


おおらかな  
島暮らし



南あわじ市  
Minamiawaji



1	目次
2	はじめに
3	南あわじはこんな場所
4	おおらかさんのお宅訪問① 島田さんのにぎやかな島ぐらし
5	農業、漁業、瓦のまち 南あわじ
8	おおらかさんのお宅訪問② 原さんのほがらかな島ぐらし
9	まわるまわる、おすそわけ
11	旬カレンダー
13	ハレのごちそう
14	たまねぎ豆知識
15	地域でつなぐ文化
18	南あわじのええところ おでかけカレンダー
19	南あわじのええところ おでかけまっぷ
21	島で育つ子どもたち
22	南あわじに住みたくなったら

# はじめに

どんな暮らしが待っているんだろう。

はじめての島での生活。

入り混じる期待と不安。

そんな気持ちを吹き飛ばすように、

「よう来たなー。まあ座れ！」と

迎えてくれる島のひとたち。

「ええでえか（いいじゃないか）」と丸く受け止め、

まじめだけれど楽しいことが好き。

知るほどに好きになっていくこのまち。

みんなにも知ってほしい、

おおらかな島の人々に教えてもらったこと。

今度は私が紹介しますね。

この冊子では、新米移住者・おおらかさんの目を通して  
みなさんに南あわじ市での暮らしを紹介します。





ゆづりは 論鶴羽山のみもとから三原平野をのぞむ。

南あわじ市があるのは淡路島の最南端。

人口約四万八〇〇〇人、面積二二九・〇一平方キロメートルと、淡路島の中でも最大の市。「島」といっても、島の

両端は橋とつながっています。また、高校はもちろん、大学や専門学校、それから病院や、スーパーなどの商業施設

も充実。都市部に近く、便利な一方で、島に渡ればのびのびとした空気が流れています。

そんな南あわじでは、それぞれの地形を活かした産業が発展してきました。

市の中央に広がる三原平野<sup>みはら</sup>では肥沃な土壌と温暖な気候を活かし、農業や畜産業が

淡路島周辺には魚がよく集まる海域があり、漁業がさかん。ほかに西側の沿岸部の

津井<sup>ついで</sup>では良質な粘土を使った瓦作りや、東側の沿岸部の灘<sup>なだ</sup>では、日照時間が長いことを活かした果樹栽培も。

南あわじ市では、さまざまな自然や産業、それに携わる地域の人と交流しながら、自分が求める暮らしを形作ることもできます。

神戸や大阪、四国へもアクセスしやすい。高速バスだと、京阪神から約2時間。徳島方面からは約1時間！





右から、島田さん、山下さん、榎本さん。3人寄れば笑顔があふれる。

おおらかさんのお宅訪問 ①

## 島田さんの にぎやかな 島ぐらし

「元氣か」「白菜もっていねよ（もって帰りなよ）」「これもうまいぞ」。

島田悦夫さんのうちに行くと、お腹も心もいっぱいになって帰路につく。

島田さん、山下さん、榎本さんはご近所さん。三人とも、このまちで生まれ育った。本格的に農業を始めたのは定年後だが、長年実家の手伝いをしてきたベテランだ。

この地域で暮らすってどういうこと？いつも仲良しな三人に聞いてみた。

「ここは生活するためには農業が主体やからな。六月に田植えが始まってよ、稲刈りが九〜一〇月いっぱいくらいまで。それから玉ねぎとかレタスとか白菜とか、もろもろの野菜。定植、取り入れ、

出荷な。ザーと行って、翌年六月に玉ねぎの収穫が終わって、田植えをする。それが大きいサイクル。その中に、地域の慣習がポツポツとある。」と、榎本さん。

正月には神社でどんど焼きや、餅などのふるまいが行われる。二〇〜四〇代の、氏うぢと呼ばれる地域の若者は手伝いをする。

「『どろおとし』いうて、田植えしたあとに、土を落とすという意味で集落の人がみんな寄ってな。自治会の組織が運営して、ビールと食事をあてがって、みんなで食事してワイワイするのが楽しい。」

自然に左右される農業という仕事。大変なこともあると三人は話しながらも、「農業は暮らしや。趣味というんでなく、暮らし。苦しいこともある。けど、苦しいおもよつたら（思っていたら）生活できへんけんのお。楽しみだと思ふんや。『大きくなれよ、大きくなれよ』と、そういう気持ちでおらんなんと、暮らしはできひん。」島田さんはそんな風に教えてくれた。

