

河北新報普及センターと尚綱学院大がつくる名取のメディア

ハナモモ通信

2019年3月



ハナモモちゃん

【発行】
河北新報普及センター
【協力】
尚綱学院大 河北仙阪
【エリア】
名取市内
【部数】
11,600部
【電話】
022(266)2991

川崎町で歴史めぐる

史跡巡りウォーキング

2月9日、川崎町本砂金の魅力（もといさご）地区の魅力を体験する「本砂金地区史跡巡りウォーキング」が行われ、尚綱学院大の教授、学生と公募で集まった一般の方々が参加しました。川崎町本砂金地区の史跡を巡り郷土料理を楽しむこのイベントは、宮城県補助事業「みやぎの農林漁業の体験・魅力発信事業」として、尚綱学院大と川崎町の連携協定の事業として開催されました。参加者は互いに言葉を交わすなど、和やかな雰囲気の中でイベントを楽しみました。



ウォーキングイベントは、みつけ学舎（まなびや）ホール（旧本砂金小学校）からスタート、川崎町指定天然記念物である常正寺跡の大銀杏や、800年の歴史がある熊野神社などを巡りました。熊野神社では、神社総代の千葉靖満さんから、熊野神社にまつわる伝説や鹿踊りについての説明を受けました。

ウォーキング後の昼食では、餅つき体験や郷土料理の猪鍋が振る舞われました。参加者は脂の旨味もありしつかりとした食感で食べ応え十分の猪鍋と、本砂金の方々の温かいおもてなしで、お腹も心も満たされました。昼食後は、地元で農林業に携わる方々による、同地区の歴史や、自給自足の村づくりについての講演会が行われました。みつけ学舎ホール代表の荒川雄一さんは、自給自足の村づくりのために取り組むべき課題に対する熱い想いが語られました。また、神社総代の千葉さんは同地区の歴史を説明し「本砂金の自然・環境の素晴らしさを多くの人に知ってもらいたい」と語りました。（石幡 快）

活気あふれる街へ

ゆりあげ港朝市

10日の日曜日、私たちハナモモ記者は、閉上で行われている「ゆりあげ港朝市」に行ってきました。ゆりあげ港朝市は毎週日・祝日の6時から13時まで開催されています。ハナモモ通信の先輩が以前に取材した天ぷらパンのお店「ピックママのパン工房」にどうしても行きたくて訪ねてみました。パンに天ぷらの衣をつけて揚げられた天ぷらパンは、思っていた以上に、生地の外はカリカリ、中はもちもちとしていて癖になりそうな食感。味もチョコ、クリーム、あんこ、カレーと四種類あるので食べ比べもできます。生地自体はほんのり甘く、揚げているのに油っぽくなく何個でも行けるのも納得の一品でした。朝市では、地元でとれた新鮮な魚以外にも、野菜や果物、お花屋さんなど様々なお店がありました。また、玉こんにやくや焼きだんごなどの食べ歩きも楽しむことが出来ます。10時からは一般の客が参加することが出来る競りも開かれていました。競りでは参加している方が番号が書かれていっうちわを持ち、元氣よく自分の持っているうちわの番号をアピール。競り人が次々とうちわの番号を読み上げとても活気が溢れていました。福島からきたご夫婦は、「初めて朝市にきました。とても活気があってお祭り気分になった。復興に向かう皆の頑張る姿が見えました」と話してくれました。皆さんもぜひ訪れてみてください。（後藤香菜子）



ハナモモ記者が行く

復興ワインバー ユリアゲ&フクシマ

カミヤファクトリー

名取産食べ隊

白慢の味 復興後押し

今回食べ隊が目にしたのは、ゆりあげ港朝市に出店している「復興ワインバー ユリアゲ&フクシマ カミヤファクトリー」です。

福島市で鋳物、治具等の加工製造を手掛ける「神谷製作所」社長で、福島市でワインバー「カミヤファクトリー」を運営している相澤俊一さんは「震災により閉上では津波、福島では津波や原発事故が発生した。少しでも復興に貢献できればという思いで朝市にお店を出店しています」と話します。

