淡路島南あわじ市から「メディア向けニュースリリース」

南あわじ旬だより 冬

2026年冬号



来年はひつじ年！

イングランドの丘で
ひつじとゆっくり過ごしましょう
（詳細はP.12）

◆冬の淡路島は「南あわじ温泉郷」でごゆっくり
◆淡路島特産品情報（淡路島手延べそうめん、淡路ビーフ、レタス、淡路島牛乳）
◆東京渋谷、兵庫県西宮市で淡路人形座特別公演

ほか、イベント・地域情報が盛りだくさん！






目次

政策 健康 イベント 観光・グルメ 産業 文化

1. 企業・団体の「できること」を地域の新しい力に
～高齢者の暮らしを支える意見交換会から、分野を越えた連携の実践へ～ … 4

2. 食べるだけではない、この日だけの特別な体験
『Taste of KOBE-AWAJI Island 2026』
神戸・淡路島のシェフが地域食材を使った一皿を提供 … 7

3. 「淡路ビーフグランプリ2026」開催！ … 8

4. 「南あわじ温泉郷」は魅力あふれる"七湯七色"
日本三大美人の湯を超える〇〇〇〇の泉源もあり！
冬の淡路島は「観光・温泉・食事」で日頃の疲れを癒やしてください … 9

5. 「灘黒岩水仙郷」通年営業中！
水仙・カフェ・自転車・絶景「淡路島の美を凝縮」 … 11

6. 新スポット「コアラ神社」が完成！ ひつじと迎える"ひつじ年2027年"
冬のイングランドの丘でクリスマス＆冬グルメを満喫 … 12

7. GI登録された「淡路島手延べそうめん」、冬がそうめん作りの最盛期！ … 15

8. 秋冬レタスの主力産地 南あわじ市でレタスの出荷最盛期へ … 16

9. 2026年、淡路島牛乳(株)の４商品が節目の年を迎えました！ … 17

10. 淡路島牛乳(株)の４商品が
兵庫県認証食品「ひょうご推奨ブランド」に認証されました！ … 18

11. ～人形浄瑠璃街道推進事業～ 「淡路人形浄瑠璃　特別公演」
500年の伝統芸能を兵庫県立芸術文化センターで披露 … 19

12. 東京渋谷　伝承ホール民俗芸能公演　淡路人形座 /
初詣は人形座へ　お正月公演 … 21

「旬」の場所はココ

南あわじ市全域

高齢者の暮らしを支える意見交換会 P. 4
南あわじ温泉郷 P. 9
秋冬レタスの出荷最盛期 P. 16

CRAFT CIRCUS P.7

淡路市

南あわじ市

洲本市

兵庫県
淡路島

淡路人形座 P.19,21

淡路島牛乳 P.17,18

イングランドの丘 P.12

淡路島手延べそうめん P.15

淡路ビーフ P.8

灘黒岩水仙郷 P.11

徳島県



分　類	□観光・グルメ　□イベント・体験　□産業　□文化・教育　■健康　■政策
タイトル	**企業・団体の「できること」を地域の新しい力に。 ～高齢者の暮らしを支える意見交換会から、分野を越えた連携の実践へ～**
事業等	高齢者の暮らしを支える意見交換会、生涯活躍社会、地域連携
日　時	随時
場　所	南あわじ市役所
連絡先	南あわじ市 福祉部 地域包括ケア推進課　担当：泊、谷村、秋田、中田 電話：0799-43-5237　メール：houkatsu@city.minamiawaji.hyogo.jp

市役所HP
（意見交換会）

地域にある人・場所・サービスをつなぎ、支え合いの新たな可能性を広げる

■このリリースの注目ポイント

① 令和7年度から、企業・団体、医療・介護関係者などが分野を越えて集まり、それぞれの強みを活かした地域連携の基盤づくりを推進

② 「買い物×通いの場」「医療機関×出張スマホ教室」など、分野を超えた連携による取組を試行。出張スマホ教室では参加者の約8割が不安の軽減を実感

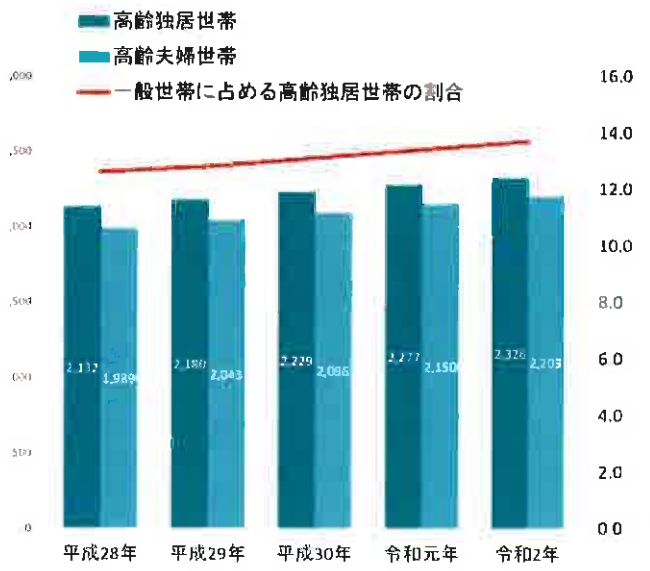
③ 通いの場への移送支援や介護施設等の共同送迎をテーマに、地域の移動課題に対する連携の可能性を探る取組へ展開

■ 地域にある力をつなぎ、高齢者の暮らしを考える

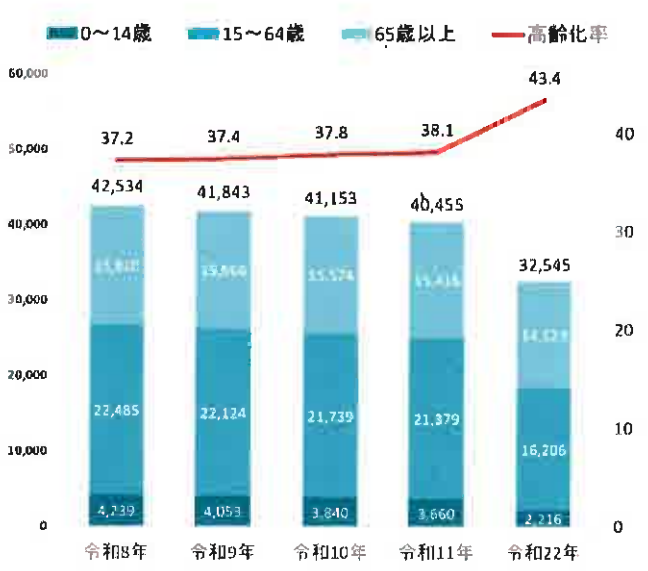
急速な少子高齢化に伴い、高齢者のひとり暮らしや高齢夫婦のみの世帯が増加し、介護や生活支援のニーズが高まる一方、人口減少による担い手不足が懸念されています。南あわじ市では、令和22年に生産年齢人口と高齢者人口がほぼ同数になると推計されており、地域の支え合いのあり方が問われています。
また、家族形態や生活様式の変化、地域のつながりの希薄化により、買い物や移動、見守りなど、暮らしの困りごとも多様化しています。

