

ふらっと 南知多
クーポンコーナー

※利用条件※
【利用条件】他券併用不可／1枚で1名様ご利用可
【有効期限】2015年10月1日～12月23日まで
知多郡南知多町大字内海字奥路ヶ谷70-13
☎0569-62-2430

田中農園 内海フルーツ村
みかん狩り入園料
入園料100円割引

【提示条件】ご来園時
【利用条件】他券併用不可／1枚で1名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡南知多町大字豊丘字原子32-1
☎0569-62-6188

網元直売 魚太郎本店
お買い上げのお客様に
「乾燥カットワカメ」
ちよびりプレゼント

【提示条件】ご来園時
【利用条件】他券併用不可／1枚で1名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡美浜町大字北方字吉田流52-1
☎0569-82-0248

えびせんべいの里 美浜本店
お買い上げのお客様に
「えびせんべい」
ちよびりプレゼント

【提示条件】ご来園時
【利用条件】他券併用不可／1枚で1名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡南知多町大字豊丘字駒場34-24
☎0569-65-0323

えびせん市場 鯛祭りひろば
お買い上げのお客様に
「えびせんべい」
ちよびりプレゼント

【提示条件】ご来園時
【利用条件】他券併用不可／1枚で4名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡南知多町大字豊丘字高見台48
☎0569-65-2432

観光農園 花ひろば
通園650円のところ
入園料 580円に割引

【提示条件】ご来園時
【利用条件】他券併用不可／1枚で4名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡南知多町大字豊丘字高見台48
☎0569-65-2432

南知多ビーチランド
入園料 大人200円割引
小人100円割引

【提示条件】ご来園時
【利用条件】他券併用不可／1枚で4名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡美浜町奥田428-1
☎0569-87-2000

つくだ煮街道
お買い上げのお客様に
「自家製佃煮」バックちよびり
プレゼント

【提示条件】ご来園時
【利用条件】他券併用不可／1枚で1名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡美浜町大字古布字井池6-3
☎0569-82-5151

まるは食堂 豊浜本店
うめの湯
入浴券100円割引

【提示条件】ご来園時
【利用条件】他券併用不可／1枚で1名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡南知多町大字豊丘字井池8
☎0569-65-1126

「お風呂セット」
プレゼント券

有効期限：平成27年10月1日～平成28年2月29日まで
本券1枚で、下記のいずれかにご宿泊された、お客全員にプレゼントさせていただきます。

■内海／大新
■内海／大東旅館
■内海／はしもと
■内海／豆千待月
■内海／いち豆
■山崎／内藤屋

※お風呂セットに付きます石鹸につきましては、「黒たまご石鹸」「ひび石鹸」のどちらか一つをお選びいただけます。

※お風呂セットに付きます石鹸につきましては、「黒たまご石鹸」「ひび石鹸」のどちらか一つをお選びいただけます。

お土産 三味 [せんべい]

今回は南知多を代表するお土産「えびせんべい」を製造直売しているお店をご紹介します。

南知多は、昔から三河と並び、えびせんべいの産地として有名で、基本的な作り方は同じですが、味付け、焼き方、食感等、各お店毎にこだわりがあります。お店毎の海老の風味をお楽しみください。

日間賀島／鈴門本舗
看板商品の「恵」は、日間賀島の漁師が獲った「赤しや海老」だけを使い、島の職人が丹念に手焼きしたこだわりの逸品。海老の味が濃厚で、島の恵みが詰まった鈴門本舗自慢のせんべいです。「揚」と「焼」の2種類があります。

美浜町／えびせんべいの里
海老をすり身にして練り込み、薄く焼き上げた「はません えびうす焼き」は、パリパリと歯ざわりも良く、風味豊かなえびせんべいです。お子様からご年配の方まで幅広い年代の方にオススメの逸品です。

豊丘／鯛祭りひろば
獲れたての海老など新鮮な海の幸をふんだんに使った鯛祭りひろばのえびせんべいは、とにかく種類が豊富。60種類あまりの豊富な品揃えでなおかつお手軽料金。おすめは「えびせんべい詰め合わせ」10種類以上のえびせんべいが詰まったお徳価はボリュームたっぷりの1kg!

