

ウエルカムコンサート

1日目 10月17日(木) 14:10~14:40

第1会場 (和歌山県民文化会館 2F 大ホール)

医療人の集い

1日目 10月17日(木) 18:30~20:00

ホテルアバローム紀の国 2F 鳳凰の間

ウエルカムコンサート

日 時：10月17日（木）14:10～14:40

場 所：第1会場（和歌山県民文化会館 2F 大ホール）

故郷に響け 癒しの音色



秋津川炭琴サークル プロフィール

秋津川炭琴サークルは、平成6年10月に備長炭の故郷、田辺市秋津川地域の公民館のサークルとして生まれました。現在、メンバーは12名で地元の主婦が中心に構成されています。和歌山県の特産品「紀州備長炭」を音楽という観点から情報発信しているということで、全国的にも大変珍しく、テレビを初めマスコミ等で度々取り上げられてきました。平素は、家事の合間を縫って、練習に励むと共に県内外のイベントや福祉施設の慰問など積極的に活動を続けています。

炭琴とは

炭琴とは、紀州備長炭で作った楽器で、昭和62年に地元の炭焼さんからの提案の元、備長炭の普及・啓蒙に努められた秋津川の故木下伊吉さんと田辺市立秋津川中学校の先生方のご尽力で生まれました。以来、秋津川中学校では、音楽の授業で教材として炭琴が受け継がれ、各地でも知られるようになりました。本来、燃料として用いられてきた備長炭は、鋼鉄のように非常に硬く、叩くと澄みきった音がします。その音色は、木琴よりも硬く、鉄琴よりも温かい響きがします。

炭から生まれた楽器ということで炭琴(たんきん)と名付けられました。硬い備長炭は、ノコギリでは切れず、ナタを使って切り、耳を澄まして微調整をして音階を合わせます。

しかし、備長炭は湿気を吸収するため、苦勞して調律したにもかかわらず、音階がずれたり響きが悪くなります。

その為、一ヶ月に一度位調律をしなければならぬデリケートな楽器です。

頻繁に炭の交換が必要なので、産地だからこそ存続できる贅沢な手作りの楽器なのです。



秋津川炭琴サークル活動履歴 【抜粋】

平成6年10月 秋津川炭琴サークル結成

平成12年11月 和歌山県赤十字大会で演奏

平成22年10月 歴史研究会全国大会

平成23年5月 第62回全国植樹祭出演

その他、数多くのイベントやNHK等のテレビ・ラジオ番組にも出演



演奏慰問施設 / 学校

たきの里・真寿苑・南紀福祉センター・玉置病院・紀南病院・あけぼの園・あきつのみ・南紀白浜福祉施設・けんゆう苑・牟婁あゆみ園

秋津川小学校・秋津川中学校・明洋中学校・第三小学校・上芳養中学校・今福小学校・宮代小学校・日置小学校他

医療人の集い

日 時：10月17日(木) 18:30~20:00

場 所：ホテルアバローム紀の国 2F 鳳凰の間

参加費：3,000円

黒潮の流れる和歌山は温暖な気候に恵まれ、豊かでバラエティに富んだ食材があふれています。紀州・和歌山ならではの「味」をお楽しみくださいませ。

【まぐろ】

はえ縄漁船により漁獲された「まぐろ」は船内で一本一本丁寧に活け締め処理し、冷水保存(氷温)されます。「まぐろ」は巨体のため一匹丸ごと姿をお目にかかることは滅多にありません。当日は会場内で「まぐろ解体ショー」をご覧ください。



さしみ・にぎりを召し上がって頂きます。まぐろの赤身は高タンパク、低脂肪低カロリーと美味しいだけではなく健康に良い食材です。

【めはりずし】



地元産の高菜づけに、あったかいご飯をつつんだ熊野地方の郷土料理です。このにぎりずしが大変大きく食べる時に大きく口を広げると自然と目も大きく見はるところから、「めはりずし」と呼ばれるようになりました。山仕事やイカダ師の弁当として作り始めたのが起源とされています。熊野地方の一番人気の郷土食です。



【和歌山ラーメン】

和歌山ラーメンは、主に和歌山県北部で専門店や大衆食堂で出されるご当地ラーメンです。店では「中華そば」略して「中華」と呼ぶのが一般的ですが、ラーメンでも通じます。店先の提灯には大抵「中華そば」の文字がみられ、一般的に豚骨醤油味となっています。



【紀州南高梅】

種が小さく、果実が豊富で皮が柔らかい梅のトップブランドである「紀州南高梅」は、先人達から脈々と受け継がれてきた栽培技術を基本に、さらに工夫を加え、時代に合わせた塩分少な目の素晴らしい品質を守っています。

【有田みかん】



和歌山は「有田みかん」、漁獲量日本一の箕島漁港の太刀魚等、山海の幸が豊富です。

【太刀魚】



【貝類】

