淡路タマネギ お菓子に

チップスとパウンドケーキ

南あわじ市商工会の有志でつくるグループ「淡路島オニオンキッチン」が、淡路島産のタマネギを使用した「オニオンチップス」と「オニオンパウンドケーキ」を商品化した。いずれもタマネギの甘さを生かした商品。島内だけでなく東京・銀座でも販売しており、メンバーは「全国展開していきたい」と意気込んでいる。（今福寛子）

南あわじ

商工会の有志開発「全国展開目指す」

同グループは2006年に発足。地元食材を生かした創作料理やジャムなどを開発して地域おこしに取り組んできた。

オニオンチップスは、同グループの活動を知った沖縄県の食品加工会社が開発。むいたタマネギをはがしてフライにし、宮古島産の塩をまぶした。口の中でタマネギの甘みが広がる。10月に東京であった「むらおこし特産品コンテスト」で最優秀賞にあたる経済産業大臣賞を受賞した。

パウンドケーキは洲本市内のパン店が製造。タマネギのソテーに、洲本市五色地区産のハチミツや徳島の阿波和三盆糖、岡山・蒜山（ひるぜん）のジャージーバターなど厳選した素材を使用。高級感のあるしっとりとした味わいになっている。

まずは地元の子どもたちに知ってもらおうと、このほど南あわじ市内の幼稚園、小、中学校の子どもたちに約5千人にオニオンチップスを贈呈。辰美小6年の浜田紗希さん(11)は「やわらかい食感で初めて食べる味。おいしい」と話していた。

同グループ広報営業委員長の出田裕重さん(35)は「観光客が淡路島のタマネギを好きになるきっかけになれば」と期待を込めている。

チップスは1袋252円、パウンドケーキは1本1890円。同市福良丙の「道の駅うずしお」「うずの丘大鳴門橋記念館」で販売中。チップスは東京・銀座にある全国の特産品を集めた物産館「銀座めざマルシェ」でも販売している。

淡路島産のタマネギを使用したチップスとパウンドケーキ＝南あわじ市商工会、南あわじ市市市

観光情報携帯で発信

GPS生かし案内

姫路

流通科学大学（神戸市西区）で観光を学ぶ学生が、姫路の観光を盛り上げようと、携帯電話「iPhone（アイフォーン）」を活用した新たな情報発信を計画している。衛星利用測位システム（GPS）機能を生かし、現在地の近くにあるお薦めスポットや飲食店を専用ソフトで紹介する仕組み。提供するのは、実際に歩いて得た〝生〟の情報までも神戸ハーバーランドや神戸市長田区で同様の取り組みをしてきた。

流科大生

今回は、姫路城「平成の大修理」に伴う集客対策に一役買おうと、姫路観光コンベンションビューローと連携して計画。学生は同ビューローの観光情報も参考にしながら、隠れたスポットや飲食店を独自に取材。アイフォーンの無料ソフト「ふらっと案内」を利用し、一押しの観光コースやメニュー、感想、営業時間や住所などの基本情報を登録する。アイフォーン利用者が現在地を検索すると、登録情報が一覧表示され、経路や到着時間も確認できるという。

情報の発信に向け打ち合わ

空気が澄んだ初冬の山上。淡路島や小豆島まで見渡せ、山水画のような美しい眺めが広がる。神戸市民に親しまれる摩耶山の名は、「大化の改新」翌年の646年の開基と伝わる天上寺の山号に由

寺
難区摩耶山町）

リーダーの谷口美[illegible]ん(20)＝姫路市大津[illegible]は「姫路は城のイメ[illegible]が強いけど、ほかに[illegible]力はある。地元では[illegible]でも、観光客には知[illegible]ていないような場所[illegible]掘したい」と張り切[illegible]いる。（田中陽[illegible]）

美の競演 多彩に

県内作家ら123点展示

神戸

「県美[illegible]家交流展[illegible]進・選抜・プラス」[illegible]戸新聞社など後援）[illegible]日、神戸市中央区下[illegible]通4の県民アートギ[illegible]リーで始まった。工[illegible]写真、書、彫刻、日本[illegible]洋画と6分野の12[illegible]

手塚さ[illegible]

宝塚

宝塚市[illegible]塚治虫記[illegible]（同市武庫川町）は[illegible]1月1日から、手[illegible]品「W3（ワンダー[illegible]ー）」に登場する[illegible]ギ型のキャラクター[illegible]