南あわじ市は、地域福祉計画の基本理念に「市民だれもが助け合うふれあい共生のまち南あわじ」を掲げています。その実現には、制度やサービスによる専門的な支援に加え、地域住民や企業・団体などが互いの強みを活かし、支え合える関係を育てていくことが重要です。

<南あわじ市 世帯数の推移>



<南あわじ市 人口の推計>



そこで本市では、令和7年度から「高齢者の暮らしを支える意見交換会」を開催しています。この会で大切にしているのは、行政だけで解決策を考えるのではなく、地域にすでにある人、場所、サービス、ノウハウなどに目を向け、それぞれの強みを持ち寄ることです。

「場所はあるけれど、担い手がいない」「サービスはあるけれど、必要な人に届いていない」。一つの企業や団体だけでは難しいことも、異なる分野の力を組み合わせることで、新しい可能性が生まれます。互いの取組を知り、「一緒ならできそうなこと」を見つけ、小さな連携から形にしていく。こうした地域連携の基盤づくりを進めています。



■ 異業種の出会いから実践へ

5月26日に開催した第2回意見交換会には、19団体25人が参加しました。「買い物・食」「移動」をテーマに、それぞれの取組やサービスを持ち寄り、意見を交わしました。

意見交換会で生まれた異業種のつながりを、市や社会福祉協議会が橋渡しし、具体的な取組へと発展させました。特に出張スマホ教室は、試行を経て市内各地へと活動が広がっています。

スマホ教室の参加者アンケートでは、約8割が「スマホを使うことへの不安が減った」と回答しました。また、実施した医療機関からは、スマホの操作支援にとどまらず、地域住民との継続的な接点をつくり、生活上の困りごとを把握する場としての可能性も確認されています。

参加企業からも「企業同士の交流の場として有意義だった。行政が間に入ることで動きやすいため、継続的に実施してほしい」といった声が寄せられています。さらに、約4割の企業が市や社会福祉協議会による橋渡しを希望しており、異業種間の出会いを具体的な実践につなぐ調整機能への期待もうかがえます。





平成病院での「スマホ教室」の様子

■ 次は「移送支援」へ。参加者の声から、新たな地域連携を探る

意見交換会では、高齢者の「移動」を地域でどう支えるかという課題が共有され、他地域の実践を学びたいという声から、移送支援を考える連続企画へと発展しています。

通いの場への移送支援や介護施設等の共同送迎をテーマに、地域にある車両や人材、事業者のノウハウを活かし、外出や社会参加の機会を広げるための連携の可能性を探ります。

【今後の予定】

・10月29日（木）14時～ 第１回 移送支援を考える講演会

大阪府大東市の実践から、介護予防や社会参加につながる移送支援について学びます。

・ 11月19日（木）14時～ 第3回 高齢者の暮らしを支える意見交換会

テーマ：見守り・生活の困りごと支援

・ 12月21日（月）14時～ 第2回 移送支援を考える講演会

共同送迎の取組事例を学び、既存の福祉車両や運行の仕組みを地域の移送支援に活かす可能性について考えます。



第１回 意見交換会の様子

■ 『足りないものを新たにつくる』だけでなく、『地域にある力を、これまでとは違う形でつなぎ直す』

地域の支え合いは、新しい制度やサービスをつくることだけから生まれるのではありません。地域にすでにある人や場所、サービスが出会い、それぞれの強みを組み合わせることからも、新たな可能性が生まれます。

こうした取組は、人口減少や高齢化という共通の課題を抱える地域にとっても、多様な担い手の参画や地域連携を考える一つのヒントになると考えています。

南あわじ市は、企業・団体、地域住民、専門職、行政がそれぞれの強みを持ち寄り、小さな実践を積み重ねながら、誰もが地域の中で役割やつながりを持ち、支え合いの一員として関わり続けられるまちづくりを進めていきます。

分　類　■観光・グルメ　■イベント・体験　■産業　□文化・教育　■政策

タイトル

食べるだけではない、この日だけの特別な体験
『Taste of KOBE-AWAJI Island 2026』

事業等　世界に誇る食のエリア形成推進等事業

日　時　2026年11月28日（土）11：00～16：00

場　所　シーサイドレストラン＆マーケット「CRAFT CIRCUS」（兵庫県淡路市野島平林2-2）

連絡先　南あわじ市 経済観光部　食のブランド推進課　担当：細川
TEL：0799-43-5224　shoku@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等

Taste of KOBE-AWAJI Island 2026

市HP
世界に誇る食のエリア形成プロジェクト

神戸・淡路島のシェフが地域食材を使った一皿を提供



■「Taste of KOBE-AWAJI Island 2026」概要
◇日程：2026年11月28日（土）11：00～16：00
◇場所：シーサイドレストラン＆マーケット
「CRAFT CIRCUS」（兵庫県淡路市野島平林2-2）
◇内容：神戸・淡路島で活躍する約10名のシェフが集結し、地域の旬食材を活かした料理をポップアップ形式で提供

〈参加シェフ（一部抜粋）〉
・神戸ポートピアホテル／執行役員総料理長調理部長
兼 レストラン統括料理長　岸本 貴彦 氏
・古民家料理宿 海里／オーナーシェフ 岡野 満 氏
・オーベルジュ フレンチの森 La Rose／
シェフ 村上 遼太郎 氏
・TOKINONE（旬の音）／シェフ 古幡 一之 氏　等

地域の食材を販売するとともに、食文化の魅力を紹介するマルシェを開催

〈参加店舗・団体（一部抜粋）〉
・平岡農園（みかん、レモン、ライム）
・キャルファーム神戸（トマト）
・Awaji Nature Farm（人参、蕪、ケール）　等
◇ URL ： https://awajiisland.pasonagroup.co.jp/taste-kobe-awaji/（上記QRコード）
◇備考：イベント詳細は、今後ホームページにて随時公開いたします

世界に誇る食のエリア推進協議会では、**「世界に誇る食のエリア形成プロジェクト」**と題し、神戸と淡路地域が連携し、両地域が持つ豊かな『食』資源を活かした各種施策を展開しています。

異国文化と融合しながら独自の食文化を育んできた「神戸」、古くから『御食国（みけつくに）』として朝廷に食材を納めてきた歴史を持つ多彩な食材に恵まれた「淡路島」。この両地域が長年にわたり培ってきた魅力ある食材や食文化を広くPRし、国内外からの観光誘客を促進するとともに、各取り組みを通じて地域経済の活性化や新たな雇用創出につなげ、持続可能なまちづくりのための**「農・食・観光」の一体的な振興**を推進しています。

この度、この取り組みの一環として、食の魅力を発信するイベント**『Taste of KOBE-AWAJI Island 2026』**を兵庫県淡路市のシーサイドレストラン＆マーケット「CRAFT CIRCUS」にて開催いたします。

