

教育委員会より

西ノ島町を感じるツアー

観光・歴史編

4月15日(土)に、町内各所で新規の学校教職員、役場職員を対象に、恒例の地域を巡る研修会を行いました。碧風館では、後醍醐天皇について、ふるさと館では、山本幡男や精霊船について学びました。さらには、ジオパークや牧畑についても話を聞きました。



▲碧風館での様子

質問しながら巡りました▼



参加者からは、「歴史や産業などについて、知らないことをまとめて聞くことができ、授業にも活用できそうだ。」「情報発信に活かしたり、友人等への案内に活かしたりしたい。」などの感想が聞かれました。

公民館の取組

しまつこ広場

4月15日(土)若者宿にて、今年度最初の放課後子ども教室(しまつこ広場)を開催しました。当日は4名のしまつこサポーターさん、3名の大人の島留学生、参加した11名の子どもたちと室内遊びを行いました。



▲じゃんけん大会の様子

初めに、自分の名前、好きな食べ物やゲームを教える自己紹介をかねた伝言ゲームで場をあたため、じゃんけん大会、ゾンビ鬼、自由遊びをしました。

当日はあいにくの雨により、当初予定していた公園遊びを変更しての活動でしたが、最後まで笑顔の絶えない時間となりました。初めてしまつこ広場に参加した新1年生の子ども達も楽しそうに活動に参加していました。

わがところ文化財

星神島オオミズナギドリ繁殖地

(昭和13年国指定天然記念物)

宇賀の集落から船で20分ほど東に向けて走ると、海の上にポツッと飛び出した三角形の島が星神島(ホシノカミシマ)である。この島はオオミズナギドリの繁殖地として古くから国指定天然記念物として知られていた。国指定の繁殖地は全国で5ヶ所あり、その中でも星神島は代表的な場所である。そういう意味で、ここはオオミズナギドリの生態を維持しようと、通常は禁足地にされている。



▲星神島

この島にはもう一つ、毎年大晦日の夜になると星が降って来るといって、その霊験に与ろうと多くの人が参詣したとの伝承もある。島の上がり口の所に星神の鹿賀瀬雄命(カガセオノミコト)を祀り、昔から雨乞いの神としても崇められていた。また、島の頂上には誰も見てはいけない小さな池があって、日照りが続く時には宇賀の「宮前」という家の当主が、羽織袴で威厳を正してここに参詣し、手にしたヒシヤクで池の水を汲み出して祈ると、竜が天に昇る

のにこの池の水がないと困るので、次の日には必ず雨を降らせるのだと言われている。西ノ島で最後に雨乞いをしたのは昭和26年頃とされ、その時は耳々浦海岸から星神島を遥拝しながら祈願したと記録されている。

西ノ島町文化財保護審議委員長 松浦 道仁

隠岐4町村の教育委員会では、文化財の調査結果や郷土研究者の論文などをまとめた年刊誌「隠岐の文化財」を発行しています。

隠岐の歴史や民俗、自然など、様々な分野について紹介する文化財専門誌ですので、隠岐を学ぶ際の参考にしてはいかがでしょうか。

【ご購入】中央公民館またはいかあ屋

◆お問い合わせ先◆

中央公民館 6・0033

6月の主な行事予定

■6月3日(土)

ミニ牧畑体験〜サツマイモ植え〜

■6月24日(土)

料理教室〜手作りパン〜

■6月初旬

ホタル観察会



※詳細はおつて西ノ島チャンネル等にてお知らせします。



国際交流員  
ウオン・チンイン・クレオ

## 今月のテーマ 香港の端午節

すがすがしい初夏の季節となりました。皆さんいかがお過ごしでしょうか。

5月の大型連休が終わり、夏が本格的に到来する前のこの時期、皆さんはどのような行事や風物詩を思い浮かべますか。私はなぜか妙に、必ず端午節のことが思い浮かびます(笑)。ということで、今月は香港の端午節と、5月のカルチャークラブ動画レッスン(Facebook)について、ちょっと話をしたいと思います。

### 香港の端午節、 今年は6月22日(木)です!

以前も紹介したことがあります。中華圏の端午節も日本の端午の節句と同じく5月5日に当たりますが、グレゴリオ暦(新暦)ではなく旧暦の方ですので、今年は6月22日に当たります。香港では端午節(広東語:デューン・ジツ)は祝日に指定されています。端午節の時はちまき(繁体字:糉または粽)を食べる習慣があり、我が家の食卓に自家製のちまき以外に市販のものも出てきます。時期が近づくと、新聞紙や雑誌、バス停や地下鉄の駅構内でもちまきの広告が見られます。市販のちまきはスーパー以外に、飲食店と期間限定の専門店等で買えます。もちろん、近年はネットショップで購入することもできます。

ちまきですが、地域によって中に包む餡や包み方(ちまきの形)が少し変わります。香港では甘い「かんすいぞん鹹水糉」、と塩辛い「くおせんぞん裹蒸糉」や「はむよくぞん鹹肉糉」がメインですが、中国の他の地域のちまきも見られます。甘い「鹹水糉」の中はもち米とあんこで、甘いシロップをかけて食べる習慣があります。「鹹肉糉」の中はしょっぱく下味付けをした豚肉が入っています。「裹蒸糉」は他の2種類のちまきよりサイズがちょっと大きくて、近年は山の幸や海の幸(小さいアワビ!)が入っている商品も珍しくはないです!



実家の「はむよくぞん鹹肉糉」

### クレオの一言

香港では「三種のちまき」(笑)以外に、豆やナッツが入っているちまきもあります。母方の祖母と父方の伯母はちまきを作る習慣がありました。父方の伯母は2種類のちまき、小豆入りとピーナッツ入りを作っていました。ちまきを作るには下準備が多くて、調理するにも時間がかかりかかります。よく考えたら、いつも一人で多くのちまきを作る祖母は本当にスーパーウーマンです!



5月のカルチャークラブ動画レッスン(Facebook)、ご覧になりましたか。

今回紹介した料理、トライフルを作る際に使用したバッテンバーグケーキ(英語: Battenberg cake)をちょっと紹介したいと思います。このケーキの起源については諸説ありで呼び名もいくつありますが、イギリスのヴィクトリア女王(1819年5月24日~1901年1月22日)の孫娘の結婚式を祝い、1884年に作られたケーキとしてよく知られています。今のバッテンバーグケーキの四角が4つの市松模様ですが、最初のころは9つで構成されたそうです。このケーキは、ピンクと黄色のアーモンド味のスポンジケーキで市松模様を組み合わせて、アプリコットジャムでケーキを固定し(レンガをモルタルでくっつける感じ)てから、キレイに伸ばしたマジパンで包みます。伝統的な色と味以外に、今はチョコレート・オレンジ色と味や緑色のピスタチオ味、様々なアレンジがありますよ!

今回のカルチャークラブ動画レッスンは、6月1日からの「わがとこにゆうす」で放送予定です。ぜひ、ご覧ください!



西ノ島町国際交流員の  
Facebook ページ

西ノ島町国際交流員 Okina Nishinoshima CIRs

