

四季の表情 海の香り ふるさと再発見

# UMINEKO

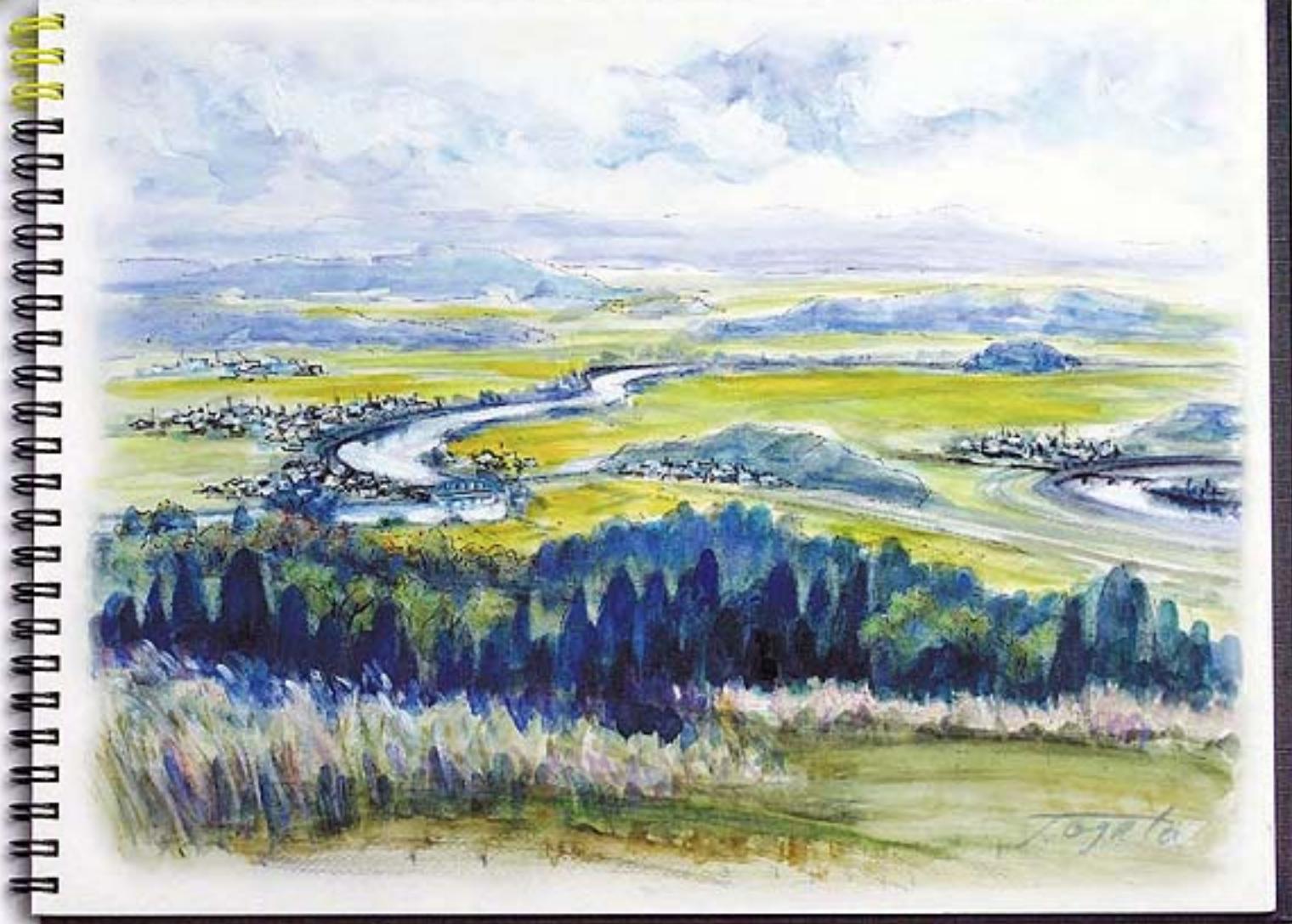


Vol.31  
2009  
Autumn

絵  
画  
紀  
行

ふ  
る  
さ  
と  
の  
情  
景

## 上品山から眺める 北上川の流れ



### Profile.

#### 尾形たき子・プロフィール

石巻市出身。石巻女子高等学校、フェリス女学院短期大学を卒業。  
展示会審査員、宮城県美術協会会員、宮城水彩画会会員で、多くの受賞歴を持つ。  
石巻美術展実行委員会、東北電力壁画コンクール審査委員長としても活躍。