本イベントでは、神戸・淡路島のシェフが地域の食材を活かした料理を考案し、ポップアップ形式で提供するほか、食のスペシャリストによる対談ステージや農産物・伝統工芸品等のマルシェ、シェフによるキッチンデモンストレーションなど、多彩なプログラムをご用意しています。

来場者の皆様に料理をご堪能いただくとともに、地域の生産者や食材、地域に根付く食の魅力を紹介し、食を通じた交流機会を創出いたします。

～一皿の料理との出会いをきっかけに「食」を目的に訪れたくなる～

そんな地域を目指すイベントです。ぜひ、ご参加ください。



分　類　■観光・グルメ　□イベント・体験　■産業　□文化・教育　□政策

タイトル　**「淡路ビーフグランプリ2026」開催！**

事業等　淡路牛、和牛、畜産業

日　時　2026年12月3日（木）10:00頃～

場　所　淡路食肉センター（南あわじ市市小井441-6）

連絡先　JAあわじ島 総務部総務課 広報担当：冨士元 綾子
電話：0799-42-5421 / FAX：0799-42-5236
メール：awj.soumu15@jamail.hyogo.jp

JAあわじ島ホームページ

「淡路ビーフ」の頂点を決める枝肉共励会

注目ポイント

但馬牛・神戸ビーフの枝肉価格はインバウンド需要の拡大等により高値で推移、子牛価格も令和４年度以降全国トップの高値で推移。淡路ビーフ枝肉共励会は毎年４回開いており、特に年末年始に向けて需要が高まり価格が期待できる12月には渾身の一頭が出そろう。

「淡路ビーフ」の頂点を決める「淡路ビーフ枝肉共励会　淡路ビーフグランプリ2026」が**12月3日**、兵庫県南あわじ市の淡路食肉センターで開催されます。

同グランプリでは、**通常の審査に加え、肉の旨みの根拠とされるオレイン酸などの脂質を評価する「モノ不飽和脂肪酸」を測定しているのが特徴。**海外に比べ和牛の「モノ不飽和脂肪酸」の値は高いのです。特に但馬牛の数値は高く、口溶けや舌ざわりが良いとされています。

■開催概要

1．開催日時：令和８年12月3日（木）　10：00 頃～

2．開催場所：淡路食肉センター

3．主 催：淡路畜産農業協同組合連合会と淡路ビーフブランド化推進協議会



「モノ不飽和脂肪酸を計測する様子」

■ メディア掲載・取材おすすめポイント

肉の旨みの根拠とされているオレイン酸などの資質を評価する「モノ不飽和脂肪酸」を測定するのは年に１回この大会だけです。

分　類　■観光・グルメ　■イベント・体験　□産業　□文化・教育　□政策

タイトル

「南あわじ温泉郷」は魅力あふれる“七湯七色”

日本三大美人の湯を超える○○○○の泉源もあり！

事業等　南あわじ温泉郷

日　時　通年

場　所　市内各所

連絡先　淡路島観光協会　南あわじ観光案内所　(9:00～17:00　火曜休)
〒656-0501 南あわじ市福良甲1528-4 道の駅福良内TEL：0799-52-2336

ホームページ等
南あわじ温泉郷
HP

冬の淡路島は「観光・温泉・食事」で日頃の疲れを癒やしてください

四季折々の自然美、そして美肌の湯として人気の南あわじ温泉郷。2025年には新たに「うずしお温泉露（てん） の湯」も加わり、７つの泉源が楽しめます。各泉源はそれぞれ効能が違います。それらを「南あわじ温泉郷」と名付けています。

「露（てん）」は「潤う」という意味を持ち、肌をすべすべにする作用がある炭酸水素イオンが主成分です。

地元グルメも楽しめる理想の温泉地で、観光と癒しを両立させた贅沢な休日をぜひお過ごしください。（日帰り利用も可能な旅館・ホテルもあります。）

※「うずしお温泉」は南あわじ温泉郷事業協同組合の登録商標です(登録商標第6935610号)

① うずしお温泉露（てん）の湯　ゆとりっく
やなめらかな感触・皮膚を柔らかくして皮膚の脂肪や分泌物を洗い流す。アトピーに効くとの評判あり。

② うずしお温泉 老人福祉センター 湯の川荘
なめらかな感触・皮膚をやわらかくして皮膚の脂肪や分泌物を洗い流す。**アトピーに効くと評判あり。日本三大美人の湯以上の「重層成分」**（炭酸水素イオンが4,040mgと日本屈指の含有量！）があり、お肌がつるつるになります。

③ 南淡温泉
塩分が皮膚に付着して汗の蒸発を防ぐので保温効果が高い。入浴後もいつまでもあたたかい。

④ 南あわじ温泉
ミネラル分と硫黄分で高い保温・保湿効果と美白効果、更に特殊成分により療養泉として効果が期待。

⑤ 潮崎温泉　ゆーぷる（休館中）
温泉は無色透明、無味無臭ですが、炭酸水素イオンの含有が多く、お肌がツルツルになる美白効果があります。

⑥ 三原温泉　さんゆ～館
無色透明・ほとんど無味無臭。石けんが良くきき、お湯はやわらかい。

⑦ サンライズ温泉　サンライズ淡路
フッ素、イオンを含む温泉です。保温性が高く、体の芯まであたたまると好評。スポーツ後のリフレッシュにも最適です。

■「手湯体験」を設置！
バス乗り場と駐車場を有す交通の要所**「陸の港西淡（りくのみなと せいだん）」のロビーに、「手湯体験」（無料）できるスペースが期間限定で誕生！**神戸・大阪、四国方面を結ぶ交通の要所で、移動の途中に、短時間でも、リラックスできる「手湯体験」で南あわじの温泉を堪能しませんか？



手湯体験コーナー

※**「足湯」**を楽しみたい方は、福良港（うずしおドームなないろ館隣）にある「足湯うずのゆ」（無料）をぜひ！


足湯　うずのゆ

公共の温泉施設については下記ホームページをご覧ください。

- ゆとりっく（①）：南あわじ市湊
- 老人福祉センター 湯の川荘（②）：南あわじ市伊加利
- ゆーぷる（休館中）（⑤）：南あわじ市北阿万筒井
- 足湯 うずのゆ（⑤）：南あわじ市福良甲【なないろ館の隣】 ※無料で入れる足湯
- さんゆ～館（⑥）：南あわじ市神代社家
- サンライズ淡路（⑦）：南あわじ市広田広田

※その他ホテル、旅館等　詳しくは、淡路島観光協会のHPに掲載されている
『南あわじ温泉郷』のコーナーをご覧ください。
いい湯・いい旅・いい気分♨『南あわじ温泉郷』（前ページのQRコードから）

