

## あんしん部会

## 《 夜間防犯パトロール 》



あんしん部会では、本年も各種団体(※)とともに夏休み期間中に夜間防犯パトロールを実施いたします。

このパトロールは朝来警察署署員の方とともに8月7日、10日、11日、12日、17日、18日、19日の7日間にわたりパトロールを実施する予定です。

近年、子どもたちが犯罪に巻き込まれる事件が増えてきていますので、あんしん部会においても引き続き地域住民の皆さまとともに子どもたちの見守り活動を行っていきます。



※

### 防犯パトロール実施団体

生野地区生涯学習推進委員、生野防犯まちづくりの会、生野園・小学校PTA、生野中学校PTA、少年補導員、いくの地域自治協議会あんしん部会

## 2015年「生野夏物語」「ゆかた祭り」



いきいき部会では、生野夏物語推進協議会主催の「生野夏物語」等に協賛し、今年も「ふれあいテント村」の設置・飾り付け、「盆踊り」の会場準備等を行います。このお盆の期間中には、次の夏物語イベントが開催されますので、帰省や来訪されたお客様とともに参加して、おおいに楽しんで下さい。

8月13日(木)～15(土)11時～22時 **ふれあいテント村**

場所:生野マインホール前駐車場



8月13日(木)17時30分～ **ゆかたコンテスト・カラオケ大会**

場所:ふれあいテント村横



8月13日(木)19時00分～ **口銀谷地域盆踊り**

場所:生野マインホール前



8月14日(金)19時00分～ **奥銀谷地域盆踊り**

場所:奥銀谷コミセン



8月15日(土)19時30分～ **森垣の灯籠流し**

場所:生野中学校偕和橋～盛明橋



いくの地域自治協議会

TEL/FAX 679-4502

E-mail: ikuno-jichi@asago-net.jp

http://asago-net.jp/users/ikuno-jichi

# いくの地域自治協議会だより

～ロマンあふれ かがやくまち 生野～



第34号 2015年 8月5日 発行

発行:いくの地域自治協議会

編集:いくの地域自治協議会 広報委員会

## まなび部会

## 《地域の魅力再発見》



「古民家でワインを」。♡。°♡  
於 旧浅田邸(口銀谷銀山町ミュージアムセンター)



6月6日 梅雨空の風が吹き渡る閑静な古民家旧浅田邸、手入れの行き届いた庭や美しく整えられた日本間のたたずまいに、こころあたたまる思いがしたところで、ワインアドバイザー藤本さんのお話がはじまりました。



「ワインの値打ちは、自分の好みにあっているかどうかであって、値段や製造年数、ブドウの種類などによるものではないのですよ」と言うお話に、ワインに疎い人も、意を強くして試飲し、生野特産のハヤシライスとともに6種類のワインの味を楽しみました。

参加者は定員いっぱいの30名でした。



「とっても楽しかった。次回は友達を誘ってぜひ参加したい」  
「ワインに関心がなかったけれど、親しみが持てるようになった」  
「旧浅田邸の雰囲気よかった。また利用させてもらいたい」  
という声が多く聞かれました。

## いきいき部会

## 《新町河川公園まつり》

6月7日、新町河川公園まつりでポン菓子販売しました。ポン!!という大音量、迫力満点です。砂糖水を加えると一気にあま〜い香りが漂います。子供たちもいまかいまかと待ちわびていて、できたてを美味しそうに口いっぱいほおぼる姿が印象的でした。



河原では、あまごのつかみ取りが行われていました。川の水が冷たくて、気持ちよさそうでした。  
たくさんの子どもが楽しんでいて、あまごを捕まえた子ども達は大喜びでした。



《地域おこし協力隊 活動報告》

こんにちは！地域おこし協力隊の加藤菜穂子です。今回は生野の特産品を紹介します。

無農薬国産紅茶「生野紅茶」

兵庫県で唯一、栽培から加工まで一貫してつくられている国産紅茶です。

私は生野でつくられている紅茶を多くの人に飲んでもらいたいと、イベントでは積極的に生野紅茶を販売するなど普及活動につとめています。

生野紅茶はかつて生野で量産されていた銀山茶という日本茶の葉を使ってつくられています。

ほんのり甘くてすっきりした味わいの生野紅茶。

5月から7月は収穫・加工のシーズンです。

私も美味しい紅茶を提供できるように旧奥銀谷小学校にある紅茶加工所で生産過程を学ばせていただきました。

6月1日～2日

【茶摘みと加工を行いました】



竹原野にある茶畑

① 刈り取り機による茶摘み

私はまだ刈り取り機を持たせてもらえませんが、刈り取りやすくする為に余分な葉や枝を取り除きました。



② 萎凋(いちよう)

