



僕は建築士をしていて、今僕がしている仕事やカタチにしたい未来には、多くの人が関わって来ています。なかでも今、役場のすぐ近くで進めている「カフェと雑貨屋改修プロジェクト」の仲間との『縁』についてお話しします。

このプロジェクトを考え出すきっかけとなった、1つ目の『縁』は、ここ猪名川町の「空き家バンク」の物件から見つけた、土地と建物です。この建物は、僕よりもはるかに歳上で、貫録いっぱい、雰囲気、気圧され、心からワクワクしました。ここでいつか、何か楽しいことができれば、そんなことを思い描きながら、その「いつか」のために解体や片付けを進めていきました。

空き家バンクで繋がるいくつかの『縁』



そんな時に会った2つ目の『縁』は、古くて自由にリノベーション出来るテナントを探していた「現場の紅一点 豊川紗帆」。そして隣町で出逢った「スーパード工、加羽英吾」との3つ目の『縁』がひとつになり、プロジェクトは進んでいます。

たくさんさんの偶然を重ねて出逢い、ここ猪名川町に、『縁』あつて集まり、一つ、また一つと繋がり、広がる仲間が僕にはたくさんいます。来年の暖かくなる頃にカフェをオープンする予定です。まちの人たちが気軽に『縁』を繋げられるような、あったかい場所として使ってもらえたら嬉しく思います。

※プロジェクトの様子↓

※「瞬」の掲載希望者・団体を随時募集中。
詳細は町ホームページの募集情報を参照！



六瀬中学校

こども作品コーナー

◀薄むらさきを上手く使って、花を目立たせるようにしました。
真田天音さん（1年）



◀ホルンを吹いているありのままの自分を書きました。
中林聖さん（3年）



一望千里

▶一文字一文字集中し、丁寧に書くことを意識しました。
井下みのりさん（3年）

馬瀬碧月さん（2年）

大地の鼓動

◀文字のイメージを大切に、勢いや力強さを、意識して書きました。
馬瀬碧月さん（2年）

私のオススメ★

～猪名川町観光ボランティアガイドがご案内～

ガイド企画ツアー

今月の担当ガイド



大月 綾子さん



観光ボランティアガイドの会で、町の自然や歴史などの素晴らしいところを多くの人に伝えたいという思いから、年に2～3回、町の観光スポットをボランティアガイドの案内で巡るツアーを実施しています。「大野山岩めぐり」や「大島と歩き」など、どんな内容にすればお客様に満足していただけるかをガイドたちで話し合い、企画を考えています。

昨年、ガイドの会発足10周年を記念し、「いながわ名所八景バスツアー」を2回実施しました。なかでも、3月25日のバスツアーで好評だった、和菓子作り体験がとても印象に残りましたので紹介します。

この日は、静思館で和菓子職人の方に教えていただき、ツアー参加者20人が和菓子を3つずつ作るというプログラムを行いました。参加者の方は、季節に合わせた「きんとん・茶巾絞り・桜」の3つの和菓子を楽しみ、それぞれが個性的に作りあげました。自分で作った和菓子の一つを3時のおやつにすることになりましたが、食べるのが惜しいと言われる方が何人もおられました。

実は私も、バスツアーの下見で和菓子作りを体験したのです。子どもの頃、和菓子屋さんに並んでいる上品な和菓子は、私にとって特別な日にいただく特別な和菓子でしたので、この



体験はとても楽しいものでした。使い慣れない道具で形を作るのは難しいですが、完成したときには達成感と嬉しい気持ちで、下見であることを忘れるくらいに楽しんでしまいました。

ツアー参加の皆さんにも喜んでいただけた、四季折々の風情を感じる彩り鮮やかな和菓子作り。今後も色々なツアーに盛り込んでいきたいな、と思いました。

このほかにも、秋のツアーでの干し柿作りや、バスツアーに講師の先生をお招きし、里山についてお話をいただいたりと、色々な企画を実施しています。これからガイドのメンバーでアイデアを出しあいながら、私たちの思いがたたくさん詰まった楽しいツアーを企画していきます。11月には「大島と歩きツアー」を開催しますので、皆さん、ぜひ参加してくださいね。※詳しくは、9ページ

▶町観光ボランティアガイド申込・問合せ 産業観光課 (☎ 766 - 8709) ※詳細は町ホームページ



道の駅 いながわだより

▶問合せ ☎ 767 - 8600

今月のピックアップ野菜

さつまいも（道の駅での入荷時期 9月上旬～12月下旬ごろ）
ほどよい甘みがあり、料理はもちろん、デザートにも利用できる人気の食材です。食物繊維、ビタミンB1・C・E、カリウムなども豊富。特にビタミンCは、さつまいも1本でリンゴの5倍以上。さつまいものビタミンCは他の野菜に比べて熱に強いのもうれしいポイントです。
【選び方】皮の色が均一で鮮やかでツヤがあり、表皮に凸凹や傷、斑点がないものを選びましょう。糖度が高いものは切り口にアメ色のみつが



染み出てくるので、黒いみつの跡があるものは甘い証拠です。また、かたいヒゲ根があるものは繊維が多いので避けましょう。

【さつまいもの仲間たち】**紅あずま**=中身は鮮やかな黄色で甘みが強く、他の種類に比べ繊維質が少なめ。 **鳴門金時**=上品な甘さが特徴。天ぷら、焼きいもなどに最適。 **安納芋**=丸形でややオレンジ色の果肉。加熱すると甘みが強くなっとりとしている。

10月の主な出荷野菜 さつまいも、生しいちげ、栗、黒枝豆、ピーマン、ネギ、里芋、小松菜、柿、三度豆、ほうれん草、春菊 など

《10月のイベント》秋山味覚まつり
7日(日)10:00～十割そばの手打ち実演・販売、三木金物販売・研ぎなど