

nishinomiya
にしフォト。
photo

このコーナーでは、西宮に関するイベントや出来事などを写真で紹介いたします

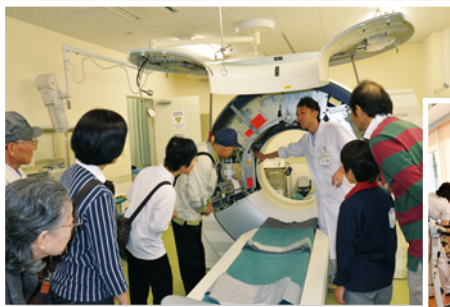


みんなで作るアート・オブジェ

10月6日～8日に六湛寺公園で、「野外アートフェスティバルinにしのみや」が開催されました。

特別企画の「みんなでつくろう! トンガリクンチャン」では、来場者が木のオブジェにさまざまな色のカラーテープを1本1本結びつけていき、円すいや立方体の形をした「トンガリクンチャン」を作り上げました。

参加者は、協力して完成させた作品を見てとても満足そうでした。



体験フェアで病院を知る

10月13日、市立中央病院で「病院体験フェア」が開催されました。普段は見ることのできない放射線科、薬剤部、検査室などの見学やリハビリ体験、内視鏡操作体験や測定コーナーなどさまざまな催しが行われました。参加者の中には貴重な機会とあって、熱心に質問する人の姿もありました。



伝統の技と美を体験

10月25日、西宮まちたび博のまちなか体験「工房で芯(しん)から作る 和ろうそくづくりと絵付け」が行われました。

参加者は、芯作りから仕上げの絵付けまで伝統の技を体験。芯にろうを何度も塗っていく工程では、それぞれの個性あふれるかたちが出来上がり、楽しそうにお互いの作品を見比べていました。

にしきたで音楽の熱い戦い



10月19日、県立芸術文化センターで「にしきた音楽祭LALAミュージシャンコンテスト 決選」が開かれ、予選を勝ち抜いた8組が音楽の熱い戦いを繰り広げました。出場者は心を込めて作り上げたオリジナル曲を披露し観客を魅了していました。*左写真は優勝したユニット「matoca(マトカ)」



にしのみや
歴史
見聞録

宮水発祥の地碑
(久保町3)

このコーナーでは、西宮の歴史スポットを紹介いたします

西宮は「灘の生一本」で名高い全国有数のお酒の産地です。灘酒を全国に広めた要因のひとつに、宮水の使用があげられます。宮水が酒造用水として名声を博するようになったのは、江戸時代末期に西宮郷と魚崎郷で酒を造っていた山邑太左衛門は、常に西宮郷の酒が優れていることに気がきます。魚崎郷でも優れた酒を造れるように試行錯誤したところ、西宮郷で使用していた「梅の木井戸」の水を用いると、西宮の酒同様の良酒ができることを発見しました。この井戸水で仕込まれた酒は夏を越しても味が落ちず、一段と芳醇(じゅん)になることから、酒造りに欠かせない天与の霊水とされ、「西宮の水」と呼ばれました。それが省略されて「宮水」

天与の霊水 “宮水”

造っていた山邑太左衛門は、常に西宮郷の酒が優れていることに気がきます。魚崎郷でも優れた酒を造れるように試行錯誤したところ、西宮郷で使用していた「梅の木井戸」の水を用いると、西宮の酒同様の良酒ができることを発見しました。この井戸水で仕込まれた酒は夏を越しても味が落ちず、一段と芳醇(じゅん)になることから、酒造りに欠かせない天与の霊水とされ、「西宮の水」と呼ばれました。それが省略されて「宮水」



※アクセス…阪神西宮駅下車南へ徒歩約10分

になったといわれています。この宮水で仕込まれた酒は、江戸の市場でも大好評だったため、他の酒造家も競って西宮に井戸を設けました。山邑太左衛門が最初に発見した「梅の木井戸」が宮水発祥の地とされ、その跡地に宮水発祥の地碑が立っています。*見学を希望する場合は、宮水保存調査会(078・841・1101:灘五郷酒造組合)へ。

ピックアップ
ニュース

PICK UP NEWS

昨年のおにぎり「おにぎり体験」の模様



家族や友達とぜひご来場ください。問合せは保健所健康増進課(〒662-0855江上町3-26) 0798・26・36(7)へ。

講演会や体験コーナー(下表参照)のほか、食育に関する展示コーナーもあります。また、紙芝居やクイズ、物販、スタンプラリーなども開催します。

12月1日 兵庫栄養調理製菓専門学校

にしのみや食育フェスタ
食をテーマに
イベント開催



にしのみや食育フェスタの主な催し

講演会

講演会名	備考
日本の食文化!じゃあ日本食ってな〜!	11:00から。講師は兵庫栄養調理製菓専門学校・深澤譲さん。定員100人。当日先着順(受付は10:00から)
家族みんなでLet's クッキング!	13:00から。講話とデモンストレーション。講師は食育デザイナー・神木千鶴さん。定員100人。申込は11月15日から電話で保健所健康増進課へ。先着順

体験コーナー

★印の催しは、往復八ガキに催し名、希望時間、住所、氏名、年齢(学年)、電話番号を書き、11月21日(必着)までに保健所健康増進課へ。多数の場合抽選

催し名	備考
★多彩な野菜でヘルシー生活	10:20、11:10から。体験型食育講座と弁当の試食。参加費500円。定員各45人。要申込
★和菓子づくり体験	10:30から。対象は小学3年~中学3年。参加費500円。定員20人。要申込
★手作りパンケーキ教室	10:30、11:45、13:30から。対象は小学3年~中学3年。参加費200円。定員各12人。要申込
学ぼう!! 食のマナー	10:00~14:30。食育ゲーム、パネルシアター(11:00、13:00から)、展示
牛乳のことをもっと知ろう!!	10:30、11:30、12:30、13:30から。チーズ作り体験・試食。定員各15組。当日先着順(開始時間の30分前から整理券を配布)
マヨネーズをつくろう!	10:30、11:30、13:00から。参加費100円。定員各10人。当日先着順(開始時間の30分前から整理券を配布)
おにぎり「にぎにぎ」体験	11:00、12:00、13:30から。参加費100円。定員各12人。当日先着順(開始時間の30分前から整理券を配布)

食育レシピ

このコーナーでは、栄養士監修のもと「健康」をテーマにしたレシピを紹介いたします



サツマ芋とシメジの炊き込みご飯

【作り方】

- ① サツマ芋は1口大に切って水にさらす
- ② シメジは細かくほぐす
- ③ 炊飯器に洗った米と④を入れて、2合の水加減まで水を入れる
- ④ ③の中に、サツマ芋→シメジの順に入れて炊く
- ⑤ 炊き上がったら枝豆を加えて混ぜれば完成

- 《材料(2人分)》
- ・サツマ芋(中) …1本(200g)
 - ・シメジ…100g
 - ・枝豆(ゆで)…適量
 - ・④(みりん…大さじ2、酒…大さじ1、しょうゆ…大さじ1、塩…小さじ1)

秋の味覚で食物繊維を取ろう! シーチキンを入れてもおいしいよ!



公共の場所での 歩きタバコはやめましょう

