



地域に根ざした『かき養殖体験学習』

大原小学校

今回は、大原小学校を紹介します。

牡鹿半島の石巻湾に面した波の穏やかな入り江にある大原小学校には、小刈、給分、大原、小網倉の4つの集落から59人の子供たちが通っています。

明治6(1873)年に開校し、明治38(1902)年に現在の場所に移転しました。

小高い丘の上にある校舎からは、青く美しい海が一望でき、そこには養殖棚がズラリと並んでいます。子どもたちは「総合学習」で、この美しい海を活動の場に、「ふるさと」の産業であるかき養殖について体験学習を行っています。

3年生からスタートする「総合学習」の間では、地元の漁協やPTAの協力を得て、「かきをテーマに4年間に渡って学習します。3年生は、かきの原盤作り見学やプラムの放流体験、そして、かきと深い関係をもつことについて森林について学習します。

4年生は、かきの原盤作りや海への投入など、かきの養殖作業を実際に体験します。

5年生は、かきの種はさみやかきむき見学などを行います。

6年生では、かき養殖体験学習の

▲かきむき体験

は、かき養殖体験学習の



▲大原子どもししふり

毎年1月

には、ふるさと学習のまとめとして「かき祭り」を開催しています。

1、2年生の「生活科」の時間に学んだこととして、「総合学習」で学んだかき養殖体験がそれぞれの学年ごとに発表されます。なかでも6年生が、お母さんたちと一緒に作るかきの創作料理は、保護者だけでなく、自由に参加していただける地域の方々にも毎年好評です。

その後には、1、2年生は「大原ソング」を踊り、3年生以上は大原小学校に伝わる「大原子どもししふり」を踊ります。

毎年、地域の皆さんとの「ミニケーション」の場ともなる「かき祭り」子どもたちにとっても、貴重な体験発表の場となっています。

豊かな環境とあたたかな地域の人々に囲まれて、大原小の子は元気いっぱい学校の生活を送っています。

今月の表紙から

牡蠣は、縄文時代から食用にされ、日本のみならず、欧米でも生食される貝です。

グリコゲン(体を動かすエネルギー源)となり、肝臓の機能を高め、疲労回復や体力増進、糖尿病予防にも効果的、タウリン(ストレスを解消し、血圧の上昇を抑え、肝臓にたまった中性脂肪を排出する働きがある)、亜鉛(新陳代謝を活性化し、肌荒れ予防、男性の生殖能力の低下を防ぐ)、鉄(貧血の予防や保温効果があるため)、不飽和性脂肪酸(効果的)など、ほとんど薬といえるほどの栄養素を豊富に含んでいます。

食へ方は、生やフライ・鍋・炊き込みご飯などが一般的です。そのほかにもバター焼きなどさまざまな料理法があります。インターネットなどいろいろな探して挑戦してみたいかなっていませんか。

石巻地域は、日本でも有数の牡蠣の産地です。今回は福言浦のかき共同処理場で取材しました。皆さん真剣な表情で手早く牡蠣を処理していました。ここからは、秋から春までのシーズンは、1日に200kgの出荷が確認できます。

※(食材王国) http://www.foodkingdom-miyagi.jp/shun/winter/02_2/02_2_4.html(5)



高橋 恵美子 さん

にぎやか家族 27

前谷地



写真左から 桃子ちゃん、悠大くん、奈々子ちゃん

阿部 桃子ちゃん (10歳) 保育士
奈々子ちゃん (8歳) パティシエ
悠大くん (4歳) 消防士かスーパーマン

お母さんから

わが家はいつも泣いたり、笑ったりの大騒ぎです。このまま元気に明るく、そして何か困った時は3人で助け合える姉弟に育ててほしいと思います。

サークル仲間

なかま
②7

元気な笑顔で

お届けします！

北上ボランティア友の会

今回は、一人暮らしのお年寄りなどに配食サービスを行っている「北上ボランティア友の会」の皆さんを紹介しています。

甘いおいしいにおいがしてきました。今日は、「北上ボランティア友の会」の皆さんが毎月1回の配食サービスをします。食事作りが困難な一人暮らし、二人暮らしのお年寄りの方々を訪問して手作り弁当を届けます。

閉じこもりがちなお年寄りの方にも、会員が配食に訪れて話し相手になったり、健康状態などを把握したり、地域で支えあう姿勢が感じられます。今日のメニューは、かぼちゃコロック、和風スープ、パゲッティです。



現在、会員は24人で、平均年齢は64歳です。

このパワーはどこからくるのだろうかと思うくらい、手際よく、70人分の食事を調理していきます。

季節ごとの行事や祝い事にも考慮した旬の食材で、栄養バランスを考えた献立も自分たちで作り、しかも手作りの材料を使っています。

「この梅干しは、毎回〇〇さんが持ってきてくれるの」「季節感を楽しんでもらおうと柿の葉を一枚一枚きれいに洗って盛り付けに」と・・・お弁当には、皆さんの優しい心遣いが感じられます。

出来上がったら、温かいうちに届けることを心掛けています。この日は雪の降る寒い日でしたが、手渡した時の笑顔や『ありがとう』の一言が大きな励みになるとのこと。「行ってきまーす」と、配達に出掛けました。

「おいしいお弁当と一緒に、明るいボランティアさんの笑顔が何よりのごちそうだよ」と心待ちにしているそうです。片づけを終えた後の時間は、また楽しみで、それぞれ持ち寄ったお弁当で会話が弾んでいました。

長寿のひけつ



②3

「伊勢畑の産婆さん」

雄勝地区伊勢畑 千葉とみよさん 100歳

今回は、11月22日で満100歳を迎えた千葉とみよさんを紹介しています。



かない中での分娩や、津波被害の仮設住宅などの劣悪な環境の中での助産介助を行ったこともありました。物資不足の時代には、分娩用品や食糧の援助をするなどし、地域住民から厚い信頼を寄せられていました。

その功績を認められ、

昭和49年（社）日本助産婦会会長表彰

昭和50年 宮城県知事表彰

昭和51年（社）日本家族計画連盟会長表彰、

昭和58年 勲六等宝冠章

と、さまざまな表彰を受けました。

現在は、長男夫婦と暮らしており、ヘルパーさんやお客さんとの会話を楽しんでいます。

そんなとみよさんの「長寿のひけつ」は、酒・タバコは飲まず、長年仕事をしていたこと、そして、毎日魚を食べることのようです。

まだまだ長生きして、命の誕生する瞬間の感動をみんなに聞かせてくださいね、産婆さん!!