### Map.



絵のなかに動線を作るため、北上川の流れのポイントとなる天王橋を出発点に起筆始めました。せわやかな秋の空の下、虫の音の合図のステージで筆走らせる、しばしの至福の刻を過ごしました。

(絵・尾形たき子)

Point.  
豊かに実った穂が  
黄金色に光っていました。

頂上に着くと、目の前に雄大なパノラマが広がっていました。雲間から射す光で、平野を埋めつくす稻穂は黄金色に、水面と民家の屋根は白くキラキラと宝石のように輝いていて、まさに絶景でした。

今回は上品山の頂上から眺める秋の風景を描いていただきました。

上品は「じょうほん」と読み、仏教用語で極楽浄土を意味します。この名前は、坂上田村麻呂東征の折、上品阿弥陀如来を祀り、上品山高徳寺が開かれたことに由来するとされています。現在は山頂付近に久慈比奈神社が鎮座しています。

石巻市の河北地区にある標高467・8mの上品山。眼下には北上川と田北上川の流れが、遠くには奥松島や万石浦、船形連峰まで見渡すことができます。山の一部には市営牧場があり、4月中旬から11月中旬の間は、牛が草を食むのどかな風景を見ることもできます。



- ④ ●E・インフォメーション  
●地域のイベントカレンダー  
●プレゼントクイズ  
●編集後記



CONTENTS  
今号の内容

- ② ●地域のあの頃 今と昔のあいだ  
.....長浜海岸(石巻市)  
●学校のお宝拝見  
.....石巻市立橋浦小学校
- ③ ●牡鹿半島～旬の素材・横須賀風～  
.....サンマを使った料理  
●親子サイエンス工房  
.....ゼリーを凸型に固めると、虫メガネのようなレンズができる!  
●おたよりコーナー

あの頃の  
昔

今

と昔のあいだ

SCENE  
10

## 長浜海岸（石巻市）

時間の流れとともに表情を変えてきた風景  
そんなかつての風景と今の風景を並べて  
小さな時間旅行を楽しんでみませんか



ジョギングする人や犬の散歩をする人、海を眺める人…  
新漁港ができた今も、長浜は人々の大切な憩いの場であることに変わりはない。

風が砂を運んで紋様を描くように  
時代の流れが風景を変えていく



潮干狩りを楽しむ家族連れ。奥には長く続く海岸線が見える。

長浜海岸は、瀬波から日北上川河口まで約5キロに渡って続く、文字通り長い砂浜でした。砂や潮流から周辺の田畠を守るために、江戸時代に海岸沿いに植栽された黒松林の美しい線が美しく、白い砂浜にはハマボウフウの香りが漂っていました。また、風が吹いた日には、小さな砂の丘に風紋が描かれていたといいます。

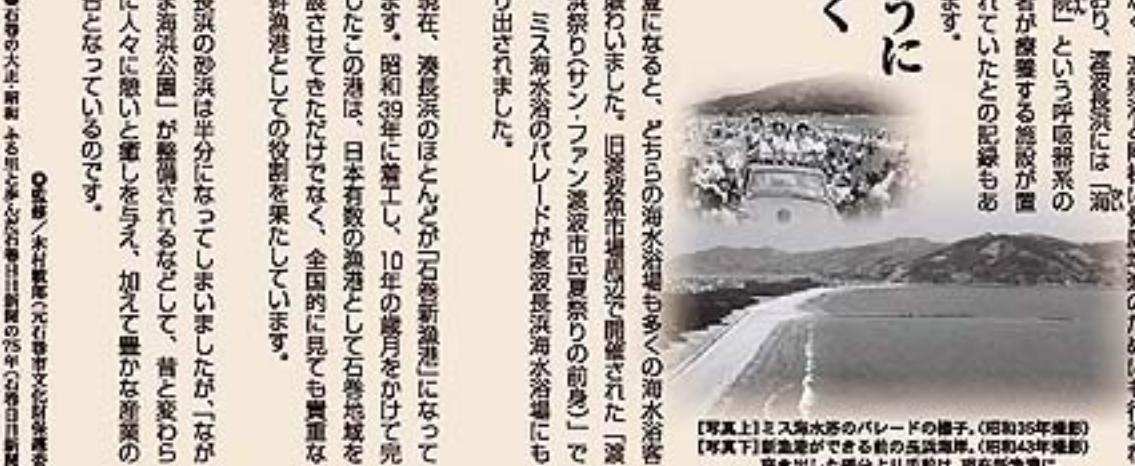
長浜は、旧瀬波町と旧石巻町にまたがっていましたが、それぞれ瀬波長浜、石巻長浜と呼ばれていました。瀬波長浜には、古くから瀬波長浜海水浴場があり、瀬波長浜にも大正2年に旧石巻町初の町営海水浴場が開設されました。その頃の海水浴は娛樂としてだけではなく、温泉浴と同様に健康増進のために行われており、海水浴場には「海水浴院」という呼應器系の患者が療養する施設が置かれていたとの記録もあります。