ゆとりっく　湯の川荘　ゆーぷる（休館中）

足湯　うずのゆ　さんゆ～館　サンライズ淡路



いい景色を見ながらゆっくり温泉につかりましょう

南あわじ温泉郷
7つの泉源が楽しめる
場所MAP
［その他ホテル、旅館、民宿等は、前ページのQRコード（南あわじ温泉郷HP）で確認できます。］



分　類　■観光・グルメ　□イベント・体験　■産業　□文化・教育　□政策

タイトル

「灘黒岩水仙郷」通年営業中！

事業等　灘黒岩水仙郷、水仙、観光、サイクリング

日　時　通年（今年度は園地は休園）

場　所　灘黒岩水仙郷（南あわじ市灘黒岩2）

連絡先　経済観光部 商工観光課　担当：武市 TEL：0799-43-5221
e-mail：shoukou_kankou@city.minamiawaji.hyogo.jp
灘黒岩水仙郷TEL：0799-56-0720

ホームページ等

市HP
灘黒岩水仙郷

水仙・カフェ・自転車・絶景「淡路島の美を凝縮」

日本の三大群生地の１つといわれる南あわじ市冬の風物詩「灘黒岩水仙郷」
今シーズンは安全対策工事のため園地は休園いたしますが、施設への入館は可能です。
施設周辺の花壇などに咲く水仙をお楽しみいただけます。

■南あわじ市灘黒岩水仙郷「Nadacissusあわじ（ナダシスあわじ）」通年営業中！

令和７年度より南あわじ市冬の風物詩「灘黒岩水仙郷」が**１年間を通した通年営業**をしております。通年を通した営業を行う事により、**観光客や市民の憩いの場、サイクリストの休憩所**として活躍し、展望テラスでは水仙以外の四季折々の花を楽しんでいただけます。

令和８年２月には施設愛称の発表式を開催し施設の愛称が**「Nadacissus　あわじ」**（ナダシスあわじ）に決まりました。また展望台テラスは「ミランカ（淡路弁である、見ましょう＝見らんか）＋テラス」を掛け合わせた**「ミランカテラス」**に愛称が決定。

施設内のイートインスペースでは、南あわじ市で人気の古民家カフェ「ふくカフェ」の２号店**「BASE COFFEE」**のこだわりのコーヒーやワッフル、軽食などをお楽しみいただけます。

今シーズン、園地内は休園となりますが、絶景や施設周辺の水仙を眺めながら、温かいコーヒーで一息ついてみてはいかがでしょうか。皆様のお越しを心よりお待ちしております。


ニホンスイセン


Nadacissus　あわじ

■ ユニバーサルデザインにリニューアル

令和５年度リニューアル改修工事を経て、**施設は車椅子の方でも利用しやすいユニバーサルデザイン**になり、施設横スロープにも花壇を新設し**誰でも間近で水仙の鑑賞や甘い香りをお楽しみいただける**ようになりました。また園地内では斜面に高床式デッキ遊歩道が整備され、諭鶴羽山麓に自生する水仙を安全に周遊しながら鑑賞いただけます。

施設屋上からは紀淡海峡の大海原が広がり、国生み神話の舞台で知られる「沼島」の眺望が望めます。


ミランカテラスから紀淡海峡を臨む
（右端に見えるのが沼島）


BASE COFFEEの
ワッフル

■自転車旅の途中に立ち寄りたい、サイクリストたちの「隠れたオアシス」

この施設は、**淡路島一周（アワイチ）のルート上**にあり、特に「覚悟して挑む」**難所として知られる灘大川の登坂手前**に位置しています。リニューアル後の水仙郷は、**サイクリストにとっての「隠れオアシス」**として大きな魅力を放っています。

館内には、ビンディングシューズから履き替えられるサンダルが完備され、**汗を流せる有料のシャワー設備**、無料Ｗｉ－Ｆｉ、携帯充電レンタル、ウオーターサーバー、さらには**自転車の修理工具も完備**。過酷な登坂に挑むサイクリストにとって、ここは休憩と補給の理想的な拠点となっています。

分　類　■観光・グルメ　■イベント・体験　□産業　□文化・教育　□政策

タイトル

新スポット「コアラ神社」が完成！　ひつじと迎える2027年 冬のイングランドの丘でクリスマス＆冬グルメを満喫

事業等　淡路ファームパーク イングランドの丘

日　時　下記のとおり

場　所　下記のとおり

連絡先　淡路ファームパーク イングランドの丘（南あわじ市八木養宜上1401番地）

淡路ファームパーク イングランドの丘　企画・広報担当 石田
電話：0799-43-2626

ホームページ等

2027年ひつじ年はひつじやコアラとのんびり過ごしてください！

注目ポイント

淡路島の中央部、豊かな自然に囲まれた「淡路ファームパーク イングランドの丘」は、コアラに出会える農業公園として、今年開園25周年を迎えました。園内では、コアラをはじめ、ひつじや世界のうさぎなどの動物たちを展示しているほか、季節の野菜の収穫体験やクラフト体験、遊びの広場など、自然の中で一日ゆったりと楽しめる多彩な体験をご用意しています。

また、園内の自家工房で職人が手がけるこだわりの商品や、淡路島ならではの食材を活かしたグルメも魅力のひとつ。動物・自然・体験・グルメを通じて、子どもから大人まで思い思いの時間を過ごしていただける施設です。



■ロマンティック・クリスマス2026 ポインセチアデコレーション

期間：　～12/25(金)まで
場所：グリーンヒルエリア 大温室内コンサバトリー
時間：9：30～16：30
規模：中央花壇約50㎡に約200株のポインセチアを植栽
特徴：赤・白・ミックスのポインセチアを彩り豊かに展示し、温室内をクリスマスデコレーションで華やかに演出します。暖かな空間で、一足早いクリスマスの雰囲気をお楽しみください。プレゼントボックス、クリスマスドアなどのフォトスポットも登場予定です。

■ 甘い香りに包まれて♪ 5品種を食べ比べできる「いちご収穫体験」開催！

期間：12月下旬～5月下旬
場所：イングランドエリア トマト・いちご温室
時間：9:30～閉園30分前まで
料金：100gあたり370円の量り売り制 ※食べ放題ではないです
受付：2月上旬位まで当日先着順、
　　2月中旬以降は事前のWEB予約が必要
規模：450㎡のハウス内に約3,000株を栽培
特徴：高設栽培で5品種のいちご（紅ほっぺ・章姫・ゆめあまか・甘クイーン・紅クイーン）をお楽しみいただけます。うち3品種（ゆめあまか・甘クイーン・紅クイーン）は兵庫県育成の品種です。イングランドの丘では、開園以来続く人気イベント「いちご収穫体験」を開催しています。 5品種のいちごを摘み取りながら食べ比べができるとあって、毎年多くのお客様にご好評をいただいています。