自治会や行事は、地域の人と仲良くなったり、地域への理解を深める絶好の機会。少しどきどきするけれど、地元の人が声をかけてくれるからきつと大丈夫。思い切つて飛び込んでみよう。



農業、漁業、  
瓦のまろ  
南あわじ

南あわじ市での暮らしぶり  
を知るためには、農業、漁業、  
瓦の三大産業を抜きにしては  
語れません。

広がる田園のあいまを農民車が走る。その先には玉ねぎ小屋が建っている。南あわじらしい風景。

### 玉ねぎ、米、 葉もの野菜を三毛作で

南あわじ市の農業は、同じ田んぼで年に三回も違う作物を育てています。春先の青々とした玉ねぎ畑は、収穫後に水田に。稲刈り後には、レタス畑や白菜畑に。だから、南あわじ市の農家の人たちの暮らしは、いつも田んぼとともにあります。

玉ねぎ作りは南あわじ市の一大産業。それに合わせて農作業道具も特化。玉ねぎ小屋は収穫した玉ねぎを吊るして風に当てる保存用の小屋。農民車は、玉ねぎを運ぶために南あわじで独特に発達した自作自動車。一台一台に個性があります。

最近では、無農薬での野菜作りに挑戦する人も。地域の生産者が集まるマルシェや直売所、市の相談窓口で就農相談もできます。





上) 淡路瓦の特徴は「分業制」。  
各工場がことなる種類の瓦を作り、一つの屋根が完成する。  
下) 鬼瓦を専門にする「鬼師」<sup>おにし</sup>。  
今やほぼ機械化された瓦産業において、昔ながらの手作業の伝統をうけつぐ、貴重な職人たち。

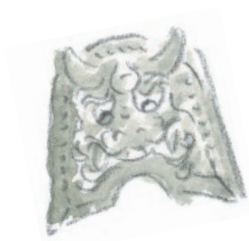


## いぶし銀の輝きが 特徴の淡路瓦

「南あわじ市は「瓦」の日本三大産地の一つ。約四〇〇年の歴史ある伝統産業です。津井<sup>ついで</sup>地区は特に有名です。

南あわじで瓦作りが栄えた理由の一つが、土。この島の粒子の細かい粘土「なめ土」は、瓦作りにぴったりの原土。そんな最高の素材から生まれる「いぶし瓦」の銀の輝きは「白さえ」と称されてきました。

呼吸するように湿気を調整してくれる瓦は、壁材や床材などのインテリアやガーデンニングにも適します。コースターなどの小物まで、新たな瓦商品が次々と誕生しています。





福良は南あわじ市で水揚げ量トップクラスの港。定休日の火曜日をのぞき、昼頃から水揚げの様子が見られます。

## 多種多様な魚介類が年中とれる

南あわじ市の海は、豊かな漁場に恵まれた海産物の宝庫。西側の播磨灘では砂地を好むイカナゴやカレイ、潮流の速い鳴門海峡では潮に採まれたタイやワカメ、沼島ぬしまがある紀伊水道のあたりでは、ハモやアジやタコなど。また、福良港ふくらでは、淡路島3年とらふぐ、淡路島サクラマスなどの養殖業もさかんです。

福良港での水揚げを見ると、漁から戻ってきた船から、活きのいいタイやイカ、ハモにサワラなどが、次々と陸に上げられ仕分けられていきます。手際よく作業しながらも「これがハモやで」と、教えてくれる漁師さんたち。そんな豊かな環境と、たくましく優しい漁師さんたちの力で、このまちではどの季節にも、とれたての旬の魚や貝、海藻がスーパーに並んでいます。



