

# 仮設きずな新聞

第25号  
ピースポート災害  
ボランティアセンター  
石巻市中央2-4-6  
090 (6639) 6467

## 桜の季節がやってくる

3月から4月へ月が一  
つ進み、寒さと暖かさが  
一進一退しながらも、日  
に日に長かった冬が明け  
始めているように感じま  
す。季節の変わり目、と  
りわけこの冬から春に変  
わるこの時期は、新しい  
事を始め、動き出すきつ  
かけにはいいタイミング  
ではないでしょうか。  
少し外に出てみよう、  
地域の集まりに顔を出し  
てみよう、新しい習い事  
を始めよう：特別な新し  
事でなくとも、今までや  
って来た事を初めに帰っ  
たり、新たな気持ちで挑  
む、でもいいかもしれま  
せん。



春と云えば、やはり桜  
は外せません。一人での  
んびりもいいですが、新  
しく出来たお友達と、ま  
た新しい繋がりを作るき  
っかけに桜を見に行きま  
せんか？

## ソメイヨシノ

日本には六百種以上の  
桜の品種が確認されてい

石巻の桜は4月中旬か  
ら下旬が見ごろと出てい  
ますが、PB東京本部  
に戻った際に撮ってきた  
桜を一足お先にお届けし  
ます。

起原等は諸説ありますが、オオシマザクラ、エドヒガンという野生種を交配、選抜などをして人為的に作った種類というのが有力です。全国に分布しているポピュラーな種類なので桜の開花予想はこのソメイヨシノを基準にして算出されています。ただ、そこまで有名な桜も自然と種が増えていくという事はなく、全て人の手による接木で増えていきまし

他にもシダレザクラ、花びらが重なって咲くヤエザクラ（八重咲きになるサクラに対する総称）等が見られます。



桜は実はすぐデリケートな面があります。枝や幹に傷が付くとその部分が弱ってしまいます。台風で枝が折れたり、人為的に傷を付けてしま

うと場合によっては一気に枯れてしまう事もあり  
ます。  
また、やわらかい土が好きな為、根元に立って踏み固めてしまう事も良くありません。剪定する際は鋏や鋸は消毒剤や加熱によって消毒されてい  
ることが必要なほどデリケートです。他にも火気や煙、ゴミ、排ガスも木を弱い弱らせる原因になるのでお花見の際は気を  
つけたいですね。  
(かつき)

## 精密模型制作中!



現在、石巻専修大学の図書館にて南浜町・門脇

町の精密な立体復元模型（1/750）が展示さ

れています。石巻専修大学の益満先生を中心に高橋先生や学生さん達の手によって作られています。この展示の趣旨は震災前の石巻市沿岸部の町並みを立体模型で復元し、地域住民の「心の復興」の礎となるシンボルを製作することです。製作のきっかけは、震災後この街から、祭りに行ったり、自分の子どもと遊

んだりした増満先生の思い出の風景がなくなった事を実感し、何か思い出すきっかけが欲しいと思

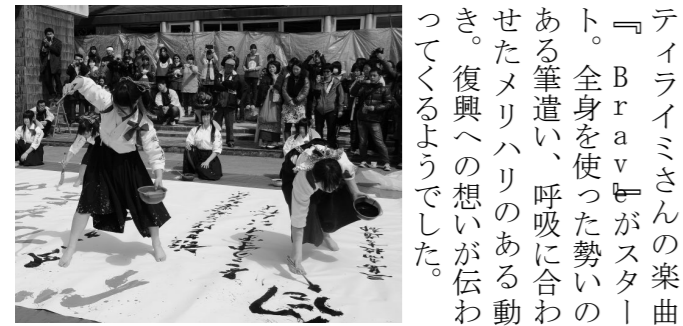
ったからです。  
見た人が自分の住んでいた場所をすぐに思い出すように、約3000件の家屋を可能なだけ緻密に調べ、パソコンで一軒一軒の家屋データを丁寧に入力して正確に再現し、3Dプリンタを使って精密な立体模型を作り、その後もとても細かい作業の連続で、Aサイズ（約10cm）の模型を作るのに1ヶ月以上掛かります。