メニューには義理の弟さんが福島で営む「むろうどん製麺所」のうどんもあります。むろうどんは40年以上の歴史があり、2013年に福島県産の美味しいものを決める「ふくしまおいしい大賞」で大賞を受賞したそうです。兄弟が協力してお店を出しているのも特徴です。

メニューはドリンク・フードとも様々な種類があります。おすすめのフードは「ハットグ」です。特徴は何と言っても中に入っているチーズがのびる！のびる！。全体的にカリッと揚げられたサクサクの衣に、中のチーズの甘味とソースのケチャップ&マスタードの味がうまく絡み合い、やみつきになる味でした。ドリンクの「いちごミルク」は果肉がたっぷり入っていて、いちごそのものの味が楽しめました。「レモネード」は程よい酸味でのごちそうがよく、さっぱり。「サングリア」もイチゴ、ブルーベリー、オレンジをシロップ漬けにしていたものを炭酸で割り、飲むとほどよい甘さでこれからの季節にはピッタリです。

港朝市限定の「めかぶとオクラ岩海苔のスープ」は、しらす・海苔・蟹と具がたっぷりで海鮮の味がよくしみていて、まろやかなうまみを出していました。「岩海苔のゴンボ麺」は名前の通りたくさん岩海苔に鶏肉やうずらの卵といった具が追加され、もちもちとしたうどんとの相性は抜群。おすすめの一品です。

カミヤファクトリーは4月25日にオープン予定の「かわまちてらす閉上」にも出店予定。ぜひ一度訪れてみては？
(菊地美里・島田千緩)



復興ワインバー ユリアゲ&フクシマ
カミヤファクトリー

営業：ゆりあげ港朝市
毎週日曜日・祝日の6時から13時

大学生の純米大吟醸

新澤醸造店で酒造り体験

川崎町にある新澤醸造店
川崎蔵で尚綱学院大学生と
私たちハナモモ記者が日本
酒造りの体験をしました。

参加者はグループごとに
2泊3日の日程で実際に酒
造りの現場で作業を行い、
日本酒の製造方法について
学びました。

新澤醸造店は大崎市三本
木に本社を構え140年以
上の伝統があります。東日
本大震災で蔵が全壊し現在
は製造部門を川崎に移転し
酒造りを再開しています。
主な日本酒の銘柄としては

「伯楽星」や「愛宕の松」
があります。

新澤醸造店専務取締役杉
原健太郎さん(42)は「大
学生が作ったお酒には自分
たちの大学の名前が入るの
で作った本人たちだけに
く、家族や大学関係者、卒
業生などと様々なつながり
を作れる商品になるのでは
ないかと考えています。ま

た、日本酒造りに関して『究
極の食中酒』をコンセプト
としているので、名取のお
いしい食べ物とも合わせ
て、ぜひ名取市の方々にも



飲んでほしい」と話してく
れました。
今回参加したハナモモ記
者の体験記を「紹介しま
す。」

●3日間の活動でしたが、
体験できた内容は濃く、お
酒造りや酒蔵の方々の魅力
を十分に感じることができ
ました。(石幡快)

●仕事をこなしつつ、コミ
ュニケーションも大切にす
る。酒蔵の方々のように心
意溢れる社会人を目指し
たいと思いました。(星野裕太)

●環境だけでなく製造の一
つひとつ0.1度単位での
温度調整が日本酒の製造で
とても重要なことが理解で
きた。実際に作業を行う中
で現場に向かい自分の目で
物事を見て知ることの大切
さを実感しました。(島田千緩)

●想像以上に人の手での作
業が行われていました。お
酒をビンに詰める工程で詰
めてから栓をするまで手作
業で行いました。力仕事も
多く大変でしたが、とても
充実した時間を過ごせまし
た。(菊地美里)

●手作業が多く、初日で体
のあちこちが痛くなったり
しました。しかし、このよ
うな繊細な作業や醸造店
の方々の努力や苦労の上で美
味しいお酒が造られている
ということを学ぶことがで
きました。(後藤香菜子)