

四季の表情 海の香り ふるさと再発見

UMI NEKO



Vol.40
2012 Summer

絵画紀行

ふるさとの情景



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。
芸術会員、宮城県美術協会会員、宮城県水彩画会理事で多くの受賞歴を持ち、第99回日本水彩展で新会友に推挙される。
石巻市美術鑑賞実行委員会委員、東北電力芸術コンクール審査委員長としても活躍。

Map.



Point. それぞれの花の表情を楽しむ
群生する景色を楽しむ

今回のように群生する花などを描くとき、手筋の数値をしっかりと描いてはかを簡素化することで、爽やかさを表現したり、花の形を印象付けることができます。そのためには、花をよく観察して、特徴的な形や色を探すことから始めました。

十数年前に、展覧会の出展作品を描くため、いろいろな場所のあやめ園を訪れ、花を描き歩きました。今回、牧山のあやめ園を訪れて、その時のこと思い出しながら絵筆を持ちました。

手入れの行き届いた神苑では、四季折々の表情を楽しむことができ、明治時代から栽培が始まったとされる習俗があることでも知られています。特に約300種3000株のあやめが咲く毎年6月下旬から7月上旬には、たくさんの人気が訪れて美しく咲きそろったあやめを楽しんでいます。

6月下旬、霧羊崎神社の神苑で色鮮やかなあやめが咲き始めます。霧羊崎神社は石巻市の牧山にあり、神社のある山頂からは太平洋や牡鹿半島を一望することができます。牧山の一部ではモミやイスブナの原生林の群落が見られるなど、石巻市の古街道近くにありながら豊かな自然が残っています。

初夏の牧山に咲きそろう 艶やかなあやめ

CONTENTS 今号の内容

- ② ●地域のイキイキ活動紹介!
 - 万石浦ベイスターズ(石巻市)
 - 宮城県女川高等学校 生徒会(女川町)
- ③ ●句の素材 ~横須賀風~
 - 大海原を泳ぐマグロの元気をいたたこう!
- みんなのエコ教室
 - <夏の節電 編>
- おたよりコーナー



- ④ ●E・インフォメーション
- 地域のイベントカレンダー
- カラダが喜ぶ運動コーナー
- ウミネコ・クイズ
- 編集後記



地域のイキイキ活動紹介!

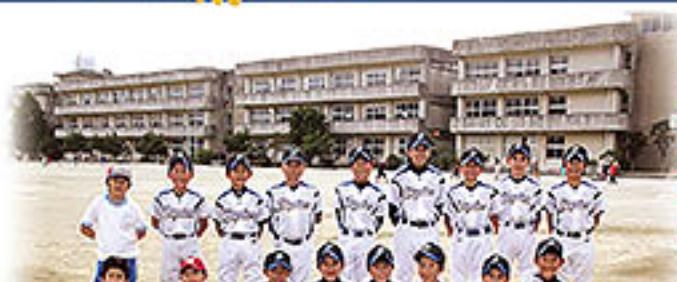
このコーナーでは、地域に根ざしてがんばっている人や団体をご紹介しています。地域に暮らす仲間の活躍が、皆さんの活力につながりますように…。



●入場行進力を抜かず元気いっぱい。大きな声をグラウンドに響かせます



●放課後の万石浦小学校の校庭が練習場。日が暮れるまで練習しています



●優勝数は決して多くはありませんが、全員貢献で念願の宮城大会優勝を果たしました

みんなで勝ち取った全国の舞台。はつらつプレーを誓います!

石巻市

万石浦ベイスターズ

人物



●阿部 勝男(あべ・かつお)さん
監督としてチームを率いて今年で4年目。「全国大会では元気のプレーをひとつでも見せてくれたら」と期待を寄せます



●作山 球季(さくやま・みつき)君
キャプテン・キャッチャードとして、チームをまとめています。「1番めざしてがんばります! 将来の夢はプロ野球選手です」と話します



●「とにかく元気」で、常に笑顔でいる作山球季君



●コーチの朝田真次さんはチームのOB。
大学生活の合同をぬって指導にあたっています



●全国大会への切符を手にした、IBA春季
宮城大会優勝時の賞状とトロフィー

現在14人で活動する「万石浦ベイスターズ」は、石巻市の少年野球団。この春に行われたIBA・ボーリング宮城支部第4回春季宮城大会を自慢の機動力野球で制し、7月に東京で開かれる全国大会への切符をつかみました。