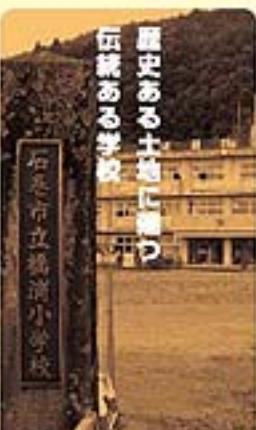
【写真上】ミス海水浴のパレードの様子。（昭和35年撮影）  
【写真下】新漁港ができる前の長浜海岸。（昭和43年撮影）  
突き出た部分より前は、現在新漁港に。  
<写真：石巻市蔵>

夏になると、これらの海水浴場も多く海水浴客で賑わいました。旧瀬波魚市場跡地が開墾された「瀬波浜祭り（サン・ファン瀬波市民夏祭りの前身）」で海水浴場のバーレードが瀬波長浜海水浴場にも繰り出されました。

現在、瀬波浜のほとんどが「石巻新漁港」になっています。昭和39年に着工し、10年の歳月をかけて完成したこの港は、日本有数の漁港として石巻地域を発展させてきただけでなく、全国的に見ても貴重な基幹漁港としての役割を果たしています。



明治6年に開校した橋浦小学校。開校当時は大須という地域にありましたが、明治4年から昭和9年にかけて行われた北上川の改修工事のため、大正11年に今の場所に移転しました。現在97名の児童が学ぶのがひとびとです。



# 学校のお宝見!!

## 橋浦小学校

石巻市立



校長室の前には泉沢貝塚遺跡の出土品が並べられています



自分たちが育てた野菜で作った芋煮は格別の味！



登山の疲れも吹き飛ぶほどの絶景にみんな笑顔



現在の橋浦小学校

秋には毎年恒例の「ふるさと芋一」が行われ、みんなで育てた野菜を使って芋煮を作ります。作業は継割り班で一年生からの年生まで協力して行い、保護者を招いて芋煮を振る舞います。また、ふるさと学習をテーマとしたカルタ取り大会も行います。このカルタもみんなで作つたもので、楽しみながら地域に関する学びを深めています。



1年生から6年生まで  
協力し合っての活動



自然と親しむ経験から  
知識と体力をつける

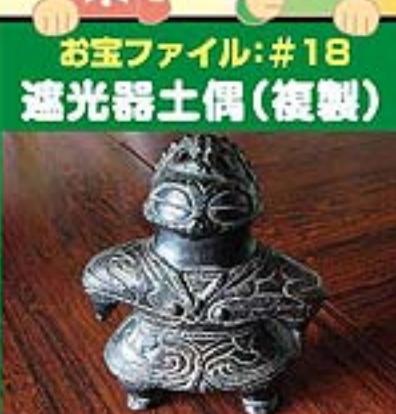


川や山に恵まれた自然環境も橋浦小学校です。夏休みにはP.T.A活動として、希望者が日向川でカヌー体験を行いました。

学校の行事としては、毎年3年生以上が大曾平の登山をしています。ほかにも総合学習でヨシ原の観察やヨシを使つた門松づくり、北上川の水質調査、近隣の漁業農家の乳搾り体験など、学年毎にバラエティに富んだ学習を重ねています。



すぐにコツをつかんでスイスイ進んでいきます



お宝ファイル:#18  
遮光器土偶(複製)



牡鹿半島

## 旬の素材

横須賀風

牡鹿半島\*旬の素材を使ったレシピ

【よこすかまなみ\*プロフィール】

茨城県生まれ。NHKのリポーターなどの経験を持つ、「どうしてちらし寿司がしたいの!」と、料理を学び転身。料理教室や食事の給付金の講師も務めるほか、ラジオやテレビの料理コーナーでも活躍中の「食のよろづ仕事屋」。

