

網干遺産冊子プロジェクトとは

未来に残したい「すごい!」「面白い!」網干の魅力を掘り下げて、再発見し、発信するプロジェクト。
網干を愛する人による、網干のみなさまのための冊子の完成をめざしています。

重点編集していく 10 のテーマを抽出し、これをもとにネタの収集や記事の作成を行っています。



内容とすすめ方についても、最初にコンセプトを決めました。こんな思いですすすめていきます。

こんな
内容!

未来に残したい網干の魅力

「網干のここがすごい」を見つける

ブラタモリ的マニアックさも OK

大人も子どもも楽しめる内容

こうやって
すすめよう

関わる人みんなたのしく

「人」が「人」に聞く

中の人 × 外の人とが関わりながら

記録や記憶を再編集する

※プロジェクト実施期間は、2020 年 9 月～2022 年 3 月の予定です。定期的にかわら版（当紙）を発行して経過を地域のみなさまにお知らせしながらすすめていき、最終的には冊子を完成させる予定です。

どなたでも気軽にご参加いただける活動です

- ・「網干ならではの」「網干といえば」「昔あった〇〇」などの情報を探しています。
- ・「建築」「食」「まつり」についての情報を重点的に集めています。ご存知の情報をお寄せください。
- ・編集会議に参加も歓迎です！（お名前・ご連絡先・興味のある分野を事務局までお知らせください）

発行：京都大学 景観設計学研究室（京都市西京区京都大学桂 C1） 電話・FAX 075-383-3328

配布協力：NPO 法人あぼしまちコミュニケーション、網干公民館、網干西公民館

事務局：網干遺産冊子プロジェクト事務局（一般社団法人なないろめがね）

たつの市龍野町島田 223 電話・FAX：0791-72-8716 メール：aboshiisan@gmail.com

本プロジェクトは、網干地区歴史まちづくりのための調査資料作成及びまちづくり活動支援業務委託の一環として実施しています。

網干を愛するみんなでつくる「網干遺産」冊子づくりの道

発見! 網干遺産 かわら版

第3号

(写真：寺下純哉)

2021

本年もどうぞ よろしくお願いいたします

2021年がスタートしました。新型コロナウイルス感染拡大に伴い、会議や対面でのお話もなかなか難しい状況ではありますが、網干遺産冊子プロジェクトは本年も引き続き活動を続けてまいります。網干に魅力を感じているプロジェクトメンバーたちだけでなく、網干地域のみなさまとも取材やアンケートなどを通して一緒に活動を続けられたらと考えております。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

さて、前号でご紹介した食のエピソード記事から、食に関する話題が広がっています。紙面でも募集しておりました、ご自宅での「お正月料理（おせち料理）」や「お雑煮」について、情報をご提供いただきましたので、今号もひきつづき中面では「食」の話題をお届けします。

みなさんのご自宅のお雑煮やおせち料理と比べながらご覧いただけましたら幸いです。

本紙をお手元に

網干地域のみなさまには回覧でお届けしている本紙ですが、下記で配布もしています。

配布場所

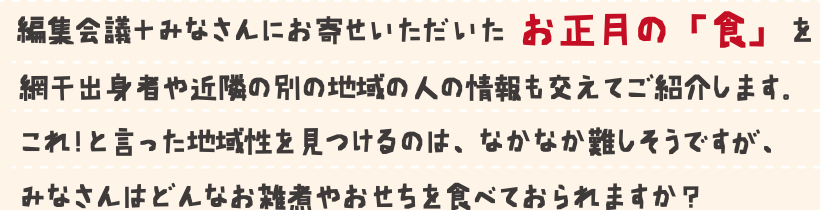
- ・あぼしまち交流館
- ・網干公民館
- ・網干西公民館

ぜひお持ち帰りいただき、ゆっくりご覧ください。各所ではアンケート用紙などを設置していただいている場合もあります。網干ならではのエピソードなどの情報提供、ご意見、ご感想もお待ちしております。なお、枚数限定のため品切れ時はご了承ください。

編集会議日程〈予定〉

2月 7日(日) 10時～ 22日(月) 14時～
3月 6日(土) 10時～ 19日(金) 14時～

※会場未定（状況によりオンラインのみとなります）
近づきましたらメールでご案内します。メールご希望の方は aboshiisan@gmail.com まで空メールを。



お正月にいただくお雑煮。たくさんの品数のあるおせち料理とは異なり、お椀の中だけで完結するので具体的な内容を聞いて比較ができそうです。「おだし」「具」「餅」について聞いたものをまとめました。今のところ、おすまし、丸餅、水菜あたりが定番のようです。



おせち料理やお正月の「食」にまつわるエピソードを集めました。

大晦日に親族みんな
でおせち料理を作る
のが定番。

黒豆、数の子、かまぼこ、
田作り、だしまき、煮しめ、
紅白なます、金時人参、
高野豆腐などが定番。

棒鱈を食べる（昔は食べていた）という網干近辺の方が4名。かつては定番だったのでしょうか？

お正月は刺身を食べる。魚屋さんにお皿を預けておいで、そこに盛り付けてもらう。

餅つきは30日。
今も4家族が
集まって、機械
で餅つきをして
みんなで丸め
てます！

3日になると必ず茶
碗蒸しを食べていた

1日は、おせち料理
2日は、すき焼き
3日は、水炊き

番外編

お正月にすること、いろいろ。
昔は今よりもずっと「ハレの日」だったのかも。

あたらしい
下着をおろす

包丁は
使わない

よそ行きの
服を着る

お茶に梅干しを
入れて飲む

お餅を長持ちさせる
ために水につける

姫路城に のぼる

魚吹八幡神社に
初詣に行く

龍力の
酒を飲む

土手で
たこあげをする

今回ご紹介した19人のお雑煮は、いかがでしたか？
「うちは○番と一緒!」という方も「うちは全然ちがう!」という方も、ご自宅のいつものお雑煮を教えてください。

- ・だしの種類 ・餅のかたち、焼きかた ・具
- ・現在のお住まい
- ・お雑煮のルーツ（母親の出身地など、わかれ

あぼしまち交流館（1階）

aboshiisan@gmail.com

プロジェクト専用メールアドレスができました