



2012年(平成24年)

8月8日発行

Vol.13

志摩市応援倶楽部 志摩びとの会事務局

〒517-0592

三重県志摩市阿児町鶴方 3098-22 志摩市役所 企画政策課内

TEL: 0599-44-0205 FAX: 0599-44-5252

e-mail: shimabito@city.shima.lg.jp

HP: http://www.city.shima.mie.jp/shimabito/index.cfm

～事務局通信～

志摩市からオリンピック代表選手が誕生しました！  
全日本女子バレーボールのロンドンオリンピック日本代表に、山口舞選手が選ばれ、第1戦からレギュラーで出場し、主力として活躍しています。

山口選手と日本代表の活躍に期待し、応援しましょう！！

大相撲では、志摩市出身の濱口(木瀬部屋)が初土俵の名古屋場所で活躍！詳しくは今号の記事をご覧ください。

また、平成24年度の交流会は、大阪三重県人会様主催の「関西三重県人の集い」と共催して行います。

志摩市長のマグロ解体ショーやじゃこっぺ踊りの披露など、多くの出し物が盛りだくさんですので、ぜひ、ご参加ください。



★志摩市ふるさと応援寄附条例★

志摩市では、この地域に暮らす人たちが他の地域に暮らしていても、絶えず「心のふるさと志摩」を想い、また志摩市の発展を願う人たちの熱き心を地域づくりに活かし、住民参加型の地方自治を進めるため、志摩市ふるさと応援寄附条例を制定しました。

★寄附金の運用目的を指定できます★

寄附金の運用方法は、寄附していただいた方ご自身により、次の7項目からご指定できます。

- (1) 環境に関する事業 (2) 生活・安全に関する事業
- (3) 産業の振興に関する事業 (4) 健康・福祉に関する事業
- (5) 教育・文化に関する事業 (6) まちづくりに関する事業
- (7) その他個別の指定事業

★申し込み方法★

寄附金額は1口5,000円より。申請をいただいた方に

振込用紙をお送りします。詳しくは企画政策課まで

(TEL 0599-44-0205 FAX 0599-44-5252)

# 志摩びとの会 大阪交流会

## 関西三重県人の集い 参加者募集!

日時:平成24年10月27日(土)

午前10時30分受付

午前11時30分開始

※午後2時頃終了予定

会場:セラトン都ホテル大阪  
4階「浪速の間」

会費:7,000円



毎年開催しております「志摩びとの会交流会」。今年は大阪三重県人会様主催の「関西三重県人の集い」との共催で開催いたします！

志摩市からは「市長のマグロ解体ショー」や「じゃこっぺ踊りの披露」を行います。

その他、盛りだくさんの催しがありますので、みなさまのご参加を心からお待ちしております。

お問い合わせ・お申し込みは  
志摩市役所 企画政策課 (TEL:0599-44-0205) まで!

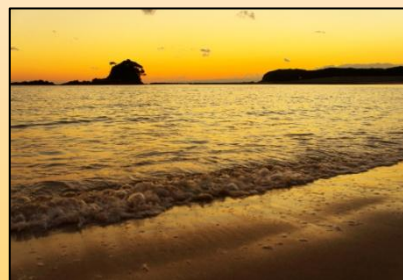
## 志摩の夕陽スポット

### あづり浜からの夕景

沖合に浮かぶ雀島のシルエットが印象的なあづり浜。



夕方にもなると郷愁をかきたてる夕陽が海岸を真っ赤に染めていきます。



## 志摩市から関取を目指して!!

### 濱口(大相撲・木瀬部屋)市長表敬訪問

7月25日、大相撲木瀬部屋所属の濱口航洋さん(志摩町出身)が、市長を表敬訪問し、名古屋場所の報告を行いました。

濱口さんは、小学生のころから、地元志摩市の志友館相撲道場で稽古に励み、名門近畿大学相撲部を経て、大相撲木瀬部屋に入門しました。



この名古屋場所が初土俵でしたが、快進撃を続け、7戦全勝で優勝決定戦に進出しました。

惜しくも決定戦での同部屋対決で敗れましたが、将来が非常に楽しみな力士です。

志摩びと、濱口をみんなで応援していきましょう!!



## 山口舞選手 ロンドンオリンピック出場!!

現在熱戦が繰り広げられている、ロンドンオリンピックの女子バレーボール日本代表に、志摩市出身の山口舞選手が出場し、活躍しています。

8月3日のロシア戦ではパブリックビューイングが開催され、みんなで応援しました。

今後の山口選手と日本代表の活躍に期待しましょう!



### ロンドンオリンピック 女子バレーボール 試合日程

7月28日	アルジェリア戦	3-0で勝利!
7月30日	イタリア戦	1-3で敗退
8月1日	ドミニカ共和国戦	3-0で勝利!
8月3日	ロシア戦	1-3で敗退
8月5日	イギリス戦	3-0で勝利!
8月7日	準々決勝 中国戦	3-2で勝利!
8月9日	準決勝 フラジル戦	
8月11日	決勝	

## イベント歳時記



日時	イベント(開催場所)
9/8(土)	わらじ祭(大王町)
9/15~(土)~16(日)	安乗の人形芝居(阿児町)
10/13(土)	ええじゃんかまつり(阿児町)
11/2(金)~	ミズノクラシック伊勢志摩
11/4(日)	(近鉄賢島カンツリークラブ)



## 志摩のパワースポット

### 汗かき地蔵

大王町波切に祀られている、汗をかく不思議な地蔵様です。地蔵様のかく汗の色で吉兆を予言し、吉祥の際は白い汗をかき、災難がある時は民衆に代わって苦しみ黒い汗をかくといわれています。



毎年2月24日には汗かき地蔵祭が行われています。

アクセスなど詳しくは…  
志摩市観光協会 (TEL:0599-46-0570) まで!



