

# 仮設きずな新聞

第14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

## 石巻市成人式 私たちが復興の光



1月8日、石巻専修大  
学にて石巻地区の成人式  
が行われ、908人の新  
成人が出席しました。  
震災のため一時は開催  
も危ぶまれた今年の式で  
すが、多くの人の努力と  
協力により無事開催に至  
り、会場は友人たちとの  
再会を喜ぶ晴れ着姿の新  
成人の笑顔で溢れていま  
した。式の冒頭には震災  
犠牲者のために黙祷が捧  
げられ、続いて石巻市民  
憲章の唱和が行われまし  
た。祝辞として、亀山紘

市長より  
「皆さん  
こそが石  
巻市の明  
日であり、復興の希望。  
石巻に生まれ育ったこと  
に誇りを持ち、人の痛み  
を分ける優しい人であり  
続けてほしい」とのメッ  
セージが送られました。  
新成人を代表し、阿部  
紗樹さんより「今回の震  
災で失ったものは計り知  
れないが、私たちに未  
来があり、故郷を想う愛  
がある。私たちの街は、  
きつと私たちのこの手で  
また創り上げられると確  
信している。今回ここに  
来たくても来られなかつ  
た人、息子や娘の晴れ姿  
を見たくても見られなかつ  
た人、生きたくても生  
きられなかつたすべての  
人たちの遺志を引継ぎ、  
彼らの分まで一日一日を  
大切に、そして今ある小  
さな幸せに感謝し、与え  
られたこの命を全うしま  
す」と誓いの言葉が述べ



味噌作 胴噺子愛好連副  
会長、佐藤均さんとの出  
逢いは12月、均さんの住  
む開成の団地で新聞配り  
をしていたときのことだ  
とされた。「獅子も太鼓も津  
波に流されてしまった  
が、幸い日本財団から寄  
贈されることになった。  
1月3日に間に合えば新  
山神社での春祈禱で獅子  
振りを披露したい」と力  
強く語るその瞳に思わず  
引き込まれ、「実現の暁  
には」と取材を申し込み  
ました。結局1月3日に  
獅子は間に合わず春祈禱  
は断念したものの、隣の

針岡地区から獅子を借り  
て1月8日に雄勝店な小  
屋街にて獅子振りを披露  
するとの連絡を頂き、私  
はドキドキしながら雄勝  
に車を走らせました。  
「針岡の獅子は重たい  
し、体が鈍っているから  
うまく振れるかどうか」  
という言葉とは裏腹に、  
均さんの表情には気合が  
漲っていました。「今メ  
ンバーは全員市内や河北  
の仮設暮らし。集まれる  
場所もないので、今日は  
ぶっつけ本番。でもなん  
とか雄勝のためにやりた  
い」ということで集まっ  
た。他のどこでも誰でも  
ない、雄勝に頼まれたの  
だからやらなきゃいけな  
い」

100人ほどの観客が  
見守る中、日本財団から  
寄贈された太鼓と笛によ  
るお囃子がスタート。羽  
根子の動きに合わせてだ  
んだんと激しさを増す獅  
子の舞いをフラインダー  
越しに見ながら、私は目  
頭が熱くなってくるのを  
感じました。腹の底から  
響いてくる太鼓と軽快な

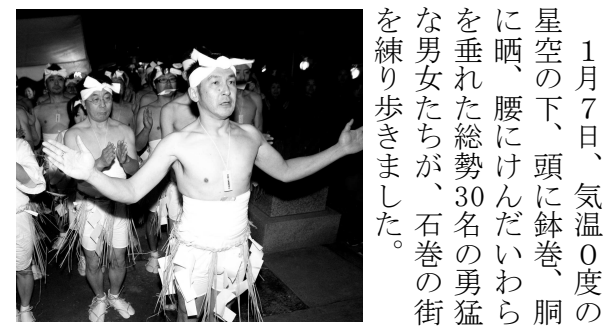


## 獅子振りの「故郷雄勝のため」

1月8日、勇壮な二頭  
の獅子が雄勝の青空の下  
でダイナミックに舞いま  
した。

針岡地区から獅子を借り  
て1月8日に雄勝店な小  
屋街にて獅子振りを披露  
するとの連絡を頂き、私  
はドキドキしながら雄勝  
に車を走らせました。

## どんど祭裸参り



1月7日、気温0度の  
星空の下、頭に鉢巻、胴  
に晒、腰にけんだいわら  
を垂れた総勢30名の勇猛  
な男女たちが、石巻の街  
を練り歩きました。

これは「どん  
と祭裸参り」と  
呼ばれるお祭り  
で、仙台大崎八幡宮で3  
00年の歴史を誇る正月  
送りの行事。石巻では7  
年前に始まり、今年がボ  
ランティアも加わっての  
開催となりました。  
準備を整えた一行は、  
まず羽黒山鳥屋神社を目  
指します。「やっぱり寒  
い！」「気合が足らん  
ぞ！」などと声を掛け合  
いながら、気持ち奮い  
立たせてのスタート。鳥  
屋神社では祈禱そして御  
神酒が振舞われ、正月飾

りを焼納するどんと焼き  
の周りを三周しました。  
その際「ふくみ紙」と呼  
ばれる紙を口にくわえま  
す。これは悪霊の侵入を  
防ぐためで、参加者は住  
吉公園大鳥神社に着くま  
での一時間、私語が禁じ  
られます。鐘の音だけが  
辺りに鳴り響く中、提灯  
を片手に静かに進む一行  
には、神妙な雰囲気漂  
っていました。無事大鳥  
神社での祈禱を終えた皆  
の顔には、安堵と達成感  
が広がっていました。  
「地域の皆さんが元氣  
になればという想いで始  
まりました。」(あき)