コアラの「だいち」



コアラの合格祈願お守り
（画像はイメージです）

■新スポット 合格祈願 コアラ神社 完成！

「コアラ神社」誕生の経緯

イングランドの丘で暮らすコアラの「だいち」は、木の上で眠っていても落ちることがありません。そんなコアラの習性から、当園では「木から落ちない＝試験に落ちない」という願いを込めて、毎年受験シーズンに**「コアラの合格祈願お守り」**を配布してきました。この合格祈願のお守りにちなんで、これまではコアラ館内に「ミニコアラ神社」を設置し、来園者の皆さまに参拝していただいておりました。

そして今回、より多くのお客様に気軽に参拝していただき、コアラを身近に感じながら願いを込めていただける新たなスポットとして、**「コアラ神社」**の設置を進めています。コアラ神社では、受験生の合格祈願はもちろん、来園された皆さまのさまざまな願いを応援できる場所を目指します。今後は、コアラ神社を活用した季節イベントの開催や、**「コアラおみくじ」**の設置なども予定しており、イングランドの丘ならではの新たな楽しみ方をお届けしていきます。

期間：11月末～ の予定
場所：グリーンヒルエリア コアラ館横

■ひつじと迎える2027年

■2027年は「ひつじ年」

イングランドの丘で、**のんびり"ひつじ時間"**を楽しみませんか？淡路ファームパーク イングランドの丘では、約30頭のひつじを飼育・展示しています。園内では、**コリデール種を中心に、サフォーク種やマンクスロフタン種など、さまざまな種類のひつじたちをご覧いただけます。**広大なひつじの放牧場で、草を食べたり、ゆったりと過ごしたりするひつじたちの姿を眺めながら、のんびりとした時間を過ごしてみてはいかがでしょうか。また、ひつじをテーマにしたイベントや企画も実施予定です。

なお、イングランドの丘では、動物たちの健康や飼育環境に配慮し、ひつじへのえさやりや直接触れるふれあい体験は実施しておりません。また、ひつじをご覧いただける時間は、原則として閉園1時間前までとなります。（放牧ひつじは15時まで）

2027年のひつじ年は、ぜひイングランドの丘で、個性豊かなひつじたちとの穏やかな時間をお楽しみください。







◇ イングランドの丘 基本情報 ◇

施設名称：淡路ファームパーク イングランドの丘
営業時間：9：30～17：00（最終入場 ： 16：30）※季節により変動あり
休園日：火曜日(祝日の場合は営業)※12/31.1/1 1月は火曜・水曜休園
入園料：大人 1,500円(高校生以上) 小人 500円(4歳以上)

淡路島カチョカヴァロチーズのコラボメニューを楽しんで！

注目ポイント

- **「淡路島カチョカヴァロチーズ」**を3店舗共通で使用。**園内3店舗で、それぞれ異なる冬限定メニューを展開。同じチーズでも、料理によって異なる味わいや食感を楽しめます。**
- 淡路島カチョカヴァロチーズは淡路島牛乳(株)が新鮮で良質な淡路島の生乳を使用し、深いコクの味わいと藻塩の優しい塩味がアクセントに。職人がこだわりをもって作り、短期間熟成させ旨味を凝縮させたチーズです。

【受賞歴】Japan Cheese Awards 2022 パスタフィラータ/熟成部門 銅賞。フロマジェジャパン2024 第1回アルティザンチーズアワード パスタフィラータ 熟成部門 最高金賞 SUPER GOLD（優秀賞）。Japan Cheese Awards 2024 パスタフィラータ/熟成部門　金賞 （最優秀部門賞）。

■ファーマーズ・キッチン

【メニュー名】

淡路島カチョカヴァロチーズの炙り焼きチーズカレー

【単価】1750円

数種類のスパイスをブレンドし、**淡路玉ねぎ**の甘みと**淡路鶏**のうま味がじっくり溶け込んだ、コク深い特製チキンカレー。淡路島産の生乳で作られた**「淡路島カチョカヴァロチーズ」**を贅沢にトッピング。香ばしく炙ったチーズがとろりとカレーに絡み、濃厚なコクと香ばしさを感じます。





■コアラ島バーガー

【メニュー名】

淡路島カチョカヴァロチーズと焼きリンゴのハンバーガー

【単価】セット 2350円、単品 1950円

最高金賞を受賞した**淡路島カチョカヴァロチーズ**と淡路島のこだわりの素材を贅沢に味わえるハンバーガー。**淡路牛**と**淡路えびすもち豚**の自家製パティに、コクのある**ゴーダチーズ**、とろける**カチョカヴァロチーズ**に香ばしく焼き上げたりんごをトッピング。**酒かす**と**淡路島特産品の牛乳などを使用した特製ソース**の素材が包み込み、濃厚なチーズのコクと**焼きリンゴのシナモンの風味**が折り重なる。ここでしか味わえない一品です。



■石窯ピッツァ工房

【メニュー名】サクラマスとたっぷりチーズのポパイピッツァ

【単価】 2150円

福良湾で育った上品なうま味が魅力の**淡路島サクラマス**に淡路島の特産品の牛乳と藻塩のやさしい塩味を使用した**淡路島カチョカヴァロチーズ**のピッツァ。ほうれん草とリコッタチーズのペースト、ブロッコリー、グラナ・パダーノチーズの素材を一枚のピッツァに凝縮しました。

分　類　■観光・グルメ　□イベント・体験　■産業　□文化・教育　□政策

タイトル

GI登録された「淡路島手延べそうめん」、冬がそうめん作りの最盛期！

事業等　淡路島手延べそうめん、淡路島特産品、地域産業、グルメ、

日　時　製造は10月～4月（特に12月～2月）

場　所　兵庫県南あわじ市

連絡先　淡路手延素麺協同組合（0799-52-0701）
理事長　金山守良［(有)金山製麺0799-52-0268］

ホームページ等

淡路手延素麺
協同組合HP

江戸時代から受け継がれる「白糸の芸術」の最盛期



淡路手延べそうめん　御陵糸



淡路手延べそうめん製造作業　～門干し～



淡路手延べそうめん製造作業　～はた掛け～

注目ポイント

「淡路島手延べそうめん」は2026年3月に農林水産省の「地理的表示（GI）保護制度」に登録されました（登録番号_第176号）。現在GI登録評価にもなっている昔ながらの最盛期です。

- 希少性の高い伝統製法：10月から翌年4月までの期間限定で製造され、原材料の配合や熟成時間など、組合独自の厳しい基準をクリアしたものだけが「淡路島手延べそうめん」の名を冠することができます。
- **多彩なラインナップ**

「おのころ糸」（麺の太さ0.4～0.5㎜）　極細の最高級品
「御陵糸」（ごりょういと）」（麺の太さ0.7～0.8㎜）
100年以上の歴史を持つ一番出荷量の多い代表銘柄
「淡じ糸」（麺の太さ1.2～1.3㎜）少し太めでコシのつよさが特徴。温かい出汁のにゅう麺にも使われます
など、用途に合わせた名品が揃っています。

