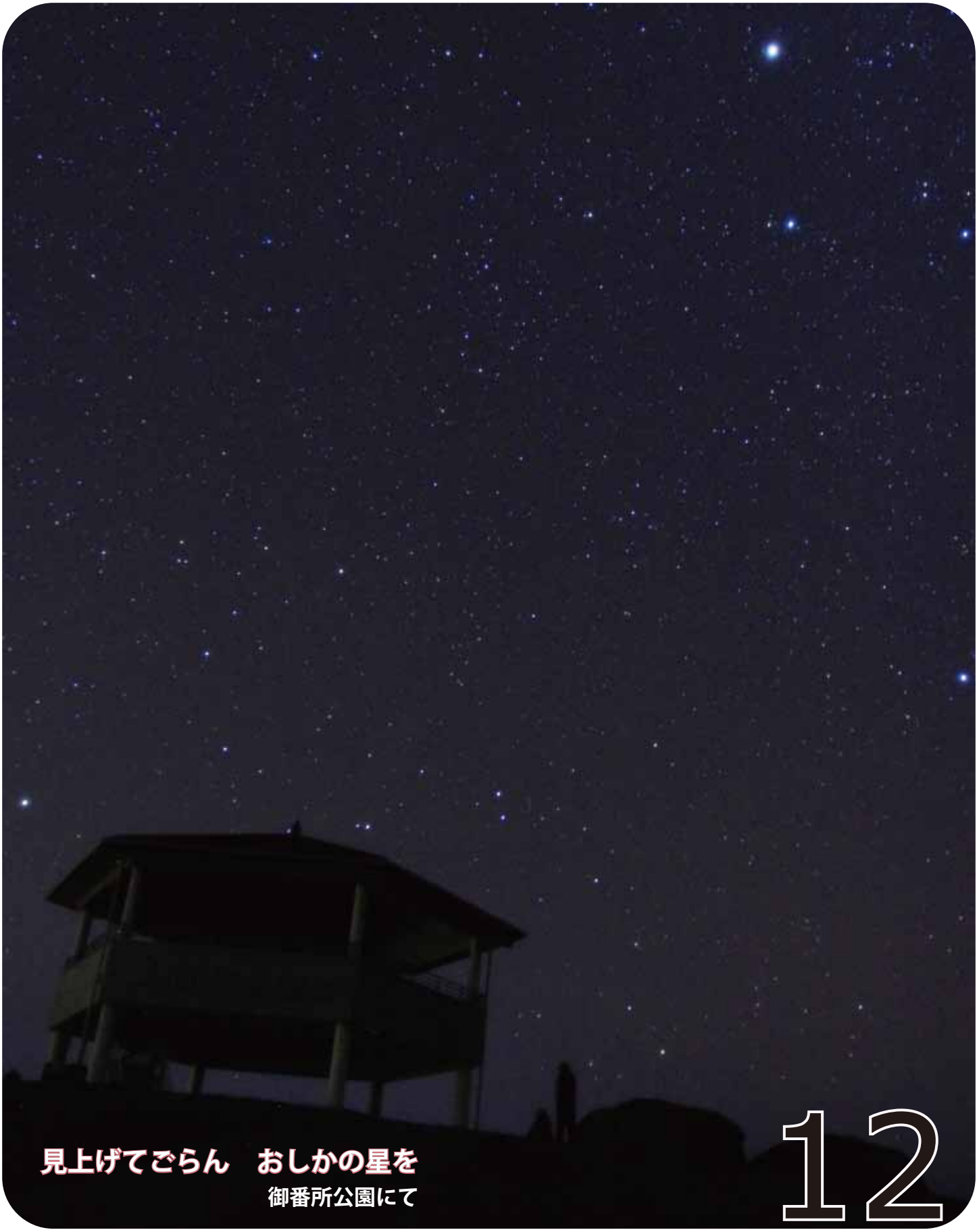
みんなでつづる　牡鹿半島の豊かなくらし

第８号

# いんふぉおしか

編集・発行：
石巻市牡鹿地区復興応援隊
いんふぉ・おしか発行室
発 行 部 数 ：１，５００部



見上げてごらん　おしかの星を

御番所公園にて

12

2016

〒986-2523　石巻市鮎川浜寺前 18-2　tel:0225-98-8491
「ござい〜ん！牡鹿へおいでよ！」http://info-oshika.jp/index.html