※利用条件※
【利用条件】他券併用不可／1枚で1名様ご利用可
【有効期限】2016年1月31日まで
知多郡南知多町大字豊丘字駒場34-24
☎0569-65-0323

一度食べたら忘れられない! 愛知の「天然とらふぐ」

日本屈指の天然とらふぐの漁獲量を誇る愛知県。近年の海流の変化に伴い、三河湾、伊勢湾、遠州灘は昔にも増して天然とらふぐの好漁場となっています。100年以上の歴史がある本場日間賀島で50年余「延縄漁」を続ける漁師坂口鐘一さんにお話を伺いました。

坂口鐘一さん
解禁となる10月～2月、ふぐを一匹一匹傷つけないように釣り上げる「延縄漁」の漁法は昔から変わっていない。50年前は、一仕掛け針50本を40枚、合計2,000本で漁をし、全て手で引き揚げていたため、北西の風で眉毛やまつ毛が塩で白くなったまま作業をしたくらい大変だったとか。漁場や時間も自由だった昔に比べ、現在は決められた漁場、大きさ700g以上、月ごとの出漁日など制限があり、貴重な資源を守る体制がとられている。昔は名古屋でふぐを食べる文化がなく鳥羽に水揚げし、大阪や下関へ出荷していたが、現在は地元の名産品で水揚げしている。自らの「鐘盛丸」を巧みに操り、「人よりたくさん獲った時は気分がいい。旨い天然とらふぐをより多くの方に届けたい」と語る。天然とらふぐの宝庫であるが故にお値打ちに「ふぐ料理」を楽しめる日間賀島。現在延縄漁をする漁師約90名、ふぐ調理師免許を保有している料理人約80名。後継者も育っています。

毎年10月に行われる「てっさ盛付けコンテスト」で昨年、昨年と二連覇を果たしている民俗徳川の宮地由也さんにお話を伺いました。

てっさコンテストでは、薄さにむらのない安定感が求められ、ピラミッドのような計算された図形の美しさが問われる。てっさの魅力は、作り手によって薄さや大きさが変わり、見た目の美学と口に入れた時の食感が様々だということ。通常

一人前25貫を5分ほどで仕上げるが、コンテスト用は2時間という長丁場。技術はもちろん相当の集中力が必要。以前25貫盛りを80名分、朝からずっと引き続けたこともあり、若手とはいえ経験値も高い。日間賀島の天然モノは手に取った弾力感が違い、ひびいていると気持ちいいとのこと。「お客様に想いを込めて丁寧に料理を出して、喜んで頂けた笑顔が活力になっている」と話す。

お食事処情報は観光協会・案内所までお気軽にどうぞ。 南知多町観光協会 TEL.0569-62-3100 / 篠島観光案内所 TEL.0569-67-3700 / 日間賀島観光案内所 TEL.0569-68-2388

南知多の温泉宿で湯ったり

ホテル 松涛 ☎0569-62-0777
客室および7階展望風呂からの夕陽が絶景!お料理は伊勢湾で獲れた新鮮な素材の「磯浜会席」に「ふぐづくし会席」と季節の彩を添えてお楽しみいただけます。・内海温泉で湯ったりと心身ともに癒されて下さい。・ご宿泊/1泊2食付 大人お一人様 10,000円+諸税別～・日帰り/大人お一人様 5,000円+諸税別～・日帰りご入浴/800円(11:00～16:00)〒470-3321 知多郡南知多町内海新田64-1 http://www.shoutout.net

花乃丸 ☎0569-64-3555
水軍伝説の風薫る宿 風登み渡る、花笑みの湯殿、あふれんばかりの温泉に浸けながら、浴場のガラス越しから海に浮かぶ三河・伊勢の島々を一望。・ご宿泊/1泊2食付 大人お一人様 11,000円+諸税別～・日帰り/大人お一人様 2,000円+諸税別～(お風呂利用の場合)・日帰りご入浴/1,000円(11:00～16:00/14:00～15:00満席)〒470-3412 知多郡南知多町豊浜間17-18 http://www.hananomaru.jp

南知多ビーチランド・南知多おもちゃ王国&日本モンキーパーク
無料招待券を10名様にプレゼント!

