



香美町香住区 かえる岩



養父市大屋町 ざんざこ踊り



温泉町 海上の傘踊り



朝来市和田山町 地蔵祭り

毎

年チュウリップまつりに出かけています。私も園芸カーデニングをするので大変なのはよくわかります。色とりどりのチュウリップを見て夫婦でひととき心を和ませていただいています。いつもきれいな花を見せていただいております。今年も行きます絶対！

姫路市 山本修一さん

昨

年、但馬にお嫁にきました。チュウリップまつりの記事を読んで必ず行くことと思いましたが！環境が素晴らしいのでこういったイベントがもうと盛り上がりつつほしいなと思います。

豊岡市 花房理恵さん

チ

ュウリップまつりにはよく行きます。挑戦者たちを読んで初めて実行委員の方々の努力を知りました。今まではただ「きれいだなぁ」と思っただけでした。田んぼに型を作ること、色を間違えないこと、早咲き・遅咲きの関係などご苦労がよく分かりました。

豊岡市 田中陽子さん

但

馬の川ものがたりの記事がありました。私が生どもの頃には運河のようになっています。豊岡の柳まつりの時にはここで盛大な花火大会があり、毎年見に行くのが楽しみでした。今ではすっかり様変わりしてしまいました。古き良き時代の風景が次々となくなっていくのは寂しいことです。また、豊岡市但東町のチュウリップまつりも毎年行きたいと思いつつ実現できていません。但東には友達も住んでいて長く会っていません。ぜひ今年こそはと思っています。

明石市 松本維佐子さん

T

2月号とても楽しみにしております。毎年、たんとチュウリップまつり」を日待ちにしてあります。毎年行かなければ気がすまないような気がし、カメラに収めています。花が咲くまでのいろいろな苦労がよく分かりました。大変でしょうががんばって続けてくださることを祈っております。

姫路市 角子まさ子さん

今

年もチュウリップまつり楽しみにしています。昨年の夏ひまわり畑も見に行きました。ひまわりをいただいた帰り、近所の方にも差し上げて喜んでいただきました。

養父市 今川弘子さん

ト

ライブの時はいつもT2を見ながら出かけています。遠くに行くのもいいけど、まずは地元、近場から楽しんでいきます。いろいろ紹介お願いします。

豊岡市 水島美代子さん

故

郷豊岡の味「コウノトリ便」を創設以来とっており、その際に入ってくる但馬の情報誌T2を大変楽しく読ませていただいております。今後も期待しております。

東京都 岩田郁夫さん

旅

の思い出はそばの味。そばが好きで旅に出るとお昼ご飯はそばを食べることが多い。その土地ならではの名物を満喫したい。出石そばは最高！

滋賀県栗東市 葛城巖さん

なぜ？なぜ？ 不思議クイズ

問題：「但馬人交差点」で紹介した生野まちづくり工房「井筒屋」で販売しているお菓子は クッキーでしょうか？

(ヒント：12ページをよく読もう)

但馬ファンクラブ会員になれるクイズです(P17参照)。会員になると、但馬特産品のほか、割引券などが付いたとってもお得なパスポートをお届けします。下記の特産品の中から、欲しいものをひとつだけ選んで、ご応募下さい。(すでに会員の方は、ご家族の方の名前で会員登録させていただきます。但し、個人の氏名・住所等の情報は、当協会が管理し、他の目的で使用することはありません)

① 出石そば(豊岡市出石町) 25名様

② 但馬牛カレー(香美町小代区) 25名様

ハガキにクイズの答え、名前、住所、電話番号、郵便番号、特産品番号をご記入の上、左記の住所へお送りください。

締切は2005年7月28日(木)必着。

前号の答えは「チュウリップ」でした。

当選者は豊岡市・田中陽子さん、香美町・田尻伊都子さん、明石市・寺島照子さん、西宮市・柴田美智代さん、養父市・佐藤恵子さん、養父市・橋本勲さん、豊岡市・赤尾正男さん他2名様に決まりました。