作り方  
焼きサンマのご飯

材料(4人分)

- サンマ ..... 2尾
- 米 ..... 2.5合
- 梅干 ..... 大2~3個
- 酒 ..... 大さじ2
- 塩 ..... 小さじ1/2
- 生姜 ..... 20g
- 青ネギ ..... 5本
- カボス ..... 2個

- 米は炊く30分前に研いでざるに上げ、水切りしておく。
- サンマは頭とワクを除いてぶつ切りにし、全体に塩をふって10分ほど置いてから、水気をふき取ってグリルで7~8分焼く。
- 米・酒・水(500cc)を鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。火でひと混ぜて米の上に梅干とサンマをのせ、ふたをする。
- 弱火にして12分炊き、そのまま10分ほど蒸らす。
- さっくり合わせて、生姜・青ネギ・カボスなどの葉物を添えてできあがり。  
(※このときに梅干しの殻やサンマの骨を取り除くと食べやすくなります)

「サンマが出てると海が引っこ抜かれる」という感覚がありますが、これはサンマの高い栄養価で体力がつき、痩せたくなります。すると脂がしたたるほど、サンマは栄養も満点。今度はご飯と一緒に味わってください。

食欲の秋に腹がのった  
サンマごくしへいかが?

サンマは夏にオホーツク海方面を回遊し、秋に三陸沖に来る頃にはちょうど腹がのり、その含有率は20%にもなるそうです。

## ■今週の旬の素材 ..... サンマ

## 選ぶポイント

日が温んでいて、全体に光沢のあるものが新鮮です。腹がのっているものは、尾の付け根や口の先が黄色い色をしているといわれます。

## 栄養・効能

血液中のコレステロール値を抑えるDHAや血液をサラサラにするEPAのほか、ビタミンD、カルシウム、鉄分など、栄養を豊富に含んでいます。

## 調理のポイント

サンマの頭は手の温度でも溶けるので、つみれを作るときはへらなどを使って溶せるようにしましょう。



●焼きサンマの辛子酢味噌かけ  
●生サンマつみれの粕汁  
●生サンマの辛子酢味噌かけ

作り方  
サンマつみれの粕汁

材料(4人分)

- サンマ ..... 3尾
- 味噌 ..... 大さじ1
- 塩 ..... 小さじ1/2
- 生姜 ..... 10g
- 長ネギ ..... 1本
- ニンジン ..... 1/2本
- ゴボウ ..... 20cm
- 大根 ..... 10cm
- 白玉 ..... 適量
- 豆腐 ..... 1/2丁
- シメジ ..... 小1パック
- 味噌 ..... 大さじ4~5
- 酒粕 ..... 100g

※必要に応じて薄力粉を使用

- サンマを三枚におろして包丁で細かく切る。
- に味噌と塩を加えてよく練り、粘りが出たら生姜のみじん切りを加える。粘りの具合をみて薄力粉を加え、さらに練っておく。
- 鍋に適量の水(約800cc)と、食べやすく切ったニンジン、ゴボウ、大根を入れて火にかける。
- 沸騰後5~6分煮たら、白玉とシメジを加える。
- 酒粕を煮汁でのばしながら加え、つみれの生地を適量な大きさに丸めて入れる。
- 豆腐を入れ、味噌で味つけする。
- 最後に薄切りの長ネギを加えてできあがり。



## 焼きサンマのご飯

## サンマつみれの粕汁

作り方  
生サンマの辛子酢味噌かけ

材料(4人分)

- サンマ(刺身) ..... 適量
- ニラ ..... 適量
- 前 ..... 大さじ2
- 砂糖 ..... 大さじ1
- 味噌 ..... 大さじ1
- 砂糖 ..... 小さじ1

- ニラを茹でてサンマの刺身に付け合わせる。そこへ○(辛子酢味噌)をかけてできあがり。



## おたよりコーナー

■表紙の神割崎の由来がわかりました。行ったことがあるので、波の流れ「海の鼓動」の表現がピッタリの繪で悪い出しました。牧山トンネルはいつも利用しています。当時の工事の苦労が伝わりました。地域のわからない所、学校の伝統や行事、料理等わかりやすく紹介されて楽しめています。(石巻市 A・Sさん)

◆私たちも実際に足を運んで知ることが多くあります。百聞は一見にしかず! 五感をフルに使って、情報を収集しています。(編集部)

■大変カラフルで、大人から孫たちも楽しめるサイエンス工房や地元の情報が一枚の紙に凝縮されていてとてもいいですね!

