

# 船坂新聞

ホームページ <http://funasakashinbun.news.cocacn.jp/>

2011.10.8 第37号

発行：船坂新聞倶楽部

問い合わせメールアドレス [funasaka.moriagetai@gmail.com](mailto:funasaka.moriagetai@gmail.com)

みんなでワイワイ  
晴れるといいね〜♪

## 10月23日（日）ふれあい広場へ行こう！

今年もふれあい広場（船坂収穫祭）の季節がやってきました。  
今年のふれあい広場は、船坂に住む住民たちで肅々と開催しようということとなりました。  
ご家族、友人、知人お誘いあわせの上、多数ご参加いただきますようご案内いたします。



日時 10月23日（日）午前10時から午後1時30分  
場所 旧船坂小学校運動場（雨天の場合、体育館）  
内容

- ・出店予定  
手打ち蕎麦、船坂の野菜・米、  
お菓子、ジャム、  
クッキー・カレーライス、  
焼肉タレ、その他



- ・西宮さくらんぼ合唱団の太鼓演奏もお楽しみください。
- ・幅広い年齢層で楽しめるスナッグゴルフ（超簡易版ゴルフ）もあります。
- ・午後1時から、豪華商品の当たるビンゴゲーム大会も予定してます。

来年も  
ビエンナーレを

## さわやかトークで井戸兵庫県知事

9月25日（日）、井戸県知事が船坂を訪問され、ビエンナーレ役員たちとの「さわやかトーク」が行われました。「さわやかトーク」は、1時間30分の間行われ、終始なごやかな雰囲気で行われました。

推進委員会事務局長からビエンナーレの概要を説明したあと、知事自ら、出席者にビエンナーレで果たした役割などを質問され、各役員がそれぞれ答えました。知事からは、「西宮市長から支援内容の言質をとったらい」「農業支援策は県民局長に頼んだらいい」「プロローグが100万円、去年が300万円やったら、来年は1000万円欲しいところだな」「3年続けば5年、5年続けば10年続く。来年もビエンナーレをぜひ頑張って開催してください」などと、冗談も交えながら激励の言葉がありました

西宮市文化部長、兵庫県会議員4名も参加され、終了後、参加者全員の記念撮影が行われました。

画像削除



ガレージ&カフェ ペニーレーン  
〒651-1423 西宮市山口町船坂字北谷206  
TEL (078) 904-0617 FAX (078) 907-2340  
<http://www.penny-lane.jp/>



株式会社 西宮高原ゴルフ倶楽部  
〒651-1423 西宮市山口町船坂2013  
TEL (078) 904-3741 (代) FAX (078) 904-3811  
<http://www.nishinomiyakogen-gc.com>

知る人ぞ知る隠れ家レストラン



癒しの森のガーデンカフェレストラン Alice  
〒651-1423 西宮市山口町船坂1626  
TEL 078 (904) 2603  
パースデーケーキをお宅までお届けします。  
(山口町内 無料配達いたします。)



船坂が活気ある  
まちになってほしい

## 土と火と、実りの里の芸術祭 2011in船坂

9月半ばから始まった土をテーマにした展覧会、「土と火と、実りの里の芸術祭 2011 in船坂」がこの10月1日に閉幕しました。

期間中、台風の影響を受けたりしましたが、おかげさまで連日たくさんの方々にお越しいただくことが出来ました。

多い日では一日400人を超える来場者で会場となった旧船坂小学校は活気にあふれました。

17日には河野昌弘西宮市長がお見えになり、蒸し暑い中いろいろな質問をされながら会場の作品を丁寧にご覧になっていました。展示を見られた後、船坂手打ち蕎麦を召し上がられ「非常においしい！」とのお言葉を頂きとても嬉しかったです。