- **プロも認める品質**：その上品な味わいは、そうめん専門店や老舗旅館からも高く評価されており、GI登録を機にさらなるブランド価値の向上が期待されています。

■職人の技が醸成する「究極の喉ごし」

本産品の最大の特徴は、麺の細さ、喉ごしの良さ、そして力強いコシの強さにあります。製造時期である冬、諭鶴羽山地が季節風を和らげ、乾燥した温暖な気候をもたらす南あわじ市は、そうめん作りに最適な自然条件を有しています。熟練の職人がハシを使い、麺を約200cmまで引き延ばす最終工程「門干し（かどぼし）」を行う光景は、その美しさから「白糸の芸術」と称えられ、地域の冬の風物詩として親しまれています。

■歴史

天保年間（1830～1843年）、福良の漁師・渡七平が伊勢参りの帰りに三輪地方でそうめん作りに出会い、2年間の修業を経てその技を故郷に持ち帰ったことが始まりとされています。以来、約190年にわたり、冬の厳しい海風を活かした独自の製法が守り抜かれてきました。

■ メディア掲載・取材おすすめ情報

冬の製造風景： 12月～2月頃に見られる、「門干し」「はた掛け」の作業風景は非常にフォトジェニックで、映像・写真映えする「島の冬の象徴」です。

伝統の継承： かつては130軒以上あった製麺所が減少する中、今なお昔ながらの製法にこだわり続ける職人たちの想いを取材いただけます。

分　類　■観光・グルメ　□イベント・体験　■産業　□文化・教育　□政策

タイトル

秋冬レタスの主力産地 南あわじ市でレタスの出荷最盛期へ

事業等　レタス、葉物野菜、野菜作り

日　時　2026年11月上旬以降

場　所　JAあわじ島管内各地

連絡先　JAあわじ島 総務部総務課 広報担当：冨士元 綾子
電話：0799-42-5421 / FAX：0799-42-5236
メール：awj.soumu15@jamail.hyogo.jp

JAあわじ島ホームページ

生産者の負担を減らし、美味しいレタスをお届けします！

取材ポイント

出荷・調製作業の省力化に向け、**2023年度から共同撰果を開始**しました。**生産者の負担となっていた選別作業に加え、『あわじ島レタス』の特徴であるラップ包装も受託できる体制を整えています！**

淡路島南部に位置する南あわじ市では、**12月にレタスの出荷が最盛期**を迎えます。全国有数のレタス生産地であり、**特に冬場の生産量は西日本トップクラスです。**淡路島ならではの温暖な気候と、畜産が盛んな**地域特性を生かした牛ふん堆肥などによる土づくりにより**、ミネラル豊富な土壌で育ったレタスは、シャキシャキとした歯ごたえと甘みが特徴です。

《詳細》

◆レタス部会:
- 部会員　953名・面積 約500ha
- 年間生産量　約130万ケース
（1ケース10㎏）

◆販売期間：令和8年11月上旬頃～5月頃 ※最盛期:12月



レタスのほ場

◆販売場所:

直売所　美菜恋来屋（南あわじ市八木養宜上1408）

出荷先は11月までは阪神間を中心とし、同月以降は中京・京浜へと広げ、秋冬作から春作へのリレーにより、5月まで出荷を行う。



ラップ前のレタス

◆こんな取材が可能です：
- レタスの収穫作業や、ほ場の様子
- 生産者へのインタビュー（栽培の工夫、品質へのこだわりなど）
- 日本農業遺産にも認定された地域の生産循環システムについて
- 施設センターでの選果・ラップ作業

◆**おすすめ料理:レタスしゃぶしゃぶ**が断然イチオシ！！

レタスといえばサラダのイメージがありますが、実は加熱してもおいしい。豚肉と一緒にさっと湯にくぐらせる「レタスしゃぶしゃぶ」は、シャキシャキとした食感を楽しめるおすすめの食べ方。

分　類　■観光・グルメ　□イベント・体験　■産業　□文化・教育　□政策

タイトル　**2026年、淡路島牛乳(株)の４商品が節目の年を迎えました！**

事業等　淡路島牛乳株式会社

日　時　2026年中

場　所　各地

連絡先　淡路島牛乳株式会社（南あわじ市市善光寺26番地1）　担当：販売部 柏木
電話：0799-42-5013　FAX：0799-42-5015
メール：kikaku@awajishimamilk.co.jp

ホームページ等
淡路島牛乳㈱HP

淡路島牛乳(株)のロングセラー商品が節目を迎えました！

注目ポイント

- **数あるロングセラー商品の中から４商品が発売開始から節目の年を迎えました。**
- **どれも素材の味を活かした商品で、今後もより長く愛される商品となるよう頑張ります。**

南あわじ市で牛乳・乳製品を製造販売している淡路島牛乳株式会社（以下当社）です。**2026年、当社４商品が発売開始から節目の年を迎えました。**当社には**「淡路島牛乳」（1978年発売開始）**をはじめとした、たくさんのロングセラー商品があります。より多くの方にこれらの商品を楽しんでいただき、これからもより長く愛される商品となるよう努力していきます。

①「淡路島ヨーグルト」**発売45周年**（1981年発売開始）
淡路島牛乳をたっぷり使用し、甘酸っぱくすっきりとした味わいが特長のヨーグルトです。ビフィズス菌 BB-12™など、使用する乳酸菌にもこだわっています。

②「淡路島焼プリン」**発売35周年**（1991年発売開始）
淡路島牛乳と国産卵を使い、しっかりとした硬さと重厚な食感に仕上げた焼プリンです。シンプルな原材料で仕上げており、昔ながらのどこか懐かしい味わいが好評です。

③「匠　淡路島牛乳」**発売20周年**（2006年発売開始）
淡路島の選び抜かれた酪農家５軒の生乳のみを使用し、**集乳から24時間以内にパック詰めされる、生乳と鮮度にこだわった牛乳**です。**近畿地方で唯一全国農協乳業協会の「生乳鮮度重視牛乳推奨制度」に適合**し、推奨されている商品です。

④「淡路島藻塩プリン」**発売10周年**（2016年発売開始）
淡路島牛乳と淡路島産藻塩を使用し、まろやかな塩味が甘さを引き立てます。**希少糖（アルロース）を使用**し、国産卵でじっくり丁寧に焼き上げた新感覚の焼プリンです。



４つの商品

分　類　■観光・グルメ　□イベント・体験　■産業　□文化・教育　□政策

タイトル

淡路島牛乳(株)の４商品が 兵庫県認証食品「ひょうご推奨ブランド」に認証されました！

事業等　淡路島牛乳株式会社

日　時　2026年中

場　所　各地

連絡先　淡路島牛乳株式会社（南あわじ市市善光寺26番地1）　担当：販売部 柏木
電話：0799-42-5013　FAX：0799-42-5015
メール：kikaku@awajishimamilk.com

