

人とまちをつなげる

塩竈deひなめぐり

門前町の歴史とともに

受け継がれてきた「雛」

「雛」を通して、塩竈の「人」と「まち」をつなぐイベント「塩竈deひなめぐり」宝めぐりの雛祭り」が2月26日～3月3日に行われます。9年目となる今年は、メイン会場の旧亀井邸につるし飾りや段飾りが飾られるほか、市内40以上の協力店でそれぞれ所有している雛人形が披露されます。その中には代々伝わる享保雛や大正雛など、普段はなかなか見ることができないものもあります。

雛で店主と触れ合う

このイベントの1回目から協力店として参加している荻原醸造さん。奥の間に、大正時代から現代までの雛人形が飾られており、毎年多くの人がくつろぎながら古民家でのおひなまつりを楽しんでいます。店主の荻原勝さんは「まち中を歩いて、それぞれ違った雛を見たり、たくさんの方の雛の人たちと触れ合ったりしてもらいたいです。玉こんにゃくを用意してお待ちしています。」と話してくれました。



荻原醸造 荻原勝さん

関連イベント

【メイン会場 旧亀井邸】

- ＊ つるし飾り、お雛さま展示
寄贈された雛や地域の子もたちによる手作りの雛などが展示されます。
- ＊ もてなし雛カフェ
お茶やコーヒーなどを振る舞います。(募金制)

【連携会場などのイベント】

- ＊ ボランティアガイドによるまち歩きガイド
毎日2回(11:00～、13:30～)
旧亀井邸よりスタート

＊ ひなまつりライブ2017

- と き 2月26日(日)
①11:00～ ②14:00～
- ところ 浦霞醸造元佐浦 社屋2階

- ＊ 親子で！お姫様変身体験会
いにしへの姫に変身し、女子カメラマンが記念写真を撮ります。

- と き 2月26日(日)
①11:00～ ②14:00～

- ところ 公民館本町分室和室
- 対象 幼稚園児～小学生低学年、大人

- 参加費 1人1,800円

問 塩竈deひなめぐり実行委員会 ☎366-6711

おいしおがま 食育レシピ Part10

おやつやおつまみにどうぞ★

手作り味付けのり



材 料 (2人分)

- のり(半切) ……………2枚
- ごま油…………… 大さじ1
- 粉チーズ…………… 適量
- 塩 …………… 適量

今回はごま油に粉チーズを使用したレシピを紹介しましたが、粉チーズの代わりにゴマや七味唐辛子を散らしてもおいしいです。



問 保健センター ☎364-4786



塩竈市食生活改善推進員
嶋さん 阿部さん

お正月に使い残したり、湿気てしまったのりなどの活用にいかがでしょうか。簡単ですので、ぜひ作ってみてください！

作り方

- ①のりの両面にはけでごま油を塗り、キッチンばさみで食べやすい大きさに切ってから、片面に塩と粉チーズを散らす。
 - ②フライパンで①ののりを弱火で焼く。(フライパンは予熱をせず、冷たいものを使用する)
 - ③②ののりをキッチンペーパーで挟み、上に重しを乗せて2分ほど置く。(パリッとした食感に仕上がります)
- ※フライパンは予熱をしてしまうと、すぐに焦げてしまうので火力には注意が必要です。

【塩竈市の人口】 H28.12.31現在

住民基本台帳調べ (前月比)	
人口	55,233人(-5人)
男	26,403人(-5人)
女	28,830人(0人)
世帯数	23,208戸(5戸)

防災行政無線で放送された内容を再確認したいときは、自動音声で放送内容を聞くことができます。 防災行政無線確認電話 ☎364-1260



エフエムベイエリア (FM78.1MHz) でも防災行政無線の内容や防災情報を放送していますので、災害時にはラジオを活用ください。

「広報しおがま」は、22,600部製作し、1部当たりの経費(印刷・発送)は69円です。