平成16(2004)年に誕生した淡路島3年とらふぐは、通常2年のところを3年育てる。





原さんの  
ほからかな  
島ぐらし

おおらかさんのお宅訪問 ②

瓦のまち津井地区に広がる、原さんの農園。脇芽を摘んでやり、収穫は早朝6時頃から。「旅行にも行けない」と言いながらも楽しそうにほほえむ。

港町でふらりと入った喫茶店で、おしゃべり好きのおばあちゃんから紹介され、原さんにはじめて出会ったのは冬のこと。

見せてもらったイチジクは落葉していて、枝も切ってしまう時期だからつんつるてん。

そんなピューと北風の吹く時期なのに、寒かった記憶がないのは、原さんがいつも笑顔とお茶で迎えてくれたから。

南あわじ市で生まれ育った原博美さん。定年後、外の手入れを少しでもしたいな……という思いから始めたイチジク栽培も、気づけば八〇本という大所帯。

原さんから「挿し木で簡単に増えるから」と、冬の間に分けてもらった枝からはぐんぐん芽が出て、我が家のプランターでも可愛い実をつけました。

イチジク農園を歩いているとただよう、控えめな甘い香り。

「今年もちよっと匂ってきたな、とか嬉しいですよ。葉っぱが出だすと、イチジク独特のあんまり主張しないけど優しい匂いがふわくとただよっ

てきて、果樹園だなあという感じがするんです。」と、にっこり。

旬の季節になると一気に収穫の時期を迎えるイチジクたち。

中には収穫が間に合わず、割れてしまうものもあって、そんなときは「ジャムに使う」とおすすわけ。

これからやりたいことって何かありますか？と尋ねると、「あれ植えてみたいな、とかいうのは増えてきましたね。」と、原さん。

アーモンドやくるみは、お花がとつてもきれいなんだそう。

「おすすですよ」ということで、私も来年はアーモンドを植えてみよう。

もちろん原さんに教えてもらいながら、一緒に試しながら。



無農薬レモンの栽培にもチャレンジしていたそう。「くいしんぼうなので」と笑うのがチャーミング。



もらいすぎた時は、もらった物をさらにおすそわけすることもあるのだそう。

まわるまわる、  
おすそわけ



通りがかりに撮影をさせてもらったレタス畑でも、四ページの島田さんのおうちでも、取材先で何度も体験した「おすそわけ」。南あわじで暮らしていると、おすそわけが日常茶飯事なこと驚きます。「おすそわけ」するのは買ったものではなく、売り物にならない野菜だったり、旬の季節に山のようにとれる果物や海産物だったり。

こうやって、自分のうちでは食べきれないくらいのもが入ったときは、「もらってくれてありがとう」と、まわりの人にも渡していく。もらった人は、もらいっぱなしにならないように、余分に野菜や果物を育てておいて、とれたときにお返しをすることも。

高価なものや、珍しいものでもなく、作ったものが嬉しいね、とれたてのものがおいしいね。くるくる、くるくる、海のものも山のものも、いろんな人の中でまわっていく。そうやって、物を交換しながら人と人との関係がつくられていきます。

おばあちゃん  
料理上手!!



(左手奥から時計回りに) アジの南蛮漬け、ほおかぶり、酢の物、たこめし、そうめん、サワラの塩焼き、タコの刺身、イカの煮物、イカの刺身

南あわじの人はどんなものを食べているのでしょうか。福良の森崎さん一家の食卓をのぞかせてもらうことに。森崎さんの家では、釣りが趣味のおじいちゃん、漁師の娘でお料理上手のおばあちゃん、お父さんとお母さんと息子さんの五人家族。「ここまでではめったに調理せん」と、謙遜するおばあちゃん。今日のメニューはイカの刺身に、アジの南蛮漬け、卵としいたけとエビの入ったそうめん、アジを酢で締めてごはんのせた南あわじ

の郷土料理の「ほおかぶり」と魚づくし。イカは息子さんが釣ったものだし、タコは親戚が釣ったもの。「淡路から出たら、新鮮でおいしいと思うものはあんまりないから、魚とかそういうのは、あんまり食べへんな」と口をそろえるみなさん。海のものに切っただけ、ゆでただけ、焼いただけ。それだけなのに、十分においしいのは、新鮮さが何よりのごちそうになるからなんだろう。



ぎや八木にある産直市場・美菜恋米屋は県内最大。地元野菜だけでなく魚や肉、加工食品も販売しています。

直売所に並んでいる野菜は、どれも近所の農家さんから届いたばかりのもの。もらったばかりの魚や野菜と組み合わせ、今日は何を作ろうかと考えるのは楽しみの一つ。  
「今日は〇〇さんにもらったんだよ」  
「こんな野菜が買えてね」  
こんなふうないつもの食卓の会話も弾みます。