ホームページ等

淡路島牛乳㈱HP

11商品がひょうご推奨ブランド認証を受けた

注目ポイント

・南あわじ市で牛乳・乳製品を製造販売している淡路島牛乳株式会社（以下当社）です。このたび、当社４商品が新たに兵庫県認証食品「ひょうご推奨ブランド」に認証されました。これで認証を受けた商品は11種類となります。認証を通じて、商品の品質や地域性をより明確にお伝えし、今後も安心して商品を選んでいただきたいと考えています。



４つの商品

①「淡路島コーヒー」
淡路島牛乳のマイルドな美味しさとこだわりの**アラビカ種のコーヒー**が絶妙にマッチします。程よい甘さと風味がクセになるコーヒー牛乳です。発売から45年以上経つロングセラー商品です。

②「淡路島プレーンヨーグルト」
淡路島牛乳の味わいそのままに乳脂肪分を1.0%にカットした無糖ヨーグルトです。すっきりとした酸味とクセのない味わい、柔らかめの生地が特長です。

③「淡路島生乳100%ヨーグルト」
淡路島産**生乳を100%使用**した、濃厚でもっちり食感のプレミアムな無糖ヨーグルトです。程よい酸味とミルク感が特長です。ビフィズス菌 BB-12™を使用するなど、乳酸菌にもこだわっています。

④「淡路島コーヒープリン」
ロングセラー商品の「淡路島コーヒー」をプリンにしました。淡路島牛乳をたっぷり使用し、上層部は少し苦め、中層部はマイルドなコーヒー牛乳感、下層部は特製のカラメルシロップがコーヒーと絶妙にマッチします。



■ひょうご推奨ブランド

農産物・畜産物・水産物・加工食品などを対象に、兵庫県が認証する食品ブランドです。

環境に配慮した生産方法・品質・地域性などの個性・特長があり、かつ法令の遵守・生産管理体制などが整備された食品が認証されます。

食品それぞれの属性に応じて個別に審査基準を設けており、その属性に応じて審査・認証を受ける必要があります。

分　類　■観光・グルメ　□イベント・体験　□産業　■文化・教育　□政策

タイトル　**～人形浄瑠璃街道推進事業～　「淡路人形浄瑠璃　特別公演」**

事業等　株式会社うずのくに南あわじ 淡路人形座

日　時　2027年1月23日（土）

場　所　兵庫県立芸術文化センター　阪急　中ホール（兵庫県西宮市高松町2-22）

連絡先　株式会社うずのくに南あわじ　淡路人形座 広報担当 沼田
電話：0799-52-0260　FAX：0799-52-3072
メール：awajiningyoza@uzunokuni.com

ホームページ等

淡路人形座HP

500年の伝統芸能を県立芸術文化センターで披露

注目ポイント

■中高生の淡路人形浄瑠璃後継者と「浄瑠璃組曲」、「戎舞」を共演

「浄瑠璃組曲」では、太夫・三味線をしている学生と共に舞台に立ち、浄瑠璃のいいとこどりをした部分をお届けします。「戎舞」では、人形をしている学生が村人遣いで出演し、舞台に賑やかな彩りを加えます。

■体験コーナーの実施

昨年好評をいただいた体験コーナーを今年も開演前にホワイエにて行います。お客様に太夫と人形操作を体験いただき、難しさや面白さを体感いただくことで、物語の内容だけでなく、太夫の表現の仕方や人形の動きに注目して鑑賞いただけます。

この度、淡路人形座は国指定重要無形民俗文化財である淡路人形浄瑠璃の魅力を県内外に発信し、伝統文化の一層の振興を図ることを目的に、**芸術文化の発信拠点である県立芸術文化センター（西宮市）において、淡路人形浄瑠璃後継者と特別公演を開催**します。芸能の灯を未来へつなぐ、渾身のステージを披露いたします。

公演情報

（1）公 演 日 時 ：2027年1月23日（土）
【開場】13:00【開演】13:30
（2）会　場 ：兵庫県立芸術文化センター　阪急　中ホール
（兵庫県西宮市高松町2-22）
（3）演　目 ：浄瑠璃組曲、戎舞、壺坂観音霊験記「沢市内より山の段」
（4）お問い合わせ先：芸術文化センターチケットオフィス
ＴＥＬ．0798-68-0255(10:00-17:00 月曜休み※祝日の場合翌日)

チケットセンター

兵庫県立文化芸術センター

～人形浄瑠璃街道推進事業～

淡路人形浄瑠璃特別公演



淡路人形浄瑠璃が紡ぐ、愛と奇跡の物語

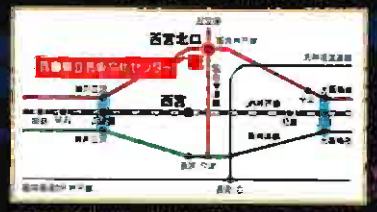
日時 2027年 1月23日(土)
13:30 開演（13:00 開場）

演目
- 浄瑠璃組曲
- 戎舞
- 壺坂観音霊験記「沢市内より山の段」

出演 淡路人形座
淡路人形浄瑠璃後継者

入場料 S席：3,500円
A席：2,000円
（全席指定・税込）

場所 兵庫県立芸術文化センター
阪急 中ホール
（〒663-8204 兵庫県西宮市高松町2-22）



○阪急西宮北口駅　南改札口スグ（連絡デッキでつながる）
○JR西宮駅より　徒歩15分（阪急バス7分）
※ご来場は、電車・バスなどの公共交通機関をご利用ください。

チケット発売

芸術文化センター会員 先行予約開始	一般発売
2026年 9月5日(土)	2026年 9月6日(日)

ご予約・お問合せ（芸術文化センターチケットオフィス）

・電話予約
TEL：0798-68-0255
10:00～17:00

・インターネット予約
https://www.gcenter.hyogo.jp

・直接購入
芸術文化センター2階総合カウンター
2026年9月6日(日)より、残席がある場合のみ

※未就学児童はご入場いただけません。　※2階席は人形浄瑠璃の舞台構造上、幕底部分が見えない可能性がございます。
※舞台上部に字幕が出ます。（座席によっては一部見にくい席がございます。あらかじめご了承ください。）

主催 淡路人形浄瑠璃特別公演実行委員会、兵庫県、兵庫県立芸術文化センター
共催 公益財団法人淡路人形協会
協賛 関西広域連合、洲本市、南あわじ市、淡路市、人形浄瑠璃街道連絡協議会

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

演目



1 浄瑠璃組曲 【出演】淡路人形座 淡路人形浄瑠璃後継者

淡路人形座の三味線奏者　鶴澤友路、鶴澤友弥、鶴澤友秀と淡路人形浄瑠璃後継者との合同演奏。浄瑠璃のいいとこどりをお届けします。



2 戎舞 【出演】淡路人形座 淡路人形浄瑠璃後継者

福の神・戎様が庄屋の家を訪れ、ふるまい酒を受けながら自らの生い立ちを語ります。酔いほろほろとしながらも人々の幸せを願って祈りを捧げ、賑やかに舞い踊ります。やがて船で沖へ漕ぎ出し、大きな鯛を釣り上げて豊漁と福をもたらします。戎様がお酒を飲む際の祈りの言葉はその時ごとに趣向を変えて語られます。今回は淡路人形浄瑠璃後継者が村人役で出演いたします。どうぞお楽しみに。



