

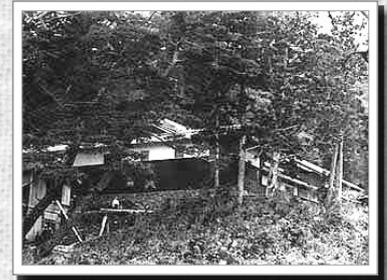
焼火神社でジオパークを発見しませんか？

焼火神社に関するもので、文化財の指定を受けているものは沢山あります。中でも、「神社本殿・通殿・拝殿」は国指定、「銅鐘」は県指定、「社務所」と「石垣」が町指定の文化財です。

焼火神社は、明治以前「焼火山・雲上寺」というお寺で、廃仏毀釈以降に「焼火神社」となりました。そのため、拝殿の中は装飾のない寺の造りで、「雲上寺」の看板が掛けてあり、使用していた銅鐘も社務所に保管してあります。また別府港には、水木しげるさんの「焼火権現」という妖怪のブロンズ像がありますが、旧暦の12月30日の夜中に海中から三つの火が上がり、焼火神社の巖に入った事が焼火権現の始まりとされ、平安時代から全国に海上安全の神として知られていました。

現在でも旧暦の正月中には、「初参り」と言って島前の人々がお参りし、神社でご祈念した後、社務所で昔ながらの御膳を頂きます。社務所は明治に新しく建築され、現在はその建材を使って3分の1の大きさに建て替えしたものです。古い社務所は、石垣から想像するとかなり大きく、初参りで御神火を見ようと、多い時は千人余りの人が夕方から朝にかけて籠もっていたそうです。

これらは2月4日（土）以降3月上旬の日曜日ごとに行われる初参りの時に見ることが出来ます。地区ごとに日程が決まっていますので、各地区の区長さんにお尋ねください。



▲ 以前の社務所

西ノ島町教育委員会 Tel 08514-6-0171

ご芳志

西ノ島町社会福祉協議会へ次の方々からご寄付をいただきました。謹んで厚くお礼申し上げます。

香典返しとして

- 金一封 眞野 次守 様 物井
- 金一封 滝下 寿光 様 浦郷
- 金一封 大江 充 様 海士町
- 金一封 西脇 誠 様 船越
- 金一封 池田 芳文 様 浦郷
- 金一封 小中 健二 様 岐阜県
- 金一封 今咲 節夫 様 浦郷
- 一般寄付として
- 金一封 齋藤 幸子 様 東京都

戸籍の窓

おくやみ

(平成28年12月届出分)
(敬称略)

- 栗谷 芳行 83歳 浦郷
- 渡 富志代 83歳 浦郷
- 岩佐 久男 88歳 美田尻
- 小西 和美 45歳 宇賀
- 佐渡 百合香 91歳 物井

- 滝下 和枝 85歳 浦郷
- 平田 兼子 81歳 宇賀
- 西脇 優 39歳 船越

「ふるさと西ノ島基金わがごとく」にご寄付を頂きました。

寄付者…1, 881名

平成28年度分寄付金総額(12月末現在)

39,389,647円

ありがとうございました。

財政課

にしのみしまマイバッグキャンペーン実施中
12月末現在、のべ328,380枚のレジ袋が節約されました。皆様のご協力をお願いいたします。

西ノ島町選挙管理委員会委員の改選

委員の任期満了に伴う西ノ島町選挙管理委員会委員の改選により、左記のとおり新しい委員が決定しましたのでお知らせいたします。(敬称略)

- 委員長 熊谷 悟
- 職務代理者 大空 博美
- 委員 三島 恵美子
- 委員 松浦 道仁

地域おこし協力隊員の紹介

地域おこし協力隊とは、都市住民を地域社会の新たな担い手として受け入れ、特産品の開発や観光振興をメインにいろいろな分野で地域協力活動を行います。

今回、新しく西ノ島町にて活動する協力隊員を紹介します。



ラッセル・ステファン

地域おこし協力隊
(しまシェフ)

こんにちは、私はラッセル・ステファンです。地域おこし協力隊として家族と一緒にフランスより西ノ島にやってきました。私は調理師です。皆様に私の母国フランスの食文化を紹介したり、隠岐の食文化を学びます。料理を通じて西ノ島の発展に貢献していきたいです。親子で楽しんでいただけの料理教室の開催など楽しいイベントを企画していきたいと思っています。日本語勉強中なので皆様とたくさん話しかけてください。

私の好きなものはチーズとチョコレートとペタンクです。ペタンクはフランス生まれの鉄球を使ったスポーツです。毎週土曜日に浦郷で仲間と楽しんでいますので興味のある方はぜひ一緒にやりましょう！どうぞよろしくお願いたします。

地域おこし協力隊員の募集

西ノ島町では現在、左記の地域おこし協力隊員を募集しています。

- ・しまシェフ
- ・畜産支援員
- ・工芸職人
- ・観光支援員
- ・地域サポーター

「西ノ島町に興味がある！一緒に島を盛り上げたい！」という方は、西ノ島町のホームページをご覧ください。なるか、西ノ島町役場地域振興課08514（フ）8131までお問合せください。

一緒に西ノ島を盛り上げましょう！

ラッセルステファンの「しまシェフレシピ」

ボンジュール！皆さん、こんにちは！西ノ島のしまシェフ、ステファンです。今回は、西ノ島でお気軽に作れるデザートを紹介します。フランス（チョコレート）と日本（豆腐）のコラボです。ぜひバレンタインにでも作ってみてください。

チョコレートムースと豆腐のデザート（10人前）

調理時間：20分+冷蔵庫2時間

材料

- ・ダークチョコレート200g
- ・絹ごし豆腐300g
- ・卵白（卵4個分）
- ・塩 2g
- ・蜂蜜 大さじ2つ
- ・水 適量
- ・ビスケット ※任意

調理道具

- ゴムへら（スパチュラ） ボウル 2つ
- 泡立て器（電動、または手動）



<作り方>

- ① ボウルに砕いたチョコレートと少量の水を入れ、溶けるまで電子レンジで加熱する。
- ② 水をよく切った豆腐と蜂蜜を①に混ぜる。なめらかなペースト状になるまで混ぜよう。
- ③ 別のボウルに、卵白と塩を入れて泡立て器でしっかり泡立てる。
- ④ ③を②に数回に分けて入れ、優しくゴムヘラで混ぜる。
★泡立て器は雪のようなふわふわ卵白を傷つけてしまうので、ぜひゴムヘラを使ってね。
- ⑤ 出来上がったムースを器に移り、冷蔵庫に入れる。約2時間寝かせると、完成！

アレンジのヒント： 私はよくビスケットと一緒に食べています。ボンアペティ！西ノ島で楽しめるフランス×日本デザートをどうぞお召し上がりください。