# 旬カレシダ

## 春

**ちりめん**  
島の春の風物詩。生～半乾が「しらす」、しっかり乾燥させたのが「ちりめん」。どちらもご飯によく合います。



**サクラマス**  
鳴門海峡の激しい潮流で育てる「淡路島サクラマス」。自然に近い条件で養殖し、旬の3～5月にだけこだわって出荷。



**たけのこ**

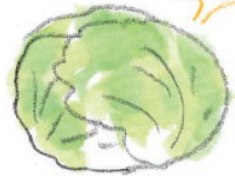


**生わかめ**



鮮度を楽しむには、刺身かしゃぶしやぶが一番。茎は佃煮に。

冬もおいしいよ



キヤベツ

## しいもの

**そうめん**  
漁師の副業として始まったという島の伝統産業。現在でも福良にはいくつもの製麺所があります。



マダイ



**サワラ**  
身がとてもやわらかく、傷みやすい魚。新鮮な刺身やタタキが味わえるのは、淡路島ならではの。

秋もおいしいよ

よもぎ



なるとオレンジ

淡路島にしかない原生の柑橘。華やかな酸味と苦みが特徴で、お菓子などに利用される。



ビワ

梅



ヤマモモ

他産地にはない甘みとやわらかさ。南あわじの気候風土に最適な、淡路島野菜の王様。  
(←くわしくは14ページへ)

マアジ



特に一本釣りでとる沼島のキアジが有名。鱗もとらずまるごと塩焼きが、漁師流。



タコ

冬もおいしいよ

ハモ



サワラと並び淡路島を代表する高級魚。玉ねぎといただく鍋料理「ハモすき」が有名。

スズキ



イチジク

そのまま食べるのも、ジャムにしても◎雨が降ると急に成長し、弾けてしまうので、急いで収穫！

## 夏



カマス

食料自給率は、  
100%を  
超えています！



# 冬



春菊



不知火  
しらぬひ

冬の寒暖差がはぐくむ、  
抜群の糖度が自慢。袋の  
まま食べられる手軽さも  
グッド。



とらふぐ

一般的な養殖フグは2年もの。  
淡路島では、もう1年育てて  
「淡路島3年とらふぐ」として  
ブランド化。



ブロッコリー



甘夏

酸っぱいものほど砂糖  
やはちみつに漬けてお  
くとおいしい。



ウマヅラハギ

フグのような食感と濃厚な肝  
が絶品、地元では「ナガハゲ」  
と呼ばれ親しまれる人気魚。  
鍋や煮付けがおすすめ。

# 年中おい



乳製品

のびやかな島の空気を吸っ  
て育った乳牛たち。新鮮な  
牛乳に、ヨーグルトやソフ  
トクリームにプリンと盛り  
だくさん。



白菜



淡路ビーフ  
淡路牛

ブランド牛の一大産地、淡  
路島。繊細な「サシ」が、  
赤身とともに口の中で溶け  
合います。



アオリイカ



みかん



玉ねぎ



レタス

淡路島のレタスは、  
ふわっとボリューム  
があって、甘くてシャ  
キシャキ。



ヒラメ

太刀魚  
たちうお



カワハギ



米

# 秋

# ハレの ごちそう

## 押し寿司



木の角形に詰めて作る郷土料理。上には魚の酢締めや卵をのせて、酢飯の間には甘辛く炊いたしいたげやにんじん、れんこんなどを入れるのが定番。地域や家ごとにアレンジがきいている。スーパーで売っていることも。

## 嫁菓子



淡路島の風習で、結婚式の当日、花嫁さんは自宅で近所の人に晴姿をお披露目してきた。その際に、配られるのが「嫁菓子」。近年では、引き出物として配られることも。

## 葉もち



サルトリイバラの葉を、近くの山からとってきて、あんこ餅を包んで蒸す。最近ではスーパーでも買えるけれど、暮らしになじんだ、節目のお菓子。

## お酒



祭りでだんじりを曳いて地域をまわる時に、地域の店や家から、「祭りを盛り上げてくれてありがとう」と感謝をこめて渡される「はな」。お金やお酒が担ぎ手の若い衆に渡されることが多い。

特別高級なものよりは、そのとき手元にあるオーソドックスなものが飲まれる。

## ピンス焼き

お祭りや縁日などで出会うベビーカステラに似たおやつ。中は半熟で、焼きたてアツアツがおいしい。



# たまねぎ 豆知識

みんな  
玉ねぎ博士！  
南あわじの  
人々に聞いた

淡路島といえは、  
なんととっても  
**玉ねぎ**。選び方  
から保存法、お  
すすめ簡単レシ  
ピまで。地元の  
みなさんにうか  
がいました。



