

nishinomiya にしのみや 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



甲子園のあるまち西宮をPR

8月8日、第94回全国高等学校野球選手権大会の開会式で、「西宮をPRする会」による人文字が行われました。当日集まったおよそ1000人のボランティアの皆さんが青と白のボードを持ち、合図に合わせて「ようこそ」「西宮市へ」「甲子園へ」「ファイト」の4つの人文字を作り、「甲子園のあるまち西宮」を全国にアピールしました。



学文中 野球部 市長に全国制覇を報告

8月27日、学文中学校野球部が市役所を訪れ、河野市長に全国中学校軟式野球大会での優勝を報告しました。西坂監督は「失敗を恐れない、平常心で臨む、感謝の気持ちを忘れない、を心掛け、試合に臨もうと伝えました。生徒たちは思う存分野球を楽しめたと思います」などと話しました。同校野球部には、市長から記念品などが贈られました。



真夏の「おもしろお化けウォーク」

8月10日、西宮まちたび博の関連イベント「笑福亭純瓶のおもしろお化けウォーク」が開かれました。

落語家・笑福亭純瓶さんの案内で、神呪寺から北山緑化植物園までを純瓶さんの不思議なおもしろい話を楽しみながら歩きました。

夏の仁川で生き物発見!



8月10日、「夏の仁川で生き物の発見」が行われました。子どもたちは「甲山近くを流れる仁川にどのような生き物が暮らしているのか」をテーマに、先生に教えられながら夢中で川の中の生き物を探しました。ドンコなどを捕まえると、とても満足そうでした。



歴史見聞録

東山弥右衛門の墓 (名塩2丁目)

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

西宮の重要無形文化財「名塩雁皮紙(がんびし)」。山間地域で耕地が少ない名塩は、紙すきの里として発展しました。紙すきの技術はいかにして伝えられたのか。いくつかの説がありますが、現在も墓が残る「東山弥右衛門」を名塩紙の祖とする説が残っています。

名塩紙の祖 東山弥右衛門

江戸時代初期、名塩に住む東山弥右衛門は貧しい故郷を豊かにしたいと、紙すきの盛んな越前(現在の福井県)にその技術を学ぼうと赴きました。しかし、越前の紙すきの技術は門外不出。よそ者だった弥右衛門には教えてもらえません。弥右衛門は紙すきの家に養子に入り、熱心に働いたことが認められ、ようやく紙すきの技術を教わることができました。



※アクセス…阪急バス「名塩西ノ口」バス停下車、東北へ徒歩約7分

越前では妻子にも恵まれ、幸せな暮らしを送っていました。しかし、貧しい故郷のため紙すきの技術を伝えようと妻子を捨て、名塩に戻りました。その後、弥右衛門の伝えた技術により、名塩は大変繁栄しました。名塩紙は泥が入っていたため丈夫で、江戸時代の藩札の原紙として使われました。現代でも文化財の修復に使われるなど名塩紙の歴史は続いています。

ピックアップニュース

PICK UP NEWS



昨年の洋菓子園遊会の様子

西宮ブランド・インキュベーション事業実行委員会は、10月29日(月)午後2時から「ポテル甲子園」で「西宮洋菓子園遊会」を開催します。

西宮自慢のスイーツ コースで味わいませんか 10月29日 洋菓子園遊会

参加各店が趣向を凝らした自慢のスイーツをコース形式で提供します。 【参加店(予定)】 ■生菓子&焼き菓子出品: アトリエタケ、エイジ・ニッタ、カーベ・カイザー、シエ・イノウエ、ジャンティエ、ツマガリ、ノボテル甲子園、ヘキセンハウス、ベルサ、ベルン、ラ・バニーユ、リベロ (50音順) ■焼き菓子出品: アンシャント、イル・フロタン、エルベラン、KATAOKA、シバエモン、タケアート、デコ

海辺のひろっぱフェスタ2012 歴史・文化・自然の大切さを知ろう!

教育委員会と「チーム御前浜・香榎園浜里浜づくり」は、9月30日(日)に御前浜などで「海辺のひろっぱフェスタ2012」を開催します。歴史ウォークやフラダンス、コンサートなどイベント盛りだくさんです。下表参照。参加費無料。雨天の場合10月7日(日)。問合せは①は文化財課(0798・33・1298)、②~⑦はチーム御前浜・香榎園浜里浜づくり(090・6670・1679…枝光方)へ。

Table with 2 columns: イベント名, 時間. Lists events like '西宮砲台・御前浜 歴史ウォーク' and '砲台コンサート' with their respective times.

【対象】16歳以上 (50音順) 【参加費】1組6000円 【定員】100組(1組2人) 【申込】締切は9月30日(消印有効)。多数の場合抽選(当選者のみ通知)。重複申込不可。①参加店に備え付けの応募用紙での申込。参加店に設置の応募箱へ

ハガキによる申込: ハガキに代表者の住所・氏名・電話番号、同伴者の住所・氏名を書き、西宮ブランド・インキュベーション事業実行委員会(〒662-0854 榎塚町2-20)へ 0798・33・1131 (西宮商工会議所内)へ

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



《材料(2人分)》 ・豚モモ肉(薄切り)…160g ・長イモ…60g ・青シソ…10枚 ・塩・コショウ…少々 ・サラダ油…適宜 ・ポン酢…適宜

長イモとシソの豚肉巻き

【作り方】

- ①長イモは皮をむき、4等長の拍子切りにする
②広げた豚肉に、シソ・長イモのをせ、端から巻いていく
③油を熱したフライパンに、巻き終わりを下にして②を焼く
④巻き終わりがくっついたら、転がして全体を焼き、塩・コショウをかける
⑤器に盛り、ポン酢をかけてできあがり

豚肉でビタミンB1を補給! 疲労回復メニューだよ!



公共の場所での 歩きたばこはやめましょう