生葉に含まれた余分な水分を落とします。



③ 揉捻(じゅうねん)

葉を揉んで、酸化醗酵を促します

茶葉を揉捻機に入れます。



この酸化醗酵こそが、紅茶の香り・味・コク・色のベースをつくる重大なカギを握っており、**紅茶と緑茶**の根本的な違いとなります

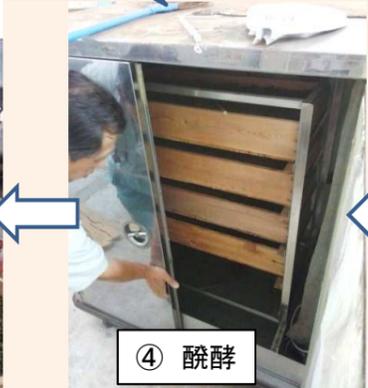


⑥ 完成

醗酵させた茶葉をドラムに入れ、揉みながら乾燥させます



⑤ 乾燥



④ 醗酵

時間をかけて醗酵します。紅茶らしい色と香りがつきます！



酸化醗酵を促した後、形の整った茶葉を醗酵機に入れます

今年も美味しい紅茶が順々に出来上がっています♪  
観光情報センター(生野駅西口)や町内各施設等で販売されています。  
ぜひ一度味わってみてください！

6月10日

生野紅茶の茶葉を使って、紅茶染めに挑戦！

濃い色味を出す為にじっくり時間をかけて茶葉を煮出します。色ムラがないように、時々かきまぜます。

たこ糸でしぼって模様をつけてオリジナルなものに仕上がりました。

将来、自分のお店でも紅茶染め体験を提供できたらいいなあと思います。



みどり部会

《生野フラワーロード運動》

今年で4回目となる生野フラワーロード運動を、去る6月20日(土)午前8時よりメインホール前で開催し、会場には多くの皆様にお越しいただき、寄せ植えを楽しんでいただきました。

今回は募集期間が短かったこともあり、155鉢と前回に比べ少なめでした。

みどり部会では、この「生野フラワーロード運動」を、皆さまのご理解、ご支援により、さらに定着した中身のある行事にしていきたいと考えています。

多くの皆様方の忌憚のないご意見やご要望を、いくの地域自治協議会・事務局までどんどんお寄せください。



①花を選び、鉢に土を入れ



② バランスよく花を植え



③ 綺麗に寄せ植えができました

シスレーゆかりのバラ「絆(きずな)」

綺麗に“開花”しました

前回掲載した開花予想の通り、5月の中旬から町内各箇所のバラ「絆」が咲き始めました。

アプリコットオレンジの花は、道行く人の目を楽しませています。バラは、四季咲きでこれから次々と咲くので楽しみです。

今後、バラを育てようと思う方は、綺麗だからと言って花ばかり見ずに、葉の状態にも注意を払って下さい。この時期は特に病気、虫の被害が懸念されるので、十分ご注意をお願いします。

◎「絆」当面の管理方法

- ① 花がら摘み(早い目に)
- ② 9月初めごろ・剪定(20~30センチの高さに)
- ③ 除虫、防虫、病気予防、追肥

・虫がいる場合、病気が出た場合・・・オルトランC

(使用方法)噴射液が均一に付着するように20~30センチ離れたところから数回連続して噴射する。

・防虫・病気予防に・・・サルバローレME

(使用方法)定期的に噴霧、

3,000倍希釈(水1リットルに当液を10滴目安)

・追肥(1ヶ月に1回程度:開花期を除く)・・・骨粉入油粕、固形醗酵油粕

(使用方法)株元から20センチ程度離して周囲に一株につき、

骨粉入油粕は、15~20g(大さじ2杯程度)

固形醗酵油粕は、5~8個程度(指で押さえて使用する)



生野書院前



生野こども園前