## 種類に合った 保存法・調理法で

「玉ねぎ」には種類がたくさんあって、それぞれに適した保存法と調理法があります。

### ごくわせ 極早生・早生

春一番に登場する、通称「新玉ねぎ」。白っぽい見た目、辛味が少なく生でかじっても大丈夫。サラダなど生食向き。長く日持ちしないので、冷蔵庫で保存しましょう。



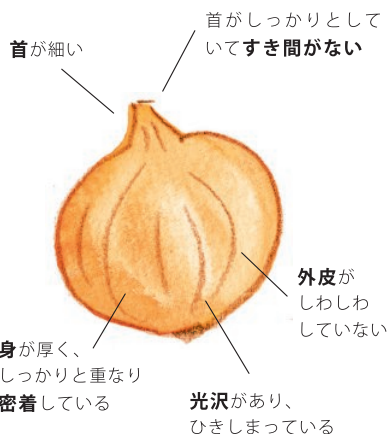
春だけの  
期間限定、  
旬の味覚！

### なかて 中生・晩生

5月頃から収穫・出荷される玉ねぎ。保存法は、ネットに入れて吊るすなどして自然乾燥。熟成して味わいが増してゆきます。熱調理することで甘みが引き立つため、炒めたり煮たりするのに向いています。

## 目利きの 玉ねぎ選び

おいしい玉ねぎ選びのコツは、「張りがある」ものを見きわめること。みずみずしく新鮮で、身が詰まっている証拠！



## 地元の方に聞く、玉ねぎレシピ

### 酢の物

きゅうりの代わりに酢の物にも。5mmくらいに切って三杯酢で。タコやワカメなど入れても合う。

### すき焼き

鍋物にも玉ねぎを入れるのが淡路島流。

### 揚げ出し玉ねぎ

玉ねぎを丸ごと素揚げ。甘みがぎゅっと凝縮。出汁と大根おろしや鰹節をそえて。

### レンジでチン

玉ねぎを丸ごと8等分くらいに切って、ラップにつんでチン。鰹節とポン酢をかけたら、それだけで十分。

### 卵とじ

淡路の玉ねぎは甘いので、炒めて、卵とじでシンプルに。

地元の人気 No.1  
品種は、早生の  
しちほう  
七宝です





淡路人形浄瑠璃は神事として始まり、市民の娯楽として広がった。人形遣は淡路人形座の吉田光太郎さん。

## 地域でつなぐ文化

南あわじ市が誇る伝統文化、淡路人形浄瑠璃の始まりは江戸時代初期にさかのぼります。

劇場で発展した文楽と異なり、淡路人形浄瑠璃は諸国を巡業して人形浄瑠璃の魅力を広げ、広めていったことが特徴です。演じる場所は劇場とは限らず、野掛け小屋（屋外）でも数多く行われました。人々の暮らしに身近な芸能として発展してきたのです。

最盛期には四〇あった座は、今は一つになっています。しかしながら、現在も毎年一月に奉納される「三番叟」は、五穀豊穰を祈念する演目として、新しい年を迎えるのに欠かせません。

また、小学校や中学校では、

淡路人形座の出張講座があり、座員によるレクチャーや公演が行われています。そうして親子だ人の中から、新たな座員が生まれ、受け継がれています。

郷土芸能の伝承活動に取り組んでいる団体の一つに兵庫県立淡路三原高等学校の郷土部があります。昭和二七（一九五二）年創部で、これまで約五〇〇名が所属してきました。人形のそれぞれの部位の動かし方や三味線の弾き方、太夫の語り口、どれも簡単なものではありません。まずはフリを覚えて、少しずつ細かいところを磨いていきます。最初の頃はなかなか思うようになりませんが、先輩や人形座の座員が指導にあたり、洗







先輩から後輩へ、人形も技も受け継がれていく（左から：秦さん、坂本さん、河田さん）。



毎年、高校の文化祭で公演される「戎舞<sup>まひまい</sup>」。このほかさまざまな外題（演目）が島内外で、年間約20公演行われる。



小学生の頃から三味線に親しみ、中学・高校と郷土部で活動してきた鶴澤友弥<sup>つるさわともや</sup>さんは、高校卒業後、三味線弾きとして淡路人形座に就職。三味線の音は、感情も時間もすべてを表現するものだと話す。