■応募方法/ハガキに、希望施設、お名前、住所、年齢、性別をご記入の上ご応募ください。■応募先/〒470-332 愛知県南知多郡南知多町内海新田31-2 南知多町観光協会「無料招待券プレゼント」宛まで ■締切/平成27年10月15日(日)まで ■当選発表表/10月末の商品の発送をもって代えさせていただきます。 ※記入された個人情報は本企画のみに使用し、他へのハガキは責任を持って適切に処理いたします。

観光・ご宿泊に関するお問い合わせ [南知多町観光協会] **tel.0569-62-3100** fax.0569-62-3520 営業時間/9:00～17:00 info@minamichita-kk.com

[篠島観光案内所] **tel.0569-67-3700** fax.0569-67-3700 営業時間/9:00～16:00 http://www.shinajima-aichi.com/

[日間賀島観光案内所] **tel.0569-68-2388** fax.0569-68-2683 営業時間/9:00～17:00 http://www.himaka.net/

南知多観光のARアプリが登場!
QRコードからダウンロードして南知多を楽しもう! ※アンドロイド版のみ対応

南知多の情報が満載! 南知多町観光協会公式ホームページ「ふらっと南知多」 **http://www.minamichita-kk.com/**

Facebookでもチェック! **ふらっと南知多** 検索

ふらっと 南知多

FLATTO

南知多町観光情報誌「ふらっと南知多」
2015年秋・冬号
季刊
TAKE FREE

2015年9月27日発行(年3回発行)
【編集・発行】南知多町観光協会
【編集委員】南知多町観光協会 企画広報委員長 坂野豊和
【編集委員】内海支部:角和洋/山海支部:米村寛裕/豊丘支部:斎藤慎也/片名支部:辻一真/美浜支部:畑野博之/篠島支部:中村敦良/日間賀島支部:大西智恵美
TEL.0569-62-3100 info@minamichita-kk.com
http://www.minamichita-kk.com/

南知多のこの秋・冬のニュース&イベント満載!

お得なクーポン付き!

ふらっと特集① 日間賀島の事はこの人に聞け!

ふらっと特集② 篠島 式年遷宮

イベントインフォメーション&定番スポットピックアップ

お店/お土産/グルメ/温泉/釣り/バス旅情報も網羅!

シャコ、アサリ、アナゴ、シラス、タコ、クルマエビ、カキ、フグなど1年を通して旬の魚を楽しむ日間賀島で、女将として料理人として持ち前の明るさで日々奮闘している坂口いつきさんにインタビューしました。

—女将であり料理人でもあるきっかけは?

高校を卒業して2年家を継いだ後、料理の基本を勉強したくて専門学校に行ったんです。そこで、南極観測隊に参加されたり、中国で日本料理のルーツを探求した日本料理の権威、五味貞介先生とのご縁があり、道が拓けました。

「自ら、お前が包丁を持って」恩師のその言葉で今の自分があります。

—日間賀島の冬といえばフグですね。

ここでは直接漁師さんから買って、一般家庭でも食べています。高級志向でなく、かしこまらずにみんなで楽しめるのが日間賀島のフグの醍醐味ですね。

フグは、かみきれないから薄くひくのですが、私は自分が食べて一番美味しいと思える、かみきれのぎりぎりの厚さが贅沢だと思ってお出ししています。ポン酢以外にも味噌を使った、たたきにしたり、基本のルールから外れない程度に遊んでアレンジしたりします。

—料理を作る上でのモットーは?

お客様の食べるペースを考えながら自分のその日の好きなものをお出ししたい。

学校で学んだ「調理理論学」が今になって役立っていると痛感します。新しい料理を考える時、理論がわかると幅が広がり、アイデアが浮かびます。料理はハート、フリとひらめきで新しいメニューを考えるのが楽しい。女将としてより料理人としての比重が大きいかもしれません。

—最近女将会が発足されたようですが。

今年みんなで立ち上げたばかりです。勉強会、情報共有、女将ならではの面白い話ができたり、とても和やかに有意義な時間を過ごせます。島外から旅いでこられた女将も増えてきているので、相談の場にもなっています。女性の目線ならではのサービス向上に努めたいですね。

—秋冬の日間賀島のみどころは?

