

## 雄勝地区

5月22日(金)から6月29日(月)まで、雄勝硯伝統産業会館で「加美町文化協会 木彫りの会」主催の文化伝承「釜神」展が開催されました。

館内には、釜神約60点が展示され、中には、民家に約110年間飾られていたものもありました。釜神は、宮城県北や岩手県南などで、火の守り神、魔よけの神として、台所のかまどの上や土間の柱に祭られてきましたが、現在はあまり見られなくなりました。

6月6日(土)と21日(日)には、会員による実演などがあり、来場者は敵かて重々しい釜神に見入っていました。



## 「釜神」知っていますか？

## 河北地区

## レジ袋 有料で〜す！



6月1日(月)、石巻かほく商工会女性部の方々が、レジ袋の有料化に伴い、飯野川地区でスーパーの買い物客に、マイバッグなどの持参を呼び掛けました。

この活動は、ごみの減量化・地球温暖化防止を目標に「みやぎレジ袋使用削減取組協定」に参加し、レジ袋を有料にすることにより、環境問題に関心を持つことを目的に行われました。

当日は、「マイバッグ・マイバスケットを持参してください」と声を掛けながらポケットティッシュを配布しました。

## 桃生地区

北の茶どころと言われる鹿島茶園(桃生町檜崎・佐々木浩さん経営)で5月20日(水)、桃生茶の一番茶の摘み取りが始まりました。

桃生茶は、北上川からの霧の恵みを受け、味が濃く、香りが高いのが特徴です。一番茶の摘み取りが、立春から数えて108日目に行われることから「百八茶」とも呼ばれ、108歳の「茶寿」にかけて、長寿の縁起物としても人気があります。



## 桃生茶の摘み取り



## 河南地区

## 収穫が楽しみです♪



鹿又小の田植え

5月、米どころ河南では田植えの最盛期を迎え、水田が緑に色づき始めました。地区内の各小学校でも、生活科や総合的な学習の時間を利用して米づくりが行われていきます。

5月13日(水)、鹿又小学校の2・5年生が、27日(水)には、前谷

地小学校の5年生が、学校近くの水田にササニシキやひとめぼれの苗を、一束ずつ丁寧に手で植えました。

秋には稲刈りを行い、おいしい河南のお米をみんなで味わう予定です。



前谷地小の田植え



このコーナーでは、催し物やまちのできごと、地域の情報などを紹介します。

### 牡鹿地区

## 6・12津波防災訓練

6月7日(日)、高い確率で発生が予想されている宮城県沖地震に備え「6・12津波防災訓練」が行われました。

今回の訓練は宮城県沖を震源とするマグニチュード8、震度6強の地震が発生し、発生直後、宮城県沿岸に大津波警報が発令されたという想定で、消防団員による、水門や陸ここの閉鎖作業、高台への避難誘導、避難状況報告の通信訓練などが行われました。

また、自主防災組織を設立している網地島の網地行政区で、女川消防署牡鹿出張所の職員による防災講話が行われ、地震発生時、一般家庭に存在する

危険物の話や地震対策、応急処置の作り方などの話に、参加した住民の皆さんは、真剣に聞き入っていました。



### 北上地区

## 「にっこり米」で「にっこり」

5月18日(月)、北上中学校の生徒たちが田植えを行いました。



総合的な学習の時間の、「ふるさと学習」として計画され、今年で4年目となる全校生徒による稲作体験

活動です。学校支援委員の大内弘さんの指導の下、みんな初めはおっかなびっくり、下のジャージが全部泥だらけになる生徒もいましたが、徐々に慣れて田植えを楽しんでいました。1時間半の大奮闘の後、終わってみれば達成感でみんな「にっこり」。

この日植えた苗は、秋の収穫まで大切に育て、収穫された米は、10月24日(土)に行われる文化祭で販売されます。地元の方はもちろん、地元以外の方もぜひ、北上中の「にっこり米」をご賞味ください！

### 石巻地区

## いきいきクリーン作戦

5月21日(木)、雲雀野海岸周辺で、宮城いきいき学園石巻校10期会の皆さんが、清掃奉仕活動を行いました。



今回で3回目となり、この日は汗ばむ陽気のなか、海岸や道路沿いに捨てられた空き缶などを拾いました。

参加した会員の方は「いきいき学園を卒業して4年目になりますが、毎年、この活動で、仲間に出会うことが楽しみです。昨年より、「ゴミの量は少なくなっただけ、まだまだ、ポイ捨てをする方がいるようなので、きれいな海岸になるようマナーを守ってもらいたい」と話していました。

## ”熟練の技”を伝授！ 塩ウニ作り体験

6月5日(金)、宮城県水産高校栽培漁業実習場において、栽培漁業類型の2年生17人が、塩ウニ作りに挑戦しました。

水産高校では、沿岸漁業資源として重要な「キタムラサキウニ」の生産、蓄養から出荷までの流れを学習していますが、今回の体験では、食育についても考えてもらつねらいがあります。講師には、この道20年の大ベテランの方を迎え、ウニの身を傷つけずに取り出す方法から塩を塗すまでの「熟練の技」を伝授していました。

器用な手つきで次々と難題をクリアする生徒たちの表情は、真剣な中にも時々折笑顔が見られ、貴重な体験を楽しんでいました。