「うちのチームは誰もがマジメでひたむき。全国大会は野球のね様がくれたる褒美ですから、最後まであきらめず元気にしてプレーしてくれたらそれで十分。大舞台を経験できることに感謝して、勝つても負けても笑って帰ってきてもらわね」。こう語る阿部勝男監督が何よりも大切にしているのは、子どもたちの心の成長です。さらっとありますかができる、感謝できる。野球を通して人としての基本を身につけることを指導方針に、厳しくも愛情のこもった指導を続けています。「教えていたいのは技術的なことよりも人間的なこと。それさえ覚えてくれたら」。子どもたちもその思いに応えるように、保護者などがグラウンドを訪れたびに「こんにちは」と元気においさり。一人ひとりがしっかり監督の思いを受け止めてカタチで示しています。

そんな姿を、いつも温かく見て見守っているのが保護者のみなさんです。練習では子どもたちの体調をみながら水分を補給させたり、試合になれば審判やアナウンスを引き受けたり、子どもたちがのびのびプレーできるよう、時間の裕合をつけながらできる限りのサポートをしています。全国大会は子どもたちからの最高のプレゼントになります。親の会会長の鈴木伸幸さんは「賛助的に暑さとの勝負になると思いますので、しっかりと健康管理をして、子どもたちには100%の力を発揮してほしいですね。全国大会で元気にプレーすることが、震災後に支援をしてくれた方々への恩返しになると思っています」と、開港とともに支援への感謝を口にします。

●「とにかく元気」で、常に笑顔でいる作山球季君
も「試合で勝つことも大事だけど、みんなで力を合わせて精一杯がんばることがいちばんの目標です」とはつづとプレーすることを誓います。競争に追つた全国の舞台。野球ができる音ひをかみしめながら、グラウンドに元気な声を響かせるナインの姿が目に浮かびます。

Key Person



●山本亮也(やまもと・たかや)さん
お客様の「ありがとうございます」「おいしかったよ」といった言葉は大きな収穫になりました。今回の活動を通して多くの人々と交流を図り、さまざまなことを学びました



●黒瀬利樹(くさい・としき)教頭
大沼製菓さんは地域貢献に尽力している企業。今回も高校生の大変なアイデアに柔軟に対応してくださいました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです



●山田直人(やまだ・なおと)教諭
地域の方から「こうして女川の高校生が活動してくれることが勇気になっている」とお見きしました。復興には彼らのような若い力が関わることが重要だと感じています

●「たまげ大福だっちゃん」は大沼製菓のホームページから購入できます。

<http://www.onuma-seika.co.jp/>

高校生ならではのアイデアで
地元企業と商品開発。

女川町

宮城県女川高等学校 生徒会

人物



●山本亮也(やまもと・たかや)さん
お客様の「ありがとうございます」「おいしかったよ」といった言葉は大きな収穫になりました。今回の活動を通して多くの人々と交流を図り、さまざまなことを学びました



●黒瀬利樹(くさい・としき)教頭
大沼製菓さんは地域貢献に尽力している企業。今回も高校生の大変なアイデアに柔軟に対応してくださいました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです



●山田直人(やまだ・なおと)教諭
地域の方から「こうして女川の高校生が活動してくれることが勇気になっている」とお見きしました。復興には彼らのような若い力が関わることが重要だと感じています



●高校生、大学生、地元企業、NPO団体の融合によって女川の新銘菓「たまげ大福だっちゃん」が誕生しました

●「ありがとうございます」「これからもよろしく」をキーワードに地域を元気づける活動を考えている今年の生徒会メンバー



●商品開発に駆け抜けた活動も初めての体験。「とても緊張しました」と山本さん。写真は、「たまげ大福だっちゃん」のデビューとなった白玉祭での新銘菓

●宮城県女川高等学校（田村至校長、生徒数106人）。同校は2年後に開校することから「たまげ大福だっちゃん」によって、女川高校の名がいつまでも残るおもいでみんな誇っています