練された技へと徐々に変化していきます。

「一生懸命演技をして、拍手や言葉をかけてもらうのが嬉しい。」と部員たちからは笑顔がこぼれます。

「自分が経験しとるなかで何が一番できるかって思うと、みんなに浄瑠璃を知ってもらおうこと。」と話すのは、部員の坂本さん。「知っていれば、淡路島の魅力を聞かれた時に『淡路人形浄瑠璃』と答えられるから」と語る真摯<sup>しんしん</sup>なまなざしに、たしかに受け継がれてゆく伝統文化の未来を見た気がしました。

もっと知りたい方は……

淡路人形座

0799-52-0260

HP:<http://awajiningyoza.com/>



「こんな凄いものを、好きな連中がやって当たり前」と三原だんじり唄保存会の小林さん。この言葉からは、だんじり唄の魅力と、みなさんのだんじり唄への熱い気持ちが伝わってきました。



昭和 53 (1978) 年に結成された「三原だんじり唄保存会」メンバーの堤さん。ジャズと同じで、仲間の演技に触発されて唄が変化するのも、だんじり唄の楽しみの一つだそう。

このまちで祭りといえは、豊作を祈る春祭り。  
 そこで唄われる「だんじり唄」は、祭りの場でみんなが参加でき、一つになることのできる芸能として大正時代から発展してきました。浄瑠璃の一節を抜きだし、アレンジを加え、声だけで物語を表現するこの伝統芸能は、「日本のオペラ」あるいは「淡路島のオペラ」とも呼ばれています。時代の変化にとまない、今では祭りを挙げる祭礼団、だんじり唄を芸術として磨き楽しむ愛好会や小学校の発表会などでも唄われています。



変わっていく、生き物だからね。」と楽しげに話してくれました。即興の楽しみもあるそう。観客側の掛け声や拍手のやり方にもタイミングや技があり、唄う側も観客も、一緒に作りつくるだんじり唄。春祭りに行く際には、そんなところにも目を向けると一層楽しめるはず。

南あわじの  
えんところ  
おでかけカレンダー



- 1月 ● 淡路人形座による<sup>さんばそう</sup>三番叟の奉納
- 水産まつり
- 2月 ● 南あわじ子ども伝統芸能発表会
- 2月～3月 ● <sup>ひろた</sup>広田梅林 ふれあい公園梅まつり
- 2月～4月 ● 瓦とひなまつり
- 2月～5月 ● 春祭り(市内各所)
- 4月 ● 淡路だんじり祭り
- 6月 ● <sup>かんぼたるかい</sup>観蜚会
- 7月 ● 海びらき
- 淡路人形浄瑠璃後継者団体発表会
- <sup>けいの</sup>慶野松原花火大会
- 8月 ● <sup>ふくら</sup>福良湾海上花火大会
- 9月 ● <sup>あま</sup>阿万の風流大踊小踊
- 「食」まつり・畜産共進会
- 10月 ● 食と文化の市民まつり
- 11月 ● 文化祭・芸能祭
- 12月 ● 南淡路だんじり唄交流会
- 12月～2月 ● <sup>なだ</sup>灘黒岩水仙郷



