



須江の子どもはやり通す

須江小学校

今回は、須江小学校を紹介します。



で児童たちと一緒に遊びます。車いすを4〜5人の子も達が力をあわせて運んだり、養護学校の子どもの両手を持って散歩したりしている姿などがあちこちで見られ、森の雰囲気がいっしょに明るい／＼として温かく感じられます。これらの交流活動を通して、やさしい心・温かな思いやりのある子どもが多く育っています。

このように、来年度まで、県の委託事業である「クラブスクール推進事業」モデル校の指定を受けています。「クラブスクール推進事業とは、社会の中でたくましく生きる子どもたちを地域全体で育てるために、地域と学校が協働した教育活動を展開することを目的としています。その事業の一環として、地域の方々の指導のもとに須江獅子舞の伝承活動や須江土器づくりなどの活動を展開しています。

須江小学校は、河南地区東部の丘陵地帯にある代官山に位置しています。同じ丘陵地帯の南端には、「しひぎぎ台」という新興住宅地があり、住民の数は年々増加しています。そのため、しひぎぎ台地区から通学する児童数も増え続けていて、今年度は130人以上の子もが通学しています。

特色ある教育活動の一つとして、23年前から右巻養護学校とあじまいも苗植えやいもほり収穫祭など年5回の交流活動を展開していることがあります。養護学校の子も達が須江小学校を訪問したときは、学校敷地内にある「ふたばの森」



にぎやか家族 ⑩

鶴家



《写真右から》
 千葉 えみちゃん(11歳) 保育士
 菜 美ちゃん(9歳) 美容師
 紗 久ちゃん(5歳) レストランの店員

《両親から》
 仲良く元気で、夢がかなうよう応援します。

今月の表紙から

ワカメは、冬から春にかけてがこれぞ、今が旬です。みそ汁の具をはじめ、日本の食材の定番となっています。近ごろはヘルシーな食材としてサラダなどで人気があります。また、アルギン酸やフコイジンなどの栄養素が多く含まれ、血中コレステロール値を下げ血液をさらさらにし、排泄を促進するなど効果があると言われています。

雄勝の船越ではワカメの収穫が最盛期を迎え、朝早く、港から船で10分ほどのワカメいかだから養殖ワカメを収穫しています。港から作業場へ運び込み、ワカメから茎を手際よく取り除き、塩蔵用に大釜でゆであげます。

通年は2月初めから作業が忙しくなりますが、今年は、この時期に雪や雨の量が

が少ないことなどが原因で成長が遅れています。雨や雪解け水は、北上川などから海に流れ込み、成長に必要な養分を運び込んでいます。

おいしい塩蔵ワカメの見分け方は、黒っぽい緑色で色ツヤのいいものです。サラダとしての需要が多いので、やわらかいワカメがよく売れています。

また、ゆでる前の生ワカメのしゃぶしゃぶも人気で、ポン酢で食べるとおいしいです。ぜひ試してみてくださいいかがですか。



高橋長右さん(船越)



サークル仲間

なかま (18)

皆さんも一緒に

“shall we ダンス?”

雄勝社交ダンス愛好会

今回は、『雄勝社交ダンス愛好会』を紹介します。



「雄勝社交ダンス愛好会」は、平成13年12月1日に会員26人でスタートしました。平成12年度から生涯学習の一環として雄勝公民館主催で行われていた「社交ダンス教室」が発足のきっかけです。その教室が終わった年にもっと続けたいという有志により愛好会が発足されました。

現在の会員数は14人で、毎週土曜日の午後7時から9時まで雄勝公民館を会場に、江田先生の指導の下、ブルース・ルンバ・シルバ・チャチャチャ・ワルツなどを踊っています。練習の合間のコーヒータ임には、一週間の出来事を報告しあったり、お土産をご馳走したり・・・それも楽しみの一つとなっています。また、なんといつてもこの会の特徴は年齢の高さです!!皆さん背筋がピンと伸びていて、とてもそのように見えませんが、なんと平均年齢70歳!!80歳を過ぎた方が2人もいます。中にはダンス



▲雄勝社交ダンス愛好会の皆さん

をするし朝までぐっすり眠れるという方もいて、心と体の健康のため、週一回のダンスは欠かせないものとなっています。そして何より皆さんとても仲がよく、年に3〜4回行われる懇親会時には、歌と踊りでとても盛り上がっています。今後は、文化センターやビッグバンで行われるパーティなど、練習の成果を披露できる場に積極的に参加しながら、楽しく活動を続けたいと思っています。お問い合わせは雄勝公民館まで。



『遊びにおいでよ!僕んちへ』

遠藤 孝 さん
恵美子 さん (ご夫妻 (桃浦))

今回は、桃浦地区で民宿を経営する傍ら、地元小学校の野球チームを指導するなど地域の方々とのふれあいも大切に行っている遠藤孝さん、恵美子さんご夫妻をご紹介します。

知人の紹介で出会った遠藤さんご夫妻は、今年で結婚35年目を迎えます。

6年前の平成13年に市内中心部から桃浦地区に移り住み、小さな民宿を始めました。ご主人の孝さんはスキーやスキューバダイビングの指導員資格を持つほか野球などスポーツ万能で、荻浜小学校や東浜小学校の野球チームの指導もしています。30歳ぐらいから、石巻の景観や食の良さを伝えたいと思い、家族連れなどが気軽に利用できる民宿やペンション経営の夢を持っていました。妻の恵美子さんは55歳の定年を迎える直前に、秘めていた思いを打ち明けました。「そういう生き方も面白いかも」と恵美子さんの最高のパートナーに快く受け入れてもらった孝さんでしたが、長年の夢とはいえ正直不安もあったと言います。

桃浦の地を選んだのは、漁港に夕日が浮かんだ時の景観が美しいこと、水揚げされた魚介類がその日のうちに食べられるので、「石巻の食(味)」を宿泊客に十分堪能してもらえらるからだとつづけます。



もちろん、料理人は、孝さんが「料理の腕はピカ一」と絶賛する恵美子さん。地元の方からもアドバイスをもらい素材の特性を生かしながら、旬の味を食してもらおうと、常に料理に対する姿勢は貪欲です。中でも「ホタテの味噌焼き」は絶品で、これを食しに毎年東京から訪れる人もいます。

お二人は、宿泊客の記念写真を撮りそれを宝物にしています。アルバムの中の表情は誰もが笑顔に満ち溢れており、そのときの楽しい雰囲気が伝わってきます。民宿経営は決して楽ではありませんが、小さな民宿から発信した石巻の良さが多くの人たちに広まり、宝物の写真を一枚でも多く増やせることを願っています。