(東松島市 H・Sさん)

◆ありがとうございます。これからも、ご家族の絆に登場できる紙面でありたいと思っています!(編集部)

■多彩な情報楽しみに拝読しています。仙台の孫がときどき遊びに来るのでイベントカレンダーを利用して出かけます。(石巻市 M・Aさん)

◆秋はイベント盛りだくさんです。また、お孫さんとのお出かけに利用していただけると嬉しいです。(編集部)

★このコーナーでは、読者のみなさまからお寄せいただいたお便りをご紹介いたします。紙面に対するご感想のほか、おもしろエピソード、マメ知識、地域の情報など、幅広くお便りを募集しています。どうぞ「UMINEKO」の箱にぎゅうぎゅうにご参加ください!

親子  
サイエンス工房

27

## ゼリーを凸型に固めると、虫メガネのようなレンズができる!

## 用意するもの

- 粉ゼラチン(調理用のゼリーのもの)
- ボウル
- かきませ棒(わりばしなど)
- 空き缶(底がなくくぼんだもの)  
※ガチャポンのケースでも代用できます。
- ガラス皿(底が平らなもの)
- 熱湯

## つくりかた

- 熱湯(100cc)にゼラチン(5g)をかき混ぜながら溶かして、ゼラチンをよく溶かします。

ゼラチン 热湯

## 光が曲がる?ゼリーレンズと虫メガネで違いをたしかめてみよう。

- アルミ缶の底を上にして、丸いくぼみにゼラチンを流し込みます。

アルミ缶の底を上にして、丸いくぼみにゼラチンを流し込みます。

- ある程度熱をさましたら冷蔵庫に入れてしっかり固めます。

4 傷をつけないように気をつけながら缶からはずしたら、ゼリーレンズのできあがります。

つまようじで周りから丁寧にはがすと、はずしやすくなります。

冷蔵庫から取り出した固まったゼリー

## ゼリーレンズをのぞいてみよう!

ゼリーレンズの平らな面を下にしてガラス皿にのせて、本や新聞の上に置いて見てみましょう。文字や写真が大きく見えたら成功です!



## ためしてみよう!

水をはったガラス皿にゼリーレンズと虫メガネをひたして同じように文字を見ると、見え方にどんな違いがあるかな?

\*氷水にするとゼリーレンズが溶けにくくなるよ。

## 水にひたしたゼリーレンズでは大きく見えない理由

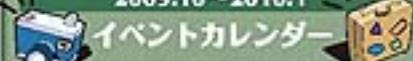
光は異なる物質を通して、その境目で進む方向が折れ曲がる性質があり、物質によって折れ曲がる角度も変わります。これを「光の屈折」といいます。レンズとは、この「光の屈折」を利用したもので、虫メガネや今回作ったゼリーレンズのような凸レンズは、焦点よりも近い物を見ると、大きく見える性質があります。

虫メガネは、ガラス(またはプラスチック)でできているので、水の中に入れて見ても、光はガラス→水と異なる物質を通しているため大きく見えます。しかし、ゼリーレンズはほとんど水でできているので、光が水(ゼリーレンズ)→水と異なる物質を通しているため、このため、ゼリーレンズと水との間に鏡のないことと同じことになり、光の屈折が起こらずに物体が大きく見えないのであります。



## EVENTS CALENDAR

2009.10~2010.1



イベントカレンダー

※イベントへのお問い合わせの前に

開催事項により開催日等が変更される場合がございますので、問い合わせ先にご確認のうえお問い合わせください。

## 第42回 特別企画展

「2009 exhibition of サイボーグ009  
THE CONTRAST」

開催中~1月17日(日)

会場 石ノ森萬葉館

TEL 0225-96-5055

## 第8回 港湾感謝祭

1月24日(土)・25日(日)

会場 石巻港大手埠頭

主催 港湾感謝祭実行委員会事務局(石巻市河川環境課実務)

TEL 0225-95-1111(内線309、487)

## 第73回 サン・ファン感謝デー

1月25日(日)

会場 サン・ファンパーク

主催 宮城県農林水産部ミュージアム(サン・ファン館)

TEL 0225-24-2210

## マンガッタン文化祭

1月3日(火・祝)