データ収集から始めた製作も現在は三分の二ぐらい出来上がっており、月から上記の様に図書館に展示されており、完成は 勇を予定していま

す。  
立体模型で再現する事にこだわったのは、パソコンやインターネットを使わなくても、自分の目で見て触れられるようにしたかったからです。何も無くなってもその場所に思い出は沢山あり、思い出すきっかけに模型の街を使って欲しいとのことでした。

おが店を本居ビルに  
書道ガールズがやってきました  
3月2日（日）、おが  
つ店な小屋街（たなこや  
がい）に「書道ガールズ」  
がやってきました。  
店な小屋街は、昨春秋  
に旧雄勝総合支所前にオ  
ープンした仮設商店街。  
被災し店舗を流失するな  
どしたスーパ、すし店、  
八百屋、食堂などがコン  
テナの仮設店舗に入店し  
ています。昨春秋のオー  
プン以来、月に一度のペ  
ースで、様々なゲストを

招いてのイベントが開催されて  
きました。  
今回のゲストは、昨年  
5月に劇場公開された映  
画『書道ガールズ! わた  
したちの甲子園』のモデ  
ル愛媛県立三島高等学校  
書道部の皆さん。『書く  
姿それ自体が格好良いこ  
と』を目指し、書の魅力  
を伝えるパフォーマンス  
を行っています。  
青空の下に広げられた  
大きな紙、整列する格好  
の書道ガールズ。緊張感  
の漂う中、ナオト・イン



「書道に欠かせない硯  
を作ってくれる人たちに  
感謝の思いを伝えたく  
つた。感動や勇気、前向  
きな気持ちを受け取って  
もらえたら」と話すのは、  
部長の横内美咲さん。顔  
や髪に跳ねた墨汁が、ま  
るで勲章のように輝いて  
いました。  
次回店な小屋街のイベ  
ントは4月2日（土）、  
「マグロ解体ショー」を  
予定しているとのこと。  
商店街からの出品や出店  
はもちろん、雄勝で採れ  
た海産物や、漁師の奥さ

## 居所の情報提供（お願い）

震災後、さまざまな理由により住所変更の手続きをしないままの方が大勢いらっしゃると思いますが、行政サービスの情報がスムーズにお届けできるような、避難されている皆さまの居所の把握が必要となっております。  
住所変更の届け出をしていない方は、全国避難者情報システムに居所の情報提供をお願いいたします。

## 全国避難者情報システム

避難された方から、避難先の市町村へ避難先に関する情報を提供していただき、その情報を避難元の県や市町村が活用して避難者へ情報提供等を行うものです。（避難先が市内の場合でも利用できます）

## 問合せ先 市民課

0225（95）1111  
内線2313  
（市報復興特集号より抜粋）

## 子供医療費助成制度の手続きはお済みですか

これまで、0歳から小学4年生まで外来と入院において実施してきました子供医療費助成事業が、4月1日より、入院に係るものに限り小学5・6年生まで助成対象年齢を拡大して実施します。

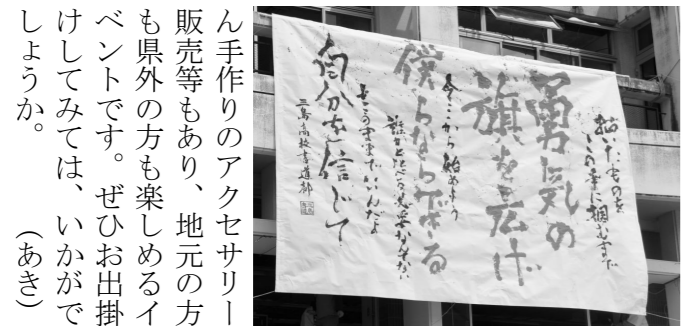
## 月中旬に、平成24年4月2日から平成24年4月1日生まれの子どもの世帯へ申請書を送付していただきますが、まだ手続きがお済みでない方は、早急に手続きを行ってください。

## 問い合わせ先 保険年金課

（内線2345）  
各総合支所市民生活課各支所  
（市報4月号より抜粋）  
4月から年度の変わり目という事もあり、市報4月号には、今回抜粋したもの以外にも新しく始まる制度や改定情報が掲載されています。一度、市報自体に目を通していただく事をお勧めします。  
（編集部）

