



さかそう通信

Sakaso

「ともにさかそう 笑顔とお互いさまのまち 阪南」～ 自分を取り巻く人や自然などの環境と繋がり、互いに慈しみ、思いやり、感謝し、自らができる役割を担いながら【お互いさま】、市民や各種団体、事業者、市役所が協働して【ともに】、市内に花を咲き誇らせ、緑を大切に自然を守る【花を咲かせる】、産業や地域資源を活かしてまちを発展させる【まちを栄かせる】、人(人財)を大切にする【人を咲かせる】ことにより、市民みんなから笑顔がこぼれる【笑顔を咲かせる】まちにしていこう～ 「さかそう通信」お届けします。

こんにちは。市議会議員の上甲です。古くから泉州地域は「和泉(いずみ)の国」と呼ばれ、豊かな水資源のある地域です。今回のさかそう通信24号は、泉州の「水」にクローズアップしてお送りしたいと思います。裏面は水に関連して「もつと大阪湾を味わおう」特集として、阪南市を10倍満喫する裏ワザ(!)をお伝えします。

「和泉の国」について

古い書籍(「日本得名」和泉市HPより)によると、

彼国清水多く出ル処ナレハ、

和泉ト号ス、

和泉ハ水ノ名ナレバケリ

と記されており、古くから清水が多く湧き出たところであることが分かります。

また、神功皇后(仁徳天皇の太皇太后(祖母)にあたる方)が新羅出兵の途中に、この地を訪れたところ、地中に波音があり、一夜にして清泉が湧き出たことから、それにちなんで「和泉」と名付けられたとも伝えられています。

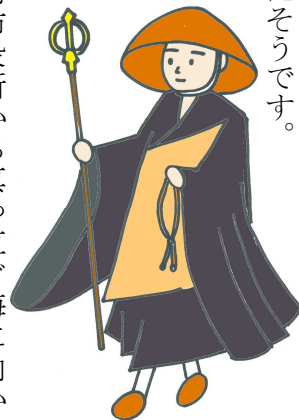
現在の行政区分から言うと泉北・泉南の地域を言い、堺市以南、阪南市、岬町まで9市4町を言います。

清水のお大師さん

阪南市にも清水にまつわる昔話があります。

昔、旅のお坊さんが、尾崎村のお婆ち

やんに「お湯を一杯欲しい」と頼んだところ、お婆ちゃんはお水を汲みに行つたきりなかなか帰つてこなかった。あんまり遅かつたので聞くと、とても遠い所まで水を汲みに行つていた、との事。このことに感銘したお坊さんは、この地を杖で指し示し「ここに井戸を掘りなさい」と言つて立ち去つた。掘ってみると、清らかな水が沸き上がった。村人は喜び、お堂を立てて「清水庵」と名付けました。



阪南市役所から真つ直ぐ海に向かつて歩くと「海老野の浜」。その脇に今も、海岸近くにもかかわらず、清水がコンコンと湧いています。

阪南市の豊かな水

和泉山脈から流れる水は阪南市では山中川・男里川をはじめ、たくさん河川を通じて、また地下水を通じて大阪湾に流れ出します。豊かな水の恩恵を受けるのは、造り酒屋、水ナスなどの農産物、ホタル、大阪湾で唯一の河口干潟、生息するたくさんの生き物

たち。

阪南市議会では去年、初の議員立法で「阪南市いのちの水を守る条例」を制定しました。これからも私たちはこの「いのちの水」を大切に、未来に受け継いでいかなければなりません。

男里川水源地に

産廃最終処分場計画

「さかそう通信」では何度もお伝えしていますが、現在男里川・山中川の水源地(和歌山市内)に産廃の処理場が計画されています。去る6月26日にサラダホールで関係住民説明会が事業者によって催されました。

事業内容は10万㎡を超える埋め立てで、ゴミの内容は90%がプラスチック類かガラス類。22年間埋め立て続けて事業が終了する予定です。

その他、

事業説明がされましたが、最終納得にいたらず、説明会は再度行われることになりました。

ぜひ皆様には興味を持ち、阪南市の「いのちの水」を守るため、一緒に考えていただきたいと思います。



上甲誠ブログ 人こそ街な



ほぼ毎日更新中！

<http://mac-joe.net/>

阪南市のお得情報、イベント、
こんなこと知りたかった、満載!!