## 編集後記

めだが、今年は特にその  
想いは強かった。これか  
らもスタイルを変えずに  
続けていき、ゆくゆくは  
石巻の伝統になっていけ  
ば」と語るの石巻裸参  
り会代表の毛利壮幸さ  
ん。寒空を吹き飛ばす熱  
いハートを感した一夜で  
した。(あき)

## 石巻2.0通信

第12号  
池一本で長時間  
動くハンドデ  
ィラ  
動くハンドデ  
ィラ  
動くハンドデ  
ィラ

な情報を提供していたの  
がコミュニティ放送の  
『ラジオ石巻』。「どこ  
そこの道が通れる」「○  
スーパードでは一人10品  
まで食品が買える」「芸  
能人の誰それが炊き出し  
に来る」。避難所の狭  
いスペースで横になりな  
がら聞いたラジオには本  
当に励まされました。ラ  
ジオ石巻は、電気の通じ  
ない震災直後から日和山  
山頂に設備を運び入れ放  
送し続けました。発電機  
のガソリンが尽きかけれ  
ば放送で市民に持つてき

てくれないか呼びかけ、  
七時半には「明日も頑張  
りましょう」と放送が終  
わっていたように記憶し  
ています。  
そんなラジオ石巻にお  
いて、実は我々石巻2.  
0も番組を持つていま  
す。その名も「REAL  
VOICE」。市中心部  
から躍動する生の声をお  
届けするのは毎月第2第  
4水曜日昼  
12時半か  
ら。お聴き  
逃しなく！  
(松村)

裏面 簡単  
お料理レシピ

ご意見募集！  
連絡先(編集室)  
090(6639)6467  
kasetukizuna  
@pbv.or.jp

## 思い出の品物(津波による流出物)の展示を終了します 1月22日(日)まで

本庁、河北、雄勝、北上、牡鹿の各地区で展示を行っていましたが、1月22日(日)で展示を終了します。市民の皆さまには、展示終了前にお立ち寄りいただき、思い出の品物をみつけてください。なお、今後は、デジタル保存した写真データの閲覧を予定しています。※展示については終了しますが、思い出の品物は当分の間大切に保管します。

地区	本庁(旧石巻市)	河北	雄勝	北上	牡鹿
ところ	旧石巻市庁舎 旧議会委員会室	福地体育研修 センター	雄勝総合支所仮庁 舎(雄心苑敷地内)	にっこりサンパーク	牡鹿公民館
時間	午前10時 ～午後3時	午前9時 ～午後4時	午前9時 ～午後4時	午前10時 ～午後3時	午前10時 ～午後4時
展示物	写真・アルバム、位牌など				

※金庫・現金・通帳等は遺失物として警察署での取り扱ひとなっています。  
石巻警察署 0225(95)4141 河北警察署 0225(95)3411

問合せ：石巻市役所 防災対策課  
0225(95)1111 (内線：4153)

〈石巻市報1月号より転載〉

# わっぱかクッキング

## 1品目

### 沖縄の伝統料理 スーチカー（豚の塩漬け）

簡単 おつまみ 保存食

#### ご挨拶

美味しいものを食べているとき  
人はみんなニコニコです。  
美味しいものって  
本当に人を幸せな気分にしてくれるんだなあ  
いつも思います。

みんな幸せを皆さまとも共有したく  
仮設きずな新聞にお料理レシピのコーナーを  
連載させていただくことにしました！

#### 「わっぱかクッキング」

この名前はあけぼの南団地のお母さま達に  
つけて頂きました。

お料理好きな方もそうでない方も  
「わっぱか」に美味しいご飯を作って食べて  
幸せな気分になって頂けたらなと思っています。

記念すべき1品目の今回はスーチカー。

昔、冷蔵庫の無い時代に、保存食として広まった沖縄の伝統料理です。

石巻で長期で活動していた

ボランティアさんに教えて頂きました。

お肉を柔らかく煮ると冷蔵庫で寝かさなくてはならないので

少し時間はかかりますが、

びっくりする程簡単に、びっくりする程美味しく  
出来上がりますので、ぜひ作ってみてください！

皆さまの健康と幸せな食生活を  
ココロからお祈りして。

わっぱかクッキング担当 あき

#### ■材料■（2人分）

豚バラ肉	・・・300g	長ネギ（青い部分）	・・・1/2本分
粗塩	・・・大4	にんにく	・・・1片

#### ■用意するもの■

鍋、アルミホイル、ビニール袋

#### ■作り方■

- 1) 鍋にお湯を沸かし、豚バラ肉、長ネギ、にんにくを入れる。  
アクを取り除きながら、中～弱火で約2時間煮込む。
- 2) 肉が熱いうちに粗塩をまんべんなく擦り込み、アルミホイルで三重に包む。  
ビニール袋に入れて、冷蔵庫で3日以上寝かせたら完成！！

**ポイント** 汁が出てくるので、アルミホイルでしっかり密封する！

#### ■食べ方■

- 1) 肉を約1cmの厚さに切る。  
鍋にだし汁を入れて沸騰させ、切った肉を約10分茹でて塩抜きする。  
**ポイント** 強火で茹でると肉が固くなってしまうので、弱火で！
- 2) 途中味見をして、塩加減を確認する。塩辛い場合はだし汁を変えて茹でる。
- 3) 白髪ネギやきゅうりの薄切りと一緒に皿に盛り付けて、さあ召し上がれ！

#### ■試食の感想・コメント■

- ・肉が柔らかくて美味しい！お酒のつまみに最高！
- ・意外とさっぱり。ネギとよく合う。
- ・塩分気になる方は十分塩抜きした方がいいかも。
- ・塩抜きした後にフライパンで焼いても美味しそう。
- ・野菜炒めに入れてもいいかも。