秋冬、島の周遊道路の南側は、ほかほかと陽があたり、とてもいい散歩コースになります。歩いたり、サイクリングしたり、ほのぼのとした時間を過ごせます。

日間賀島は、時間を忘れさせてくれる空気感があります。お散歩したり、釣りをした(ただただのんびり)。何もいけど何回でも行きたくなる…癒しの島。

世代を越えていらっしゃるリピーターのお客様が多いんです。自然の中で開放され、豊富な海の幸を存分に堪能し、パワーチャージして帰ってほしいですね。

—最後にひとこと

自分がこうやっていろいろな事にチャレンジできるのも家族のおかげだと思います。お客様と同じくらい家族を大切に、今後も「前進」していきたいです。

坂口 いつき(さかぐち いつき)

1965年2月25日生まれ
ホテルやぐべい 女将兼料理人

名古屋の専門学校にて和洋中バークーを学ぶ。
その後、家業を継ぐため島に戻り、女将に就任。現在に至る。

ホテルやぐべい

女将

日間賀島の事はこの人に聞け!
坂口いつき

南知多の各エリアから発信された 最新NEWS&イベント



日間賀島 絵馬に願い事を書いて満願成就!

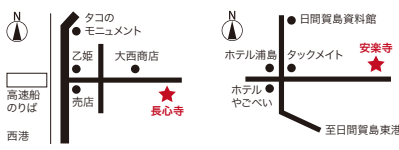
日間賀島西の長心寺では、お寺にも祀られ、福徳・諸芸能上達の神として広く信仰されている弁財天が描かれた絵馬をご用意しました。島で絵馬と言えば、東の安楽寺の「鯉魚阿弥陀」の絵馬も多幸(たこ)・縁結びとして昔から愛されてきました。島に行ったら、欲張りに二つのお寺をお参りして、いろいろお願いしてみてもいいですね。

長心寺 ☎0569-68-2260

〒470-3504 知多郡南知多町日間賀島高野谷2-5-2

安楽寺 ☎0569-68-2172

〒470-3504 知多郡南知多町日間賀島里中48



豊田 記念写真はコレで決まり!

新しく、ハートの形をしたモニュメントが出来ました! 周りには、松葉ボタンのプランターが並びキレイ。カップルやファミリーで旅の思い出にいかがですか? 花ひろばは「花と緑の夢あいち」のサテライト会場に指定されています。11月未まではひまわり、12月中旬からはいちご狩り、1月からは菜の花と年間を通じてお楽しみいただけます。ぜひ、お越しください。



営業時間/8:00~17:00
定休日/年中無休 ※天候によりお休みになる場合がございます。
☎0569-65-2432

観光農園 花ひろば

〒470-3411 知多郡南知多町豊田高見台48

フリー

ちょっと面白い企画やプランを持ったお店をご紹介します!



南知多には、ホテル・旅館・民館を合わせると約180軒もの宿泊施設があります。

これからの季節は、何とんでも「忘・新年会」! 新鮮な魚介類はもとより、様々なプランでお客様をおもてなししております。

町内全域 今年の秋冬は、「河豚」と「知多牛」でキマリ!

知多観光大学という旅館若手経営者の団体が、今年から参加旅館にて、冬グルメの王様「とらふぐ」、最近話題のブランド牛「知多牛」の両方を一度に味わえるプランをご用意。両方食べるもよし、どちらか一つを食べるのもよし。とにかくお客様に知多の食材を存分に味わっていただきたいと食欲の秋にはもってこいのプランです。詳しい内容は、南知多町観光協会HPをご覧ください。



お問い合わせ時間/9:00~17:00
定休日/年中無休 ※年末年始を除く
☎0569-62-3100
http://minamichita-kk.com

知多観光大学(問合せ:南知多町観光協会)

〒470-3321 知多郡南知多町内海先町31-2

内海 コンパニオン付飲み放題プラン!

忘新年会の時期だからこそ、このプラン! 佐宗では、平日3名様以上のお客様に限り、3名様に1名のコンパニオンが付き、さらに飲み放題のプランがあります。期間は、10月1日~2月末日までの平日限定プランになります。※12月・年末年始は除く。料金は、お一人様16,000円(諸税別)~。ご予約を承りますので、気軽にお問合せ下さい。その他にも、四季折々の知多の旬の味をお客様にお楽しみいただけるよう食材一つ一つにこだわっています。



☎0569-62-0254
http://www.sasou.jp
チェックイン/15:00
チェックアウト/10:00

佐宗

〒470-3321 知多郡南知多町内海小149-1

山 知多を存分に味わえる BBQ & DINING

オープン以来、おかげさまでたくさんのお客様にご来店いただいております。ご予約も大好評受付中です。バーベキューやダイニングだけでなく、コーヒーやアルコールのご利用としてもお気軽にお立ち寄り頂ける施設として、Mカフェも人気です。秋から冬にかけては旬の食材を中心に新たな挑戦を行います。スタッフ一同、心よりお待ちしております。



営業時間/11:00~21:00
定休日/不定休
☎0569-64-0333
http://www.maruha-net.co.jp

まるはドライブイン内海店

〒470-3322 知多郡南知多町山内海高第9-1

篠島 島唯一のコンビニは、 何でも揃います!?