ご希望の方には
さかそう通信
郵便配達

いたします!
右記までお問い合わせ
お願いします。

市政相談・お問い合わせ
お気軽に



上甲誠市政相談所

大阪府阪南市舞 4-30-2

電話 072-474-9211

メール mac@j.zaq.jp

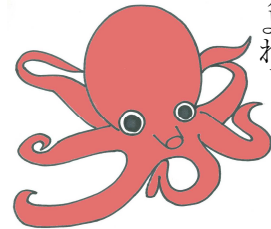
豊富な水 特集 もつと大阪湾を味わおう



後半では、阪南市の身近な海「もつと大阪湾を味わおう」ということで、上甲勝手な大阪湾味わいランキングをお届けします。地魚どこで売ってるの？って方・・・すごい損をします！阪南市内にはたくさん地元魚屋さんがあります。(市役所に「地魚が買えるお店マップ」もあります) ぜひ、阪南市民の特権である『とっておきの贅沢』を堪能下さい。

1位 泉タコ

イズミタコ、美味しいですよー！。小ぶりですが味がしっかりしてて、お造りは最高です。タコ飯(炊き込みご飯)も美味しいですね。

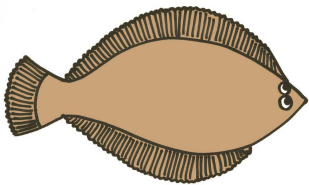


2位 大阪海苔

色が黒く、磯の香り深くて香ばしい、そんな大阪海苔。大阪府下では阪南市の養殖業者3社が残るのみになりました。海苔の佃煮もあります。

3位 マコガレイ

から揚げにすると頭と真ん中の骨以外全部食べられて、子ども達も大好き！ヒレはパリッと揚げるのがコツです。ただし、新鮮すぎるとから揚げが丸まってしまうので要注意。

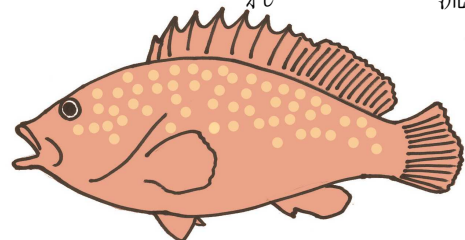


4位 キジハタ (アコウ)

新鮮なものはお造りでもオツケー。知る人ぞ知る高級魚。大阪府の水産技術センターが毎年放流しているものが大きくなっております。魚屋さんで見つけたら必ずゲットです。釣りをされる方、28センチ以下は再放流してください。握り寿司がおススメ。お刺身、煮つけも。

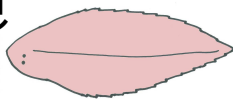
5位 アカシタ

昔から人気のあるアカシタ。形は変でも味は最高！煮つけがおススメ。ご飯がすすみます。ムニエル・一夜干しもいかがでしょうか。



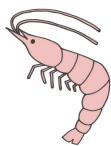
6位 アカエビ (ガランコ)

新鮮なエビは氷水でしめて、そのまま皮をむいてワサビ醤油で。ビールのおつまみに最高！



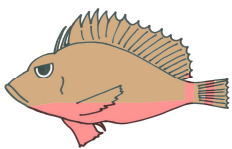
7位 ワカメ

新鮮なワカメはしゃぶしゃぶで。特に茎の部分は美味しいですよ。乾燥ワカメは色んな料理に重宝します。



8位 オバオコゼ

小さいけど子持ちで



美味しいオバオコゼ。刺身でも煮つけでも。小さくてもオコゼです。トゲの毒には注意です。

9位 ガツチョ

ガツチョを松葉おろしにして、から揚げ。ビールにピッタリ。

10位 シヤコ

最近小振りになってきてますけど、やはり泉州の海といえばシヤコエビ。手がギザギザ(?)になりますけどね。美味しいですね。



ランキングは以上です。ランキング外でもワタリガニ、太刀魚、ハモ、ネブト、サワラ、コウイカ、シラス、イカナゴ等。大阪湾は昔から「魚庭(なにわ)の海」と呼ばれ豊かな漁場です。魚屋さんに聞くと、「〇〇ください」っていうのも良いですけど「今日は何が美味しい？」って魚屋さんと会話して、その日の一番美味しいお魚をゲットするのが「通」らしいです。

最後までお付き合いいただきまして、ありがとうございます。

これからも一生懸命頑張ります。ブログ・後援会も含めて、上甲誠を今後ともよろしく願います。