全校生徒のアンケート結果や大沼製菓のアドバイスを受けながら、「大福」「幸せ」「楽しむ」をコンセプトにした新銘菓付の大福を作ることに決めました。生徒会担当の山田直人教諭を交えて話し合いと試食を繰り返すなど開発は試行錯誤の連続。「特に喜かったのが『楽しむ』の色と味。最初は色を青にして抹茶のキャラップを楽しめるように考えましたが、なかなか思いどおりには行きません。何度も試食をした結果、緑色に変更して味は滑らかなクリームにし、さらに食感を楽しめるようになると、シリアルを入れる工夫もしました」と山本さん。その後、試験販売を行い、さらに改良を重ね、卒業生のフルな色合いをお客さまの好みを兼ね「たまげ大福だっちゃん」は見事完売。その様子に山本さんは「本当にやつてよかった」と達成感がこみ上げたと言います。白玉祭で、はずみがついた商品はその後、祭りや催しで販売するたびに完売するほど、人気商品となりました。

この活動は今年度も継続中で、現在は生徒会以外の生徒も加わって大福の作り方を検討している。女川を代表する銘菓になることを願って、この大福を多くの方々に知っていたい。『たまげ大福だっちゃん』を通して、地域復興に貢献していきたいと山本さんは意気込みます。

女川町にユニークなお菓子が誕生しました。その名は「たまげ大福だっちゃん」。宮城県女川高等学校の生徒会メンバーが「女川を元気にしよう」と開発したものです。



旬の素材

横須賀風

旬の素材を使ったレシピ

【よこすか まなみ プロフィール】

横須賀生まれ。NHKのリポーターなどの経歴を持つが、「どうしてもお料理がしたいの！」と料理を学び転身。料理教室やテレビの料理コーナーでも活躍中。「田原葉雄級」として食べ物での健康啓発もめざす、食のよろす先生。

作り方
マグロのフライ&味噌タルタル

材料(4人分)

- マグロ刺身(サク) 200g
- 海苔 1枚
- マヨネーズ 大さじ3
- 味付辛子 小さじ1
- 塩コショウ 少々
- パン粉 1/2カップ

①マグロのサクを約1.5cmほど厚さに切りおとし、横から切れ目を入れて開く。
開いたマグロの大さきに合わせて海苔を切って片面に貼り付け、海苔を内側に棒状に巻く。



②マヨネーズに味付辛子、塩コショウを混ぜ、①の外側にまんべんなく塗り、ついでにパン粉をまぶす。

※身が温まってゆるんでいたら冷蔵庫で冷やすとします。

③180度の揚げ油でさっと揚げ、切り分けて味噌タルタルとレモンを添える。

*味噌タルタル:玉ねぎをおろし、キュウリを5mm角ほどに刻む。玉ねぎとキュウリにマヨネーズと味噌を混ぜてできあがり。

④アボカドは種を取り除いて果肉を適当な大きさに切り、くり抜いた皮を器にしてマグロと一緒に盛り付ける。

⑤納豆に醤油で味付けし、角切りにした長芋を加える。塩コショウとオリーブ油であえて④に添える。

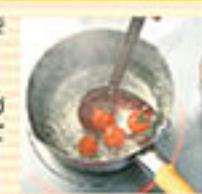
●マグロ中あら 20g ●醤油 大さじ1
●アボカド 2個 ●塩コショウ 少々
●長芋 40g ●オリーブ油 大さじ1
●納豆 小1パック

作り方
マグロのアボカドのねばねば添え

材料(4人分)

- マグロ中あら 20g
- アボカド 2個
- 長芋 40g
- 納豆 小1パック

①ボウルに甘酢の調味料を混ぜあわせておく。



②せん切りにしたミョウガを熱湯でさっと湯がいて①のボウルに入れる。

③プチトマトは皮に小さく切込みを入れて熱湯にさとくぐらせ冷水に取り、皮をむいて水気をふき取る。

④③に②のプチトマトを混ぜあわせ、冷蔵庫で冷やして刻んだ大葉を添える。

●プチトマト 12個 ●ミョウガ 1個 ●大葉 3枚



材料(4人分)

- プチトマト 12個
- ミョウガ 1個
- 大葉 3枚

作り方
ひんやりトマト漬け

●砂糖 大さじ1

●酢 大さじ1

●塩 小さじ1/4

●ポン酢 大さじ1

●レモン汁 小さじ1/4

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

●トマト 12個

●大根 3個

●青ネギ 1束

●レモン 1個

●オクラ 3本