## 牡鹿半島の魅力を伝えるために！

### 「牡鹿の食」でおもてなし

11月16日、民宿や飲食店事業者が中心となり、ホヤとカキ料理の試食会「石巻牡鹿半島グルメ再発見」をホテルニューさか井で行いました。行政やマスコミ、観光業関係者など約30名が招かれ、牡鹿半島の豊富な海産物を活用した料理に舌鼓を打ちながら、意見交換をしました。

今回の試食会は、鮎川港まちづくり協議会の事業の一環で9月から11回に渡って行われてきた研究会の集大成として開催されました。

協議会では、今後も牡鹿の「食」で観光客をもてなすために、研究会を重ねていく予定です。

民宿みなみ荘

牡蠣レモンガーリック

ホヤのおつまみ系スイーツ

料理人からのあいさつ

割烹民宿めぐろ

ホヤッペ

牡蠣グラタン

ホテルニューさか井

牡蠣ピザ

ホヤのペペロンチーノ

## 牡鹿の流儀

牡鹿半島で暮らす・働く・関わる方を特集する連載コーナー。

「ぼっぽら」の千枝さん、広美さん、恭子さん、もり子さんからお話を伺いました。

### 第3回　ぼっぽらさん

〔一般社団法人マーマメイド〕

**みんなと笑い合うのが、当たり前**

震災の年、鮎川で活動していた団体から、みんなで何かやりませんかという話が漁協にきたことが始まりでした。女性部役員の話し合いで、弁当屋をやる方向に決まり、資金調達のために漁網のミサンガを作って各地へ出店していた頃、海外の財団からの大きな援助もあって、厨房のある建物ができました。

２０１２年７月末、地元の要望から、メニューのない弁当屋・ぼっぽらが開店。弁当屋を始めてみると難しいことばかりで、最初はとにかく大変だったそうです。

毎日顔を合わせ、笑い合って仕事をすることが生活の一部になっていると全員が揃って話します。自分たちの店という意識を持つことで、お互いをフォローし合ってきました。

健康に気づかい、バランスの良いメニューをみんなで考えているぼっぽら。「美味しかったよ」と笑顔で言ってもらえることが何より嬉しく、やりがいを感じると言います。

復興に向けた工事の影響で、ぼっぽらは今年で一区切りとなりますが、「何かやる時は、またみんなでやりたいね」と話していました。

**一問一答インタビュー**

**▼おしかの好きなところとは？**

―美味しいものがたくさんあること。新鮮な海の幸がいつでも食べられることはもちろんのこと、山に目を向ければ、ワラビやセリ、キノコなど四季折々のものがある。

# 浜のお雑煮とお正月料理

今回は、牡鹿半島の正月料理について、浜の皆さんからお話を伺いました。

◆◆

各浜の特色が強く出たのは、雑煮の「だし」でした。最近では鶏肉や鰹節のだしパックで作る家庭が多いようですが、昔は正月にむけてタコやアナゴ、ホヤなどの海産物を保存しておいて使ったそうです。

雑煮の具に大きな違いはなく、大根や人参、ゴボウなどを「ひきな（千切り）」にし、豆モヤシなどを入れるのが一般的のようですが、家庭によって①茹でて干したものを食べる時に入れる派と②最初から一緒に煮る派に分かれていました。