## ＜志摩いそぶえ会 きらりレシピ＞ 離れていても志摩の味

◎志摩いそぶえ会…県内外のお客様を、心からもてなし、志摩の良さを一人でも多くの方に知っていただくこと、志摩町のおかみさんを中心に活動。

### ★さんま寿司★

#### 材料

さんま・・・3尾  
酢・・・・・・1合(180cc)  
砂糖・・・・150g  
酢飯・・・・適量

#### 塩水

水・・・・・・1合(180cc)  
塩・・・・・・30g

#### 作り方

- ①さんまの頭を落とし、背開きにして中骨をとり、一夜干しにする。
- ②一夜干しにした、さんまをよく洗い、塩水に浸ける。
- ③塩水をよく洗い流し、酢と砂糖を入れたものに30分浸ける。
- ④酢を切ったさんまを酢飯に乗せる。
- ⑤押し寿司の要領で、軽く押しして形を整えれば出来上がり。

#### ポイント

さんまは新鮮で脂の少ないものを選ぶのがポイントです。また、酢に漬け込むときに柚子等の柑橘類の酢を入れると香りも良く生臭さも消えます。焼いたさんま寿司も美味しいですよ。



全米の女神、伊勢志摩へ。  
**MIZUNO CLASSIC**  
LPGA OFFICIAL TOURNAMENT

## 前売り入場券発売開始！！

今年も志摩市で11月2日～4日に行われる、全米女子プロゴルフ協会公式戦「ミスノクラシック～伊勢志摩～」の前売り入場券が7月28日(土)から販売開始!

お得な3日間共通3枚セット前売り入場券は、日付の指定がなくなり、1名で3日間利用することも、3名で同日に利用することも可能になり、より便利になりました。

また、9月30日まで早割特別価格として、上記の3日間3枚セット前売り入場券通常10,000円を8,000円で販売しています!

この機会に是非、お買い求めください。

ミズノクラシック公式ホームページアドレス

<http://www.mizunoclassic.jp/>



開催日  
2012年11月2日(金)  
～11月4日(日)  
開催場所  
近鉄賢島カンツリークラブ

### 前売り入場券販売所

- ・近鉄駅営業所
- ・近鉄賢島カンツリークラブ
- ・近鉄浜島カンツリークラブ
- ・花吉野カンツリークラブ
- ・伊賀ゴルフコース
- ・桔梗が丘ゴルフコース
- ・近鉄百貨店 (阿倍野本店・上本町店・橿原店・奈良店・四日市店)
- ・ミズノ大阪店(淀屋橋)
- ・チケットぴあ
- ・ローソンチケット
- ・セブンチケット
- ・CNプレイガイド
- ・近畿日本ツーリストおよびKNT ツーリスト主要店舗
- ・ミズノオンラインショップ
- ・イープラス

## 海女さんの豆知識

### 第6回 海女の獲物「アワビ」

## 海女さんの豆知識

海女が取ってくる獲物の中で一番の狙いはなんと言ってもアワビです。

アワビは、軟体動物門腹足綱ミミガイ科に属する巻貝で、クロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビ、エゾアワビを総称して一般にアワビと呼んでいます。このうち、エゾアワビは、主に北海道、東北で漁獲されますが、クロアワビが冷水域に生息して亜種として育ったもので成長も遅く、最大でも10cmほどにしかなりません。このアワビの旬は冬場です。

志摩で漁獲されるアワビは、クロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビの3種で、クロアワビを「クロ」、メガイアワビ、マダカアワビを「シロ」と呼んでいます。市場での値段は一般的に「クロ」のほうが「シロ」よりも高く取引されます。この理由としては、焼いたり煮たりして熱を加えると、「クロ」は身がしっかりして縮まないのに対して、「シロ」は縮んでしまい小さくなってしまふのと、「クロ」は身が硬く、締まってアワビらしい食感が得られるからです。

アワビをよく知らない方は、白いほうをメス、黒いほうをオスと勘違いしている人もいますが、当然それぞれに雌雄があり、わた(生殖巣)が濃緑色をしているのがメス、クリーム色をしているのがオスと覚えてください。



アワビによく似ていても、トコブシ(フクダメ、流れ子)は同じ仲間ですが、別の種類で大きさも最大8cm程度であり、生で食すには、あまり向きません。しかし、醤油煮等にすると大変美味しく高価なツマミになります。

アワビの餌は、ワカメ・コンブ・アラメ・カジメ等の褐色類の海藻です。この中でも特にコンブを好むようです。志摩地域は暖かいのでコンブは生えていませんが、アラメ・カジメ等の海中林がよく発達し、アワビ類の絶好の磯場が広がっています。水深は40～50mが限界で、これより深くなると太陽の光が届きにくくなり、海藻類も生えなくなるためアワビも生息できません。

主な生態としては、比較的浅い岩礁地帯の隙間や、岩と岩の間の暗いところを好んで住んでおり、夜活動して、海藻を捕食していると考えられます。

