

nishinomiya にしフオド。 photo

このコーナーでは、西宮に関するイベントや出来事などを写真で紹介いたします



おいしいお茶ができますように

5月14日、上ヶ原幼稚園の園児たちが甲東公民館を訪れ、新茶摘みを体験しました。公民館の敷地内にある1列30mほどの茶畑に向かい、慣れない手つきながらも、わいわい楽しそうにたくさんの茶葉を摘み取りました。園児たちが摘んだお茶の葉は、地域の交流会で振る舞われる予定です。

西宮市と栲原町 新たな一歩



5月13日、昨年、友好都市提携20周年を迎えた高知県栲(ゆず)原町で、西宮市民と栲原町民による文化交流事業が行われました。町保護有形文化財の芝居小屋「ゆずはら座」で、西宮くぐつ座による人形劇や鳴尾ふるさと劇団による創作劇が披露されました。栲原町からは土佐の神楽のひとつであり、国の重要無形文化財にも指定されている「津野山神楽」が披露され、両市の絆をより深めるものとなりました。



地域の新しいお菓子大集合

5月11日~13日に、三井ショッピングパークらぽーと甲子園で「地域の新しいお菓子お披露目会」が開催されました。市民と市内菓子店が協働で創り出した地域の歴史や特色をテーマにしたお菓子が数多く並びました。

色とりどりのバラに囲まれて



5月下旬、北山緑化植物園のバラが見頃を迎えました。園内には、約130種の色とりどりのバラが植えられています。訪れた人たちは、甘い香りが漂う園内を散策しながら、初夏の穏やかな1日を満喫していました。同園のバラは11月にも開花するそうです。



にしのみや 歴史 見聞録

銭塚地蔵 (山口町下山口5丁目)

働かずして富は得られず

た。貧しい暮らしのなか、母親として子どもへの教育には熱心でした。ある日、子どもたちが垣根の修理のため地面を掘り起こしたところ、たぐさんの銭が入ったつぼが出てきました。そのことを告げられた母親は、「武士たるもの、働かずしてお金を得ることとは恥です。そのようなお金を手にしても、家の災いになるだけです」と言い、元の場所に埋め戻すようにたしなめました。常日頃から自身の力に



※アクセス...さくらやまなみバス「下山口」バス停下車北へ徒歩約1分

よる。富は得られず。た。貧しい暮らしのなか、母親として子どもへの教育には熱心でした。ある日、子どもたちが垣根の修理のため地面を掘り起こしたところ、たぐさんの銭が入ったつぼが出てきました。そのことを告げられた母親は、「武士たるもの、働かずしてお金を得ることとは恥です。そのようなお金を手にしても、家の災いになるだけです」と言い、元の場所に埋め戻すようにたしなめました。常日頃から自身の力に

このコーナーでは、西宮の歴史スポットを紹介いたします

下山口墓地の前にまつられている銭塚地蔵。今も参りする人が絶えないこの地蔵にはどんないわれがあるのでしょうか。その昔、下山口に武士であった夫と死別した女性が住んでいました。女手ひとつで2人の息子を育てることは大変でし

ピックアップ ニュース

西宮芸術文化協会、市、西宮市文化振興財団は、10月6日(土)~8日(月・祝)に、六湛寺公園で「野外アートフェスティバルinにしのみや〜きぼう〜」を開催します。同フェスティバルは、自然の中でアートを通じて、アーティストとアートが好き学生・子どもたち、そして市民の皆さんが交流できる場として、毎年10月に開催し

PICK UP NEWS



詩・アートフリーマーケットの出展募集

テーマは「きぼう」 詩を募集 市内の小学生を対象に、会場で展示する詩を募集します。「きぼう」という言葉から想像することを、10行以内の詩で表現してみてください。作品は全て、会場の詩のコーナーに展示します。また、応募作品の中から選ばれた詩を、10月6日(土)に西宮芸術文化協会会員が、大きなパネルに書と絵で表現します。右下写真参照。



自作の詩が大きなパネルで表現されます

アートフリーマーケット

10月6日(土)・7日(日)に開催する「アートフリーマーケット」は、下写真参照への出展者・グループを募集します。オリジナル手作りアート作品(絵画、陶器、雑貨、ポストカードなど)を展示・販売しませんか。出展条件など詳細は募集要項に添付して



さまざまなアート作品が並びます

しくは募集要項で必ず確認を。出展料は無料です。【対象】2日間とも出展可能な人・グループ。市外在住者可【募集数】20ブース程度(1ブースは180cm×180cm)【申込】出展作品の見本写真かイラストに、募集要項に添付している申込書とハガキ(返信用)を添えて、8月20日(必着)までに西宮市文化振興財団へ郵送を。申込多数の場合は市内在住者を優先的に審査・抽選します

食育レシピ

このコーナーでは、栄養士監修のもと「健康」をテーマにしたレシピを紹介いたします



ナスのマリネ

- 《材料(2人分)》
・ナス...2個
・A(しょうゆ...大さじ1、酢...大さじ1/2、砂糖...大さじ1/4)
・ニンニク...1/2かけ
・玉ネギ...1/8個
・炒め油...適量

【作り方】

- ① Aの調味料を合わせ、その中にニンニクと玉ネギをすりおろして混ぜておく
② ナスを縦4つ切りにする
③ フライパンを熱し、油を多めに入れ、ナスを入れたらふたをして炒める
④ 途中でひっくり返して全体に火が通ったら①に漬ける

ナスは、今が旬! 多めに作って、冷やしておくと便利だよ



公共の場所での 歩きたばこはやめましょう