温

泉が好きなので休日にはドライブを兼ねて温泉めぐりを楽しんでいます。特にシルク温泉のツルツル感が大好きで、職場の友達もどんどんファンが増えていきます。これからの季節たくさんイベントに向けてプランを作成中です。

大阪市 田村真美さん

挑

戦者たち、とても感動した記事内容でした。農家の方は自分たちにはこれしかないと感じていても、いつまでも続けていけない場合もあります。球根農家の方々と意気込みがこんなに大きなお祭りを成功させてこられたんですね。

豊岡市 竹中さとみさん

2005年7月1日発行

発行：財団法人 但馬ふるさとづくり協会

〒668-0044 兵庫県豊岡市山王町11番28号

TEL.0796-24-2247

FAX.0796-24-1613

企画編集：株式会社CAMEL

印刷：岩見印刷株式会社

本紙の発行にご協力いただいた各市町ほか関係各位の皆様へ厚く御礼申し上げます。

本紙掲載の写真・イラスト・記事の無断転載を禁じます。

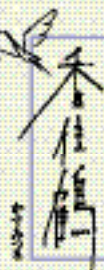
T2 編集部電話番号

TEL.0796(24)6373 FAX.0796(24)6378

668-0044

兵庫県豊岡市 桜町10-11 T2編集部宛

おたより、クイズの答えなど、上記までともしお寄せください。



二〇〇年夏

贅沢は地にあり

如き夏は香しき香は、イカの盛りは外せない。遠くまで香し、コリコリとした食感に新鮮な味。地元だからこその個性に味わゆる季節の逸品。地の産物で育った香し、地の水で仕込んだ酒です。ここでだけ、今だけの贅沢に堪能。



香住鶴 贈答用銘酒

蔵元 直送 新発売

生蔵純米花壇 数量限定

4,800円



香住鶴 備いおみ

3,000円



香住鶴 冷やづくし

4,000円



香住鶴 山廃・吟醸 生貯蔵

4,000円



特選生蔵セット

3,800円



香住鶴 純米酒セット

5,000円



大吟醸香住鶴

3,150円



純米大吟醸 福智風

5,000円

お酒は20歳になってから。

真心の酒 香住鶴株式会社

〒669-6559 兵庫県美方郡香美町香住区小原600-2
TEL 0796-36-0029 FAX 0796-36-3273
URL <http://www.tokuchiyama.co.jp/>
E-mail kasumi@mail.tokuchiyama.co.jp

※各酒類の価格、販売内容が変更になる場合があります。※各酒類の価格は、税別価格です。※各酒類の価格は、税別価格です。※各酒類の価格は、税別価格です。



出来立て届けたい...、ライブバイキング!

新鮮魚介類、肉汁たっぷりのステーキ、新鮮で甘味のある野菜等、お好きなだけ、お客様お好みの食材を板前がその場で調理いたします。

6月はエビエビフェア
7~8月はフルーツフェア開催!
(8/1~8/16除く)

久美の浜
悠休
ご予約専用番号

TEL 0772-74-9199

お食事 + 温泉入浴付き! 6月上旬~

平日限定 **3,360円** (税込・サ別)

通常料金4,400円を
お一人様料金

*時間17:30~(食事時間90分)ラストオーダー20:00(完全予約制)
*2割制になることもございます。(19:00~)
土・日・祝日・祝前日は通常料金になります。
小人/2,352円・幼児/1,680円(平日/各サ別・税込)
プラス4,560円で、宿泊+朝食もセットに(平日/サ・税込)

当プランは、日頃ご愛顧いただいている京丹後市・豊岡市在住のお客様のみを対象とした特別謝恩サービスです。どなたか1名様が京丹後市か豊岡市在住であれば、その団体様全員が同じ料金でご利用いただけます。