## 編集後記

本号からきたむーに代わり編集長を務める事となりました。垣貫紀彦（カキヌキノリヒコ）と申します。生まれも育ちも大阪です。この 年間はPBの東京本部において石巻で活動させてもらうボランティアの募集、和歌山や新潟等、台風や豪雪被災地域への支援に関わっていました。  
PBとして本紙発行を始めて半年が経ち掲載希望内容もかなり多岐に渡っています。限られた紙面、発行回数で何を掲載するのか試行錯誤の日です。  
出来る限り希望に添えるよう考えながら、新参者として皆さんが石巻の良さを再発見出来るような提案を出来る存在になれるよう頑張ります。その為に先ずは自分自身、石巻の皆さんの声を聞きながら勉強したいと思っております。是非皆さんとも直接会ってお話しさせてもらいたいです。今後とも本紙共々宜しくお願い致します。  
（かつき）



私震災前の素敵な街の様子を少し垣間見る事ができました。  
（きたむー）

# わっぱかッキング<sup>®</sup> 12品目

## 炊飯器で高級な味！ ローストビーフ

### ■材料■ (5人分)

牛モモブロック	・・・300g	牛脂	・・・4ヶ
にんにく	・・・中1片	サラダ油	・・・大1
ローリエ	・・・1枚	塩・コショウ	・・・少々

### ■作り方■

- [1] 肉に塩・コショウをふり、溶かした牛脂（2ヶ）と一緒にジッパー付の袋へ入れる。  
空気を抜いて、冷蔵庫に入れ半日から一晩おく。
- [2] フライパンにサラダ油を敷き、油が温まったら[1]の肉を入れ全面焼く。  
焼き目が全体についたらフライパンから取り出し冷ます。  
フライパンに残った肉汁は右記のソースに使うので別の容器に移しておく。
- [3] 熱したフライパンに、牛脂（2ヶ）と潰したにんにくとローリエを加える。  
牛脂が溶けローリエの香りが付いたら、火から離し冷ます。
- [4] [2]の肉と[3]を肉の入っていた袋に入れ直し空気を抜く。
- [5] 炊飯器に[4]と[4]が浸かるくらいのお湯を注ぎ、保温ボタンを押す。  
約40分経ったら取り出し、粗熱を取って薄く切ったらできあがり！！



## ローストビーフといえば！ グレービーソース

### ■材料■

玉ねぎ	・・・1/2個	塩・コショウ	・・・各小1/2
人参	・・・1/2本	醤油	・・・小1/2
左記ででた肉汁	・・・適当	片栗粉	・・・小1
		サラダ油	・・・大1

★肉汁がないとき ・・・ビーフ コンソメ スープ 200cc + 牛脂 2ヶ

### ■作り方■

- [1] フライパンでサラダ油を熱し、スライスした玉ねぎと千切りにした人参をいれて炒める。
- [2] [1]に肉汁（または★）を加え、半分くらいの量になるまで煮る。
- [3] 煮詰まったら、塩・コショウ・醤油で味をつける。  
その後、水溶き片栗粉を加え、とろみをつけたらできあがり！！

## 肉はもちろん！魚料理やお豆腐にも！ スタミナガーリックソース

### ■材料■

にんにく	・・・1/2玉	醤油	・・・100cc
玉ねぎ	・・・小1個	みりん	・・・100cc
サラダ油	・・・100cc	砂糖	・・・適当

### ■作り方■

- [1] フライパンでサラダ油を熱し、潰したにんにくとスライスした玉ねぎをいれて炒める。  
**ポイント** にんにくを焦がさないように、玉ねぎがきつね色になるまで！
- [2] 玉ねぎを鍋に移し、醤油とみりんをいれて一煮立ちさせたらできあがり！！  
(お好みで砂糖を入れてもよし)

はじめまして！やまがです！

今回は、いつものあきに代わって  
僕が担当しました。

「男の料理って炒めるだけでしょう」

と思われがちですが、

そんなことはありません！

ローストビーフだって

作ってしまうんです！

しかも炊飯器で！

簡単に作れておいしい！

さらに見た目もゴージャスで  
いいところ尽くし。

ソースはタッパーに入れておけば  
1か月くらいもちます。

最近料理上手な人は男女問わず

モテるキウですから、

ぜひ作ってみてください！！

わっぱかッキング<sup>®</sup>担当代理 やまが