篠島と言えば、誰もが知る漁師島。新鮮な魚介類はもとより、その日に大将が目利きした鮮度抜群の野菜や肉類が所狭しと並んでいます。さらに、お土産も。欲しいものがすぐに手に入る島民にも観光客にもありがたいお店です。コンビニの他にも海上タクシーも経営しているので、定期船の時間に左右されず自由に移動したいお客様や大人数の団体様にはタクシーがオススメです。



営業時間/7:00~24:00
定休日/年中無休
☎0569-67-3132

タック・メイト/海上タクシー 康洋

〒470-3505 知多郡南知多町篠島浦磯21-6



内 愛知初! 日本に数台しかない かき氷機は、ふわっ、さらの新食感?

内海に今夏 open の隠れ家カフェ。美味しい牛乳から作られるきめ細かいさらさらの氷は口にしたら瞬間ふわっと優しく溶ける新食感! 「本当に氷?」と感動率200%! な自慢のスイーツをご賞味下さい。ゆったりした店内で注文毎に一杯ずつ豆を挽くたっぷりの珈琲は大切な方とのプレミアムな時間にオススメです。店内ドッグエリアもあり、ワン友さんと快適にお過ごし頂けます。



営業時間/9:00~20:00
L.O.18:00
定休日/水・木曜日
☎0569-77-3939

I's covo-アイコボ-/カフェ

〒470-3321 知多郡南知多町内海長城21-8



町内各所 ペットと泊まれる美味しい宿へGO!

南知多町内には、美味しい海鮮料理とともに、ペットと泊まれる宿があります。年末年始の家族旅行をペット同伴でお楽しみください。自然あふれる南知多で、愛犬とお散歩をお楽しみください。



一馬屋 ☎0569-63-0777

〒470-3502 知多郡南知多町片名新師崎48

閉時

渚の宿 南風 ☎0569-67-2240

〒470-3505 知多郡南知多町篠島堂山81-5

篠島

喜楽 ☎0569-68-2927

〒470-3504 知多郡南知多町日間賀島天山4-2

日間賀島

たかせ ☎0569-68-2453

〒470-3504 知多郡南知多町日間賀島里中49-1

日間賀島

花乃丸 ☎0569-64-3555

〒470-3412 知多郡南知多町豊浜廻間17-18

豊浜

豊浜 豊浜漁港で夕競り市体験プラン

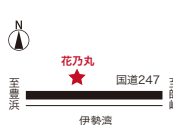
夕競り市見学、競り落とした魚を夕食でご賞味。花乃丸に近い豊浜漁港は、愛知県で有数の水揚げを誇る漁港です。ここで夕方の15時30分から開催される、競り市に花乃丸の調理人が皆様をお連れいたします。市では、獲れたての魚の中からお気に入りを買取人に競り落としてもらい、夕食時にオススメの調理方法でお召し上がりいただけます。お一人様3,000円より(消費税は別途必要です。)事前予約制



☎0569-64-3555
http://www.hananomaru.jp
チェックイン/15:00
チェックアウト/10:00

花乃丸

〒470-3412 知多郡南知多町豊浜廻間17-18



15軒の旅館から、ご希望の宿をご紹介します!

タコとフグの島

日間賀島

プラン例/平日お一人様(税込/税別)

海鮮コース 日帰り 5,000円~
宿泊 8,000円~

ふぐコース 日帰り 8,000円~
宿泊 11,000円~



【お問い合わせ・ご予約は】日間賀島旅館組合 Tel.0569-68-2388 各館のホームページへは 日間賀島旅館組合 検索 www.himaka.jp

ふらっとMAP

海っ子バス 途中下車の旅

海っ子バスの停留所と、その周辺の見どころをご紹介します！

今回の途中下車は、「豊浜港・魚ひろば」

河和駅を出発し、内海・山海を抜け、国道247号の海岸線を南下すると徐々に海岸線の地形が入り込んでくる。入り込んだ谷の先端と奥の空間に住居が密集する典型的な漁村集落の立地になっているのが豊浜の特徴。漁師町の雰囲気は溢れ、奇祭「鯛祭り」の鯛のモチーフやイラストをあらわに見かけるようになってきました。国道を右折しながら到着したのが、今回下車する停留所の「豊浜港・魚ひろば」。