◆

正月料理には、おせちを買う人が増えましたが、アワビやタコ、ナマコなどの海産物、ナメタガレイの煮つけ、黒豆など、日持ちするものが一般的でした。

お餅やミカンのほか、茶碗蒸しが必ず用意されているのは宮城の特徴かもしれません。

## 寄磯浜

【だし】最近はだしパック、昔はホヤ

【具】人参・鮑 など

【正月料理】昆布や鮑の煮しめ・天ぷら・マグロ・タコ・鮑・イカ など

## 佐須浜

【だし】鶏肉・昆布・鰹節・ハゼ（お嫁さんの出身地による）

【具】大根・人参・ゴボウ・豆モヤシ・凍み豆腐 など

【正月料理】ナメタ煮付・茶碗蒸し・煮しめ・黒豆・きんとん・ナマコ・タコ・鮑・寒天 など

## 新山浜

【だし】鶏肉・干しダコ・焼アナゴ

【具】大根・人参・ゴボウ・油揚げ など

【正月料理】ナメタ煮付・茶碗蒸し・煮しめ・ゴボウ煎り・いくら・タコ・鮑・漬物・タラ汁 など

## 大原浜

【だし】焼アナゴ・鶏肉・シイタケ

【具】大根・人参・セリ・凍み豆腐・シイタケ・いくら など

【正月料理】茶碗蒸し・煮しめ・黒豆・きんぴらごぼう・カキフライ・エビフライ など

## 小渕浜

【だし】アナゴのアラ・ホヤ

【具】人参・ゴボウ・セリ・モヤシ・糸こん・なると など

【正月料理】黒豆・きんとん・マグロ・カキ・鮑・タラ汁 など

## 鮎川浜

【だし】鶏肉が多い

【具】大根・人参・セリ・豆モヤシ・凍み豆腐・なると など

【正月料理】ナメタ煮付・茶碗蒸し・煮しめ・黒豆・きんとん・ナマコ・タコ・鮑・ひじき など

## 網地浜

【だし】干しスルメイカ・干しダコ・干しドンコ・最近は鶏肉

【具】大根・人参・ゴボウ・セリ など

【正月料理】茶碗蒸し・たらこ入きんぴらごぼう・生たらこ・島の海産物・ナマコ・鮑・タラのお吸い物 など





◆◆

昔は自給自足の家庭が多く、野菜を作る人や魚を捕る人との物々交換が主流だったそうです。

正月料理のため、その年に捕れたものを親戚や知人で分け合いながら、支え合う浜の暮らしがみえてきました。

**番外編**

- お雑煮の彩にいくらを添える
- 年始２日目はとろろと鮭

## 今月のおしか

### 10/30　ドリーム進水式

金華山航路を運航するシードリーム金華山汽船株式会社の新造船「ドリーム」が鮎川港の観光桟橋にて披露されました。餅まきもあり、多くの人がお祝いに駆けつけました。

### 11/10　避難所訓練

鮎川小学校にて、みやぎ防災教育推進協力校公開研究会が行われました。鮎川小が取り組む避難所訓練の様子を、県内小中学校の教員に公開しました。

### 11/26　なかよし発表会

５歳児のハンドベルや全クラスによる歌から始まった「なかよし発表会」が、牡鹿地区保育所で行われました。保護者が見守る中、園児たちが元気いっぱい演技しました。

### 11/12　クリスマスドリーム

東北電力㈱女川原子力発電所が主催し、毎年この時期に開催されるクリスマスドリームが、牡鹿中学校の体育館で行われました。

牡鹿中有志の太鼓演奏から始まり、鮎川小のダンスでは他校や大人たちも混ざって、会場を盛り上げました。大原小の鼓笛隊や寄磯小のハンドベルは練習の成果を存分に発揮し、牡鹿中による侍ソーランでは中学生の力強さを披露しました。

鮎川小・ダンス

大原小・鼓笛隊

牡鹿中・侍ソーラン

寄磯小・合唱

## おしらせ

**船体を約１万球の電飾でライトアップ！**

### サン・ファンイルミネーションツリー 2016

毎年行われているサン・ファン・バウティスタ号のライトアップが行われています。12/23(金)は、夜間特別開館があり、クリスマスミニイベントが開催予定。

【日時】12/9(金)～31(土) 16:30頃～20:00
【場所】サン・ファン館（石巻市渡波字大森30-2）

宮城県慶長使節船ミュージアム(サン・ファン館)
☎　0225-24-2210

**おしかのれん街で３日間の開催！**

### チェーンソー彫刻祭り

宮城・滋賀・秋田のチェーンソーアーティストによる実演のほか、石巻産スギを使った注文制作やチャリティ販売（材料代・諸経費等を除く）が行われます。

【日時】12/16(金)・17(土)・18(日) 10:00～15:00
【場所】おしかのれん街

みやぎ蔵王　森の楽園
☎　090-2360-5000

**きらきら ピカピカ**

### クリスマス飾り

千葉県流山市の松田孝雄さんから寄贈されたクリスマスツリーが飾られています。ぜひご覧ください。

【日時】12/28(水)までの平日 16:30～17:15
【場所】清優館ロビー（石巻市鮎川浜清崎山７）

## 編集後記

あっという間に、2016年も残りわずかとなりました。

これまで取材・制作に協力してくださった皆さま、誌面に目を通してくださっている皆さま、応援してくださっている皆さま、いつも本当にありがとうございます。

少し早いですが、メリークリスマス!! そして、寒さに負けず、素敵な新年をお迎えください。来年も「いんふぉ・おしか」をどうぞよろしくお願いします。