画像削除

蕎麦打ちの皆さんと西宮市長



船坂陶芸クラブの皆さんの作品

再生中の古民家にて行われていたイベント「フィリップのワラビモチと澱粉の不思議ワークショップ」にも参加され、今回のイベントを満喫してお帰りになられたようです。連日のランチやカフェも大好評で、売り切れが続出するほどでした。

今回いろいろな面でご協力いただいた皆さまに深く感謝しています。本当に有り難うございました！

今回のイベントを通じて船坂がますます活性化していくのが楽しみです。（岡田安紀子）



糺窯 長瀬真弓さんの作品



### お知らせ



- ・ビエンナーレ参加作家の吉井貞俊さん（あの流麗な船坂絵巻を展示されていた作家さんです）が、11月にカフェ・レストラン「アリス」で個展を開催されます。
- ・新年1月号から、坂田芳郎さんの「船坂の民話」（10回程度の連載）が始まります。今回は挿絵付きでの連載を計画中。ご期待くださいませ。

創業昭和八年  
**北福疊店**

西宮市山口町船坂702

TEL 078-904-2660



西洋料理/船坂

西宮市山口町船坂字北谷216番地  
Tel/Fax 078-903-1158

Kawahara Kobo



株式会社河原工房

〒569-0823 大阪府高槻市芝生町3-2-1

TEL 072-677-4586 Fax 072-677-4587

URL <http://www.omoikatachini.jp>

e-mail [info@omoikatachini.jp](mailto:info@omoikatachini.jp)

「船坂寒天づくりの回想」も  
いよいよ次号で最終回。  
楽しみに！

## 船坂寒天づくりの回想（5）

宮本 守

### 6) 凍結・乾燥

干場に広げられたトコロテンは、夜間、温度計を見ながら温度が氷点下（0℃）にさがるのを待ちます。氷点下（0℃）にさがると、トコロテンの表面に氷の粉末をまいて一気に凍らせます。氷の粉末は、大きな氷を抱え持って、ノコギリ鎌で氷を削って撒きます。この作業を凍て取り(いてとり)[※中央の写真]と云います。

薄褐色のトコロテンは、夜間は凍結、昼間は氷解の工程を繰り返して乾燥していくうちに、透き通るような、真っ白な、艶のある寒天に生まれ変わって行きます。凍結したトコロテンは、約2週間程かかって乾燥した寒天になります。



氷を削って撒く「凍て取り作業」

「てん出し」・「凍て取り」・「乾燥」これ等干場での一連の作業は、釜脇さんの指揮で行われます

### ○『ボケた寒天』

寒天にもボケがあります。天然の細寒天づくりの中で、一番辛くて神経を使う大変な仕事は、「凍て取り(いてとり)」作業です。気温が氷点下（0℃）になった時、トコロテンの表面に氷の粉末をまいて表面から一気に凍らせます。この作業が遅れるとトコロテンは芯の部分から凍り、組織が破壊されてしまって、見た目の悪いスポンジ状の寒天になってしまいます。



昼間、凍解した寒天

この寒天を『ボケた寒天』と言い、ときどき『ボケた寒天』ができます。棟梁さんが「このボケが！」と怒る姿が目につかびます。

### ○憩いの部屋『火床（ひどこ）』

船坂の冬の風物詩だった「寒天干し場」

寒天づくりは冬場の冷たい仕事です。休憩時間に暖を取り、ゆっくり休める部屋が火床です。火床はいつも火が燃えており、仕事の合間に談笑したり昼寝をしたりする憩いの部屋です。身体が冷え切った時、火床に入ると天国に来たような気がします。



船坂の冬の風物詩だった「寒天干し場」



〒662-0978 西宮市産所町3-24  
OKKO陶芸工房2F  
TEL&FAX 0798-26-3618  
e-mail kobako.design831@gmail.com



〒651-1423 西宮市山崎町船坂419  
電話 078(903)1090



株式会社加登

〒651-1423 西宮市山崎町船坂710-4  
TEL:078(904)3843 FAX:078(904)0169  
http://www.forever-kato.co.jp