大きな駐車場から魚ひろばに入ると左右にお店を配し、鮮魚・干物・えびせんべい所狭しと並んでいます。トロ箱には旬の魚が並び、季節を感じさせてくれます。仲買人が見ても、意外と掘り出し物が満載とのこと。交渉も買物の楽しみの一つなので、どんなお店の人に話しかけてみるのも良いかも。

魚ひろばの奥には豊浜漁港があります。愛知県No.1の水揚げを誇る漁港だけあって、とにかく魚市場が広い。テニスコートが何面とれるのだからうって感じ。季節やタイミングによっては、水揚げされた魚が、この大きな市場の床を埋め尽くされるくらいに並べられるというのでビックリ。観光客向けにも毎週日曜日に「豊浜はま市場」と称し、鮮魚から干物まで購入できるイベントを開催しているとのこと。

買物で下車するもよし、潮風を感じながら港町を散歩するも良しの「豊浜港・魚ひろば」でした。

1日券...500円 ●南知多町内、美浜町内利用...160円 ●町をまたぐ利用...300円
※朝夕は路線が変更になりますので、詳しくはお訪ねください。
毎週日曜日には、西海岸線往復おもてなしガイドが乗ります。(内海駅～師崎港行き 10:17～) (師崎港～河和駅行き 10:55～)

ふらっと特集-2
歴史散歩

篠島・式年遷宮

平成27年10月10日土曜日、20年に一度の御遷宮が篠島で執り行われる。
この秋、伊勢神宮と深い絆で結ばれるこの島で悠久の歴史の流れを感じてみませんか？

遷座作業の様子

明治の文字が記された古材。

土宮から下賜された古材。

罹りたされる丸柱の加工。

古材をもとに簡単な図面を作成。

篠島大工、20年に一度の大仕事。

篠島大工、20年に一度の大仕事。

篠島大工、20年に一度の大仕事。

新宿る島 篠島

篠島は、三河湾に浮かぶ離島で、日間賀島・佐久島と合わせて愛知三島と呼ばれている。愛知三島の中では最も沖に位置し、知多半島の師崎と渥美半島の伊良湖岬を結ぶ線上に位置する。

小島が点在する篠島帯は、風光明媚な景観から東海の松島とも呼ばれ、「日本夕陽百選」にも選出されている。

東岸には緩やかな風を描く天然の渚が800mも続く自然が楽しめる。

漁場も豊かで、島民の約8割が漁業に従事する漁師島。シラスの漁獲量は全国でも有数で、多い年で約3000トンの水揚げを誇り、単産での水揚げは日本一。

歴史的な名所・旧跡も多く、史料にも多く登場する。そんな島が、20年に一度の御遷宮を迎え、にわかに活気づいてきている。

伊勢神宮との千三百年余にわたる深い縁

伊勢御遷宮の翌々年に、神明神社の遷座祭が執り行われます。その昔、日本書紀によると、倭姫命やまことひめのみこと一行が船で伊勢湾を御遷幸中、篠島に立ち寄られ、この地を御神領と定めて荒御魂（あらみたま）をお祀りしたとされています。篠島周辺の豊かな鯛の漁場を一望になって御饗所と定められて以来、塩漬けにした鯛を現在にも伊勢神宮へ奉納し続けています。そんな深い縁から771年に土之宮三座の勧請後、神宮の20年毎の御遷宮の折りに、内宮の東宝殿や西宝殿が下賜されるようになりました。神宮の解体された宝殿の御古材が再び仕上げに活かされています。

島大工が二十年に二度宮大工に

私は40年以上島で大工をやっている。神明神社の遷座祭は3回を迎えます。現在は10名の島の大工が集まり、今年は遷座祭に間に合うように新年から作業を開始しました。図面はないため、頂いたものを確認して現物を見て簡単な図面をおこしていきます。柱の寸法を確認したり、きれいに削って腐っている部分を継いだりして、慎重に再現していきます。白い特別な衣装を着る。その何度か経験しても身が引き締まりますね。

まず神明神社を解体して作業を始め、ある程度めどがいたら八王子社を解体します。女宮の神明神社と男宮の八王子社は女の神様、