3 壺坂観音霊験記「沢市内より山の段」 【出演】淡路人形座

大和・壺坂寺に三年間通い詰め、盲目の夫の目が開くよう祈り続けた貞節な妻お里。夫の座頭沢市は、明け方に外出するお里の行動を怪しむが、真相を知って深く詫びる。しかし、自らの不自由な身を嘆き、お里の幸せを願って谷へ身を投げてしまう。その後を追ってお里も身を投げるが、観世音のご利益により二人は命を救われ、さらに沢市の目も開く。夫婦は喜びに包まれ、感謝の思いを胸にお礼参りへ向かう。

ホワイエでのイベント

1 太夫体験・人形操作体験



太夫の語りの一節披露や人形操作の体験コーナーも？

2 戎様のお見送り



公演終了後、戎様がお見送りに登場！思い出に残る一枚をぜひご一緒に。

3 淡路人形座オリジナル商品の販売

✽えべっさんのお福わけ



鯛の形のおせんべい。"えべっさんの福"をおすそわけ。

✽エビすきまを探せ！

サクッと香ばしい、えびせんの中に隠れたエビすきまを見つけよう！



淡路人形座

常設館で年間公演、1日4回上演。親子で楽しむ親子劇場やSNS発信も充実、初めての方も大歓迎。ぜひお気軽にお越しください。

✽開演時間：10:00～、11:10～、13:30～、15:00～　✽所要時間：約45分
✽休 館 日：毎週水曜日（臨時休館有り）
✽住　　所：兵庫県南あわじ市福良甲1528-1 地先 淡路人形浄瑠璃館内
✽電話番号：0799-52-0260　✽運営会社：株式会社うずのくに南あわじ

淡路人形座 HP　淡路人形座 Instagram

分　類　■観光・グルメ　□イベント・体験　□産業　■文化・教育　□政策

タイトル　**東京渋谷　伝承ホール民俗芸能公演　淡路人形座　/　初詣は人形座へ　お正月公演**

事業等　株式会社うずのくに南あわじ 淡路人形座

ホームページ等　淡路人形座HP

日　時　2027年2月11日（木祝）/ 2027年1月2日～12日

場　所　渋谷区文化総合センター大和田　伝承ホール(６F)（渋谷区桜丘町23-21）　/　淡路人形座

連絡先　株式会社うずのくに南あわじ　淡路人形座 広報担当 沼田
電話：0799-52-0260　FAX：0799-52-3072
メール：awajiningyoza@uzunokuni.com

渋谷区文化総合センター　寿ぎ戎

今年で14回目、500年の伝統芸能を東京渋谷でも披露

注目ポイント

- **人形浄瑠璃「太夫」「三味線」「人形遣い」がわかる!?**
  人形浄瑠璃の鑑賞前に「太夫」、「三味線」、「人形遣い」三業の説明をわかりやすく、そしてお客様に体験をしていただきます。知る前には気付けなかった人形浄瑠璃の面白さをより感じていただけます。
- **昨年、28年ぶりに再演した「増補大江山　戻り橋の段」を上演**します！
  この「増補大江山　戻り橋の段」は上演の熱望が最も高く、お客様に人気の演目です。力強い太夫の語りと激しい三味線の音色。そして、人形が織りなす外連味(けれんみ：演出効果)が平安の闇に潜む鬼伝説を現代に鮮烈に蘇らせ、お客様を物語の世界へ誘い、深く没入していただけます。



今年で14回目となる本公演は、**渋谷区文化総合センター大和田 伝承ホールにて**地域に根付く民俗芸能の技芸を紹介するとともに、500年の歴史を持ち、国の重要無形民俗文化財に指定された淡路人形の伝承者「淡路人形座」による人形芝居の継続発展を支援する事業です。

公演情報
（1） 公演日時 ：2027年2月11日（木祝）　【開場】13:00【開演】13:30
（2） 会　場 ：渋谷区文化総合センター大和田　伝承ホール(６F)（渋谷区桜丘町23-21）
（3） 演　目 ：戎舞、増補大江山「戻り橋の段」、体験付き人形浄瑠璃解説
（※人形浄瑠璃は物語を語る「太夫」、その太夫を支える「三味線」、人形を操る「人形遣い」が協力して演じる芸能です。
この三業について実演や体験を交えながら説明した後、「伊達娘恋緋鹿子　火の見櫓の段」を上演いたします。）
（4）お問い合わせ先：渋谷区文化総合センター大和田　3階ホール事務室　【ＴＥＬ】03-3464-3252(10:00-19:00)

- **お正月限定！めでたさが溢れる「寿ぎ戎(ことほぎえびす)」(1/2～1/12)**
  淡路人形座の代表的演目「戎舞」をお正月らしく、15分で楽しんでいただけるよう、更にめでたくアレンジしました。本演目はお正月期間(1/2～1/12)だけの上演となります。
- **大御堂戎社にて三番叟の奉納**
  毎年1月2日、淡路人形発祥の地といわれる市三條の八幡神社で事始めの伝統ある儀式として、「翁」「千歳」「三番叟」三体の人形が天下泰平、長寿円満、息災延命、五穀豊穣を祈って舞を奉納いたします。一般の方もご覧いただけますので、ぜひお立ち寄りください。（場所：兵庫県南あわじ市市三條大御堂戎社 ※近隣駐車場なし）

2027年1月2日(土)～12日(火)の期間、淡路人形座ではお正月限定イベントを開催します！１年の幕開けとしてお正月限定の演目「寿ぎ戎(ことほぎえびす)」の観賞でめでたさが溢れる時間を過ごしていただけます。 その他にもお正月を楽しんでいただけるオリジナル企画をご用意しております。

公演情報
（1） 公演日時 ：2027年1月2日(土)～1月12日(火)　10:00/11:00/13:00/14:00/15:00
（2） 会 場 ：淡路人形座　(兵庫県南あわじ市福良甲1528-1地先　淡路人形浄瑠璃館内)
（3） 演 目 ：寿ぎ戎(ことほぎえびす)
（4） お問い合わせ先：淡路人形座

南あわじ温泉郷

SHIOZAKI

潮崎温泉





南あわじ旬だより 冬号　2026年11月

灘黒岩水仙郷の三ホンスイセン

南あわじ市企画部シティプロモーション課
〒656-0492 兵庫県南あわじ市市善光寺22番地1
担当：土井・高柳
電話：0799-43-5201
メール：promotion@city.minamiawaji.hyogo.jp

南あわじ市ホームページ
https://www.city.minamiawaji.hyogo.jp

下記の変更等及びご意見・ご感想は
こちらからお寄せください
（二次元コードまたは下記URLより）
https://logoform.jp/form/AKEA/1496385

・送付先の変更
・送付先の追加
・送付方法のメールへの変更