会場 石ノ森萬葉館

TEL 0225-96-5055

## 第3回 東松島力キまつり

1月8日(日)

会場 東松島運動公園

主催 東松島市商工観光課

TEL 0225-82-1111

## マリンバル女川おさかな市場

「かき祭り」

1月14日(土)・15日(日)

会場 マリンバル女川おさかな市場

主催 マリンバル女川事業協同組合

TEL 0225-54-4714

## 第74回 サン・ファン感謝デー

1月15日(日)

会場 サン・ファンパーク

主催 宮城県農林水産部ミュージアム(サン・ファン館)

TEL 0225-24-2210

## 第10回 石巻かき祭り

1月23日(月・祝)

会場 サン・ファンパーク

主催 石巻かきブランド化事業委員会事務局

TEL 0225-90-2131

## マリンバル女川おさかな市場

「大根掘り祭」

1月19日(土)~30日(水)

会場 マリンバル女川おさかな市場

主催 マリンバル女川事業協同組合

TEL 0225-54-4714

## 第75回 サン・ファン感謝デー

1月20日(日)

会場 サン・ファンパーク

主催 宮城県農林水産部ミュージアム(サン・ファン館)

TEL 0225-24-2210

## 女川町水産まつり

1月27日(日)

会場 女川町地方卸売市場

主催 女川町水産まつり実行委員会事務局

(女川町役場水産農林課)

TEL 0225-54-3131

## マンガッタンお正月イベント

1月1日(金・祝)

会場 石ノ森萬葉館

TEL 0225-96-5055

## 延びる開眼多幸上げまつり

1月1日(金・祝)

会場 野蒜海岸

主催 東松島市商工会

TEL 0225-82-2088

## マリンバル女川おさかな市場

「たら祭り」

1月9日(土)・10日(日)

会場 マリンバル女川おさかな市場

主催 マリンバル女川事業協同組合

TEL 0225-54-4714

## 【最新情報】

今年のサンマは豊漁とのこと。「匂の素材」で使ったサンマも頃がのってきました。食欲の秋、そしてスポーツの秋です。おいしく食べて、しっかり体を動かして、「健康の秋」にしたいものです。④

## 女川原子力発電所からのお知らせ E・インフォメーション

## 女川原子力PRセンター

入場無料

収穫祭  
じゅうかくさい  
2009とき  
2009年  
11月1日 10:00~15:00  
雨天決行ところ  
女川原子力PRセンター  
宮城県牡鹿郡女川町草浜字前田123  
お問い合わせ 受付時間 9:30~16:30  
TEL 0225-53-3410  
FAX 0225-53-3286会場内に「チャリティ募金箱」を設置いたします。  
お寄せいただいたお金は被災児童へ寄贈させていただきます。

大根畠

スイートガーデン  
イベントメニュースイート  
カーテン  
収穫体験小学生以下  
対象です!★参加には整理券が必要です!  
(午前と午後の2回配布)PRセンタースイートガーデンで収穫された  
秋の味覚をお楽しみください!

## 試食コーナー

ホクホク

## 石焼きいも

☆なくなり次第終了

焼きあがり次第  
販売

りんごスイーツ

## アップルパイ

午前の部  
午後の部の2回

おつあつ

## いも煮

午前の部  
午後の部の2回

南国のかほり

パッショングルーヴ  
ジュース11:30~  
10:00~PRセンター  
館内イベント

10:00~15:00

オリジナルサイダー  
作りに挑戦しよう!

## サイエンス屋台

★収穫体験および試食コーナーは各自席りがござります。  
なくなり次第終了とさせていただきますので、ご了承ください。  
★お弁当や飲み物が必要な方は、各自ご持参ください。

女川方面・牡鹿方面・石巻駅方面・蛇田方面から

## 無料シャトルバスを運行します!!

★ご利用にはお申し込みが必要です。  
詳しくはお問い合わせください。当日は混雑が予想されます。  
無料シャトルバスをご利用ください!

お問い合わせ 東北電力 女川原子力PRセンター

TEL.0225(53)3410 FAX.0225(53)3286

ご高麗 9:30~16:30 毎月第3月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始を除く

## 【はがきの記入方法】

50円 9862221

社旗郡女川町

塙浜字前田1

女川原子力発電所

UMINEKO係行

[平成21年12月30日]

お名前を記入して下さい

お名前を記入して下さい