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します

遊びに行こう！樋之池公園プール

樋之池公園プール（北夙川市民プール）には、50㍍プール（7コース）と幼児用プールがあります。

子どもたちは、泳いで暑さを吹き飛ばし、浮き輪やボールで元気いっぱいに水遊びを楽しんでいました。

同プールは、8月31日まで利用できます。

夏休みはみやたんとラジオ体操！

7月20日、六湛寺公園で「みやたんとラジオ体操」が開催されました。会場には約500人が集まり、みやたんとラジオ体操を楽しみました。

終了後、ラジオ体操カードにみやたんスタンプを押してもらった参加者たちは、とても満足そうでした。

このイベントは、8月24日(土)にも開催されます。ぜひ友達や家族と一緒にご来場ください。

牛乳パックでハガキ作りに挑戦！

7月24日、リサイクルプラザで「親子紙すき教室」が開催されました。まず、水につけて牛乳パックから紙の材料となるパルプを作り、それを専用の道具に流し込んで紙をすきます。参加した子どもたちは完成したハガキを見て、「絵を入れたりできて楽しかった」と声を弾ませていました。

とっとこ文化財

このコーナーでは、西宮にある
文化財を紹介します

今回は…

老松古墳

絶景から子孫を見守る墓

足を運べば、誰もが息をのむ絶景の場所に位置する老松古墳（苦楽園六番町）。身分の高い人の共同墓地と推測される八十塚古墳群（芦屋市北東部から西宮市苦楽園周辺にかけて分布）を形成する古墳の1つで、市の史跡に指定されています。

7世紀初めに築造され、墳丘が直径約10㍍、高さ約2㍍、横穴式石室の長さ約6㍍の楕円形古墳で、標高100㍍の地点にあります。当時の人々が村から見える高い目立つ場所に先祖の墓を作り、仰ぎ見て生活し、先祖も村の歴史や変化を見守ってきました。老松古墳は、古墳群の中でも眺めの良い場所に立地しているため、特に重要な人物のお墓だと推測できます。

石室の中は、かなりの盗掘を受けていましたが、須恵器や高杯、耳輪などが見つかっています。

八十塚古墳群では、宅地の開発により古墳が少なくなる中、完全に保存・整備され、見学できるのは老松古墳だけです。

史跡は、その土地の歴史を代表します。そして、ずっと昔から同じ場所に存在し続けることに意味があります。あなたも老松古墳を訪れ、歴史に思いをはせてみませんか。

※見学を希望する場合は文化財課（0798・33・2074）へ

ピックアップニュース　PICK UP NEWS

宮水学園マスター講座（後期）受講者募集

専門性の高い知識・技術を学ぶ

市は、10月～来年2月に開講する西宮市生涯学習大学「宮水学園」マスター講座（後期）の受講者を募集します。いずれもおおむね月2回開催。定員各40人（②は35人）。コース・会場は右下表のとおり。

募集案内は市役所本庁舎1階総合案内所横、各支所・公民館・図書館などで配布するほか、市のホームページ（楽しむ・学ぶ→生涯学習）からもダウンロードできます。

【対象】平成25年10月1日現在、60歳以上の人

【受講料】各7500円

【申込】ハガキにマスター講座希望、希望コース（第3希望まで）、住所、氏名、年齢、電話番号を書き、8月30日（必着）までに大学・生涯学習推進課（〒662－0843神祇官町2－6☎0798・67・9521）へ。持参も可。市のホームページからの申込も可。多数の場合抽選

◘宮水学園マスター講座（後期）のテーマなど

コース	テーマ（講師）	会場
①	科学技術によるわれわれの未来(甲南大学名誉教授･太田雅久さん ほか)	市民会館
②	わく涌(わ)く♨リゾ鳴尾浜！いい汗かいて顔(がん)晴(ば)ろう！(リゾ鳴尾浜の健康運動指導士･スポーツ指導員)	リゾ鳴尾浜
③	町人文化の華（はな）～歌舞伎の魅力を探る（文化プロデューサー・河内厚郎さん）	市民会館

ようこそ！北山緑化植物園へ

このコーナーでは、北山緑化植物園で行われる教室や催し、また園内で見られる花を紹介します。

《今月の花》 **オクラ**

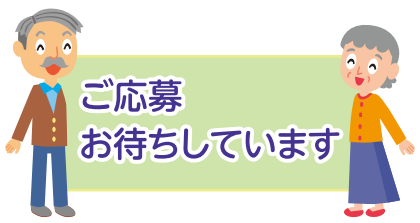
花と緑の教室　《9月分》	
①	バラの夏剪(せん)定と季節の手入れ…7日(土)午後1時から。参加費500円
②	薬草フェアー… 8日(日)の午前10時～午後4時。参加費無料
③	ホトトギスのおはなし… 17日(火)午後1時から。参加費1500円

※要申込（②は申込不要）。①･③は定員あり

展示
絵手紙「十二支と季節の草花」展…9月6日(金)～19日(木)
東洋ラン柄物展…9月21日(土)～23日(月･祝)
きのこ展～西宮市きのこクラブＯＢ会活動報告展…9月28日(土)～10月6日(日)

※時間は午前10時～午後4時

【問合せ】北山緑化植物園（0798・72・9391…水曜休み）



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します

ラタトゥイユ

《材料（2人分）》
- ナス…1本　・玉ネギ…1/4個
- ニンニク…1かけ
- オリーブオイル…大さじ2
- カボチャ…1/10個
- ピーマン…1個
- カットトマト缶…1/2缶
- ローリエ…1枚　・塩…小さじ3/4

【作り方】
① ニンニクは薄切りにし、その他の野菜は全て1㌢角に切る
② ニンニク・玉ネギ・ナスを耐熱ボウルに入れ、オリーブオイルを加えて混ぜ合わせ、レンジでラップ無しで3分加熱する
③ ②の中に、その他の野菜・ローリエ・塩小さじ1/2を加えて混ぜ合わせ、レンジでラップ無しで4分加熱する
④ ③の中に、カットトマト缶・塩小さじ1/4を加えて混ぜ、レンジでラップ無しで5分加熱する

緊急情報のメール配信サービス
にしのみや防災ネット（http://bosai.net/nishinomiya/）