子育て応援フォーラム開催 シエンダー視点のまちづくりを

「アム」の設立に向けた取り組みを進めています。フォーラムは、コンソーシアムの立ち上げに向けて企画されたもの。国際協力・シエンダー専門家として活動する大崎麻子さんから、シエンダーの視点から考えた、若い女性に選ばれるまちづくりについて講演がありました。



高低差などを確認し、メガフロートに係留した小型船舶に物資を搬入する関係者

福良地区が土砂災害などで幹線道路が寸断されたときに備えて、小型船舶で物資や人を輸送する実験が3月23日に行われました。
実験には市や神戸運輸監視部、福良漁業協同組合、南あわじみなと海の駅(湊)が参加。はじめに傷病人の移送を想定して、関係者が福良港から湊港まで海上を移動し、航路や搬送時の

物資・人の海上輸送実験 災害時の体制構築へ

体への負担などを検証しました。続いて、関係者らは福良沖に浮かぶメガフロートに向かい、支援物資の集積場所と想定したメガフロートから福良港まで、船舶で物資を運搬する際の問題点などを確認しました。
実証結果を基に、今後は船舶のリレーによる物資や人の海上輸送体制の構築をめざします。

旨さの理由は「渦」に詰まっている。
南あわじと鳴門の間にある鳴門海峡は魚介の宝庫です。渦潮のおかげでおいしく育った魚介を主役にした、地産地消の新メニュー「うずの幸グルメ」が誕生しました。両市の25店舗であわせて30メニューを提供しています。
圖商工観光課 ☎ 43・5221

南あわじ・鳴門の旬をめぐる「うずしおぐるぐる」特設サイト
詳しくはこちら ▶▶▶



鳴門海峡の渦潮が育む旬の海鮮料理

うずの幸

UZU NO SACHI GOURMET

グルメ

潮流が巻き起こす「渦」が鳴門海峡を豊かな海へ

鳴門海峡では、渦潮が海底に溜まった栄養分をまんべんなく海中にかき混ぜることで、魚のエサになるプランクトンが増え、そのエサをたっぷり食べて魚介が育まれます。また、最大時速が20キロにもおよぶ速さの潮流にもまれて、魚の身が引き締まります。

ブランド魚だけじゃない多種多様な地魚の宝庫

鳴門海峡には、天然モノだけでも100種類以上の魚介が生息しています。さらに、栄養たっぷりの環境で育つ養殖モノも評判がよく、南あわじでは、淡路島3年とらふぐや淡路島サクラムス、鳴門では大鳴海鯛、すだちぶり、車エビなどが有名です。

そんな鳴門海峡育ちの魚介のおいしさを知ってもらうためにできた「うずの幸グルメ」。ぜひご賞味ください。



3月18日、鳴門市であった「お披露目会」には、南あわじ市と鳴門市の関係者らが参加。参加店舗によるメニュー紹介などが行われました。

うずの幸グルメの認定条件

メインは 鳴門海峡近海の魚介！

鳴門海峡近海で育った旬の魚介を3種類以上使うこと。



2市の特産食材 鳴門市 南あわじ市

南あわじ市と鳴門市の特産食材をそれぞれ1つは必ず使うこと。



うずの幸