南あわじの  
えんところ  
おでかけ  
まっふ

どこも  
楽しそう  
だね！



南あわじでは  
慶野と福良、ひと夏  
に花火大会が2回も。



1 けいの  
慶野松原

2 ひろた  
広田梅林

南あわじ市

市民サポーター  
になると、入場  
料が大幅割引！

洲本市

ゆづるは  
諭鶴羽山

5

4 淡路人形座

ふくら  
福良

3

いび  
伊毘

うずしお

夏には  
見学会も  
あるよ。

ウミホタル

なだ  
灘黒岩水仙郷

はぶ  
土生港

土生港から  
連絡船で  
約10分

6 ぬしま  
沼島



### ① けいの 慶野松原

白い砂浜と青松原。歌人・柿本人麻呂にも詠まれた、瀬戸内海随一の景勝地。「日本の夕陽百選」にも選ばれた夕焼けは、神秘的な美しさ。



### ② ひろた 広田梅林

古くから梅の名所として知られる広田地区。なんこう おおしほく2月中旬～3月中旬までが見頃。南高や鶯宿など約450本の梅を楽しめます。



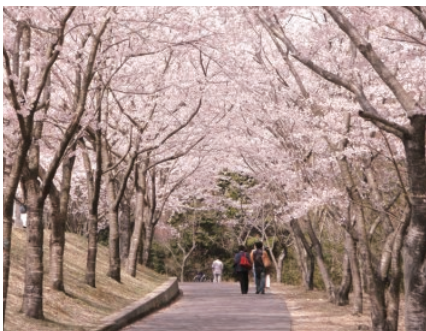
### ③ うずしお

淡路島と徳島をへだてる鳴門海峡で二つの潮流がぶつかり発生する自然現象。見学は福良や伊弉発着のクルーズ船で。



### ④ ふくら 福良

鳴門海峡の海の幸が水揚げされる漁港のまち。毎月第4日曜日にひらかれる朝市には地元でとれた産品が。淡路人形座など観光スポットも。



### ⑤ ゆづるは 諭鶴羽山

淡路島の最高峰。山頂には大阪～播磨～四国まで見わたせる360°の大パノラマが。ダム周辺は春のサクラ、夏はホテルの名所としても有名。



### ⑥ むしま 沼島

淡路島の南東に浮かぶ、「古事記」にも登場する神話の地。上立神岩や、情緒ある漁港の町並に心癒されます。だんじりが海に突っ込む春祭りは必見、磯釣りの名所としても人気。



徳島県



夏の暑い日は外でスイカ割り。木陰に行けば風が通って、クーラーなしでもへっちゃら。

のびやかな自然があり、地域で伝統行事を伝え、お互い気にかける雰囲気がある南あわじ市。子どもたちはそこで工夫しながら遊び、育ちます。

島で育つ  
子どもたち



海は天然の遊び場。釣りをしたり、泳いだり、磯遊びをしたり。工夫次第で遊び方は何通りにも。



モチーフも絵を描く道具も、身近なもので。なんでも素材にしてお絵描き。



山には自然の素材がたくさん。植物のつるや実を拾ったり、葉っぱや花を摘んだりして、リースを作る。



海や山が近くにあって、いろんな遊びができるなんて楽しそうだなー。

## 1 住まいのこと

移住の各種相談、空き家バンク物件について

ふるさと創生課

0799-43-5205

受付時間：平日 8:30~17:15

南あわじ市の移住定住促進サイト

住みニコ

(Facebook、HPにて情報発信中)

FB：<https://www.facebook.com/suminiko/>

HP：<http://suminiko.jp/>

移住相談総合窓口、お試し居住について

NPO 法人あわじ FAN クラブ

090-1247-1589

受付時間：9:00~17:00

(年末年始の12/28~1/3を除く)

<http://awajigurashi.com>

南あわじに  
住みたい  
なったら



## 2 子育てのこと

妊娠・出産・子育て支援

子育て支援課

0799-43-5219

受付時間：平日 8:30~17:15

子育て学習・支援センター

ゆめるんセンター

0799-42-7703

受付時間：平日 9:00~16:00

0歳~就学前の子どもを対象に、親子の交流や子育て相談ができる子育てひろば。常設の園庭があり、プレイルームには絵本やおもちゃが充実！

## 3 仕事のこと 受付時間：平日 8:30~17:15

就職について

ハローワーク洲本

0799-22-0620

起業支援について

商工観光課

0799-43-5221

就農について

農林振興課

0799-43-5223

就漁について

水産振興課

0799-43-5243

発行月 2018年1月

発行 南あわじ市定住促進協議会

連絡先 兵庫県南あわじ市市善光寺22番地1

0799-43-5205

編集 太田明日香

コーディネート 草地陽子

執筆 太田明日香/草地陽子/岩城良平

デザイン/イラスト ねこのて舎/fuuyanm

撮影 上田謙太郎

写真提供 南あわじ市 (P.6,7,13,17,18,20,21)

青木京、島崎洋子 (P.21)

協力(順不同)

浦壁のお父さんたち(島田悦夫さん、榎本貴さん、山下好信さん)、福良漁業協同組合、漁師のみなさん、原博美さん、森崎さん一家、農家のみなさん、淡路人形座のみなさん、兵庫県立淡路三原高等学校郷土部のみなさん、三原だんじり唄保存会のみなさん

