

海と街と人へ
感謝を込めて!
塩竈 海感謝祭
2016

塩竈港を基地として、宮城県沖を舞台に開催してきた「塩竈カジキ釣り大会」が、今年で20回目を迎えます。震災後は開催が危ぶまれましたが、多くの方の協力を得て、開催を続けてきました。

そこで、今年はカジキ釣り大会と同時開催として、「海と街と人」への感謝をテーマにした「塩竈・海感謝祭」を開催します。

宮城の海の豊かさを感じることができる、魅力あふれるイベントです。ぜひご家族でお出かけください!

と き 9月4日(日)
10:00~16:00
と ころ 西ふ頭特設会場
(マリンゲート塩釜となり)
共 催 松島湾アマモ場再生会議
塩釜商工会議所青年部など

タイムスケジュール

- ◆ステージ
写真家・平間至さん撮影対象者の抽選会 10:30~13:00~
巨大カジキモニュメントレプリカ背景の撮影 10:50~13:20~
塩竈の歌姫・asariの歌トークと抽選会 12:00~14:30~
- ◆カジキ解体ショー
カジキの解体とカジキブロックプレゼント 11:00~13:30~
- ◆カジキ試食コーナー 12:00~15:00
カジキステーキなどの料理の無料試食会
- ◆キッズコーナー 10:00~16:00
タッチプール、アマモキャラ塗り絵、海自然の循環の
パネル展示、ポップコーンプレゼントなど
- ◆飲食コーナー 10:00~16:00

宮城はカジキが釣れる全国でも有数のエリアです。3日(土)、4日(日)の15時半から、ステージでカジキ釣り大会の計量を行います。一般の方も見学できますので、カジキの迫力を体感してください。



事務局長
鈴木雅博さん

問 実行委員会事務局(株)くろしお北浜マリンベース ☎365-3244

おしおがま
食育レシピ Part4

ポリ袋を使って!
お鍋を汚さず簡単調理!
サバのトマト煮



塩竈市食生活改善推進員
櫻井さん 米澤さん

味付けはサバの味噌煮缶とトマト缶のみです。鍋も汚さず、調味料もいらないのでお手軽です!



材料(2人分)

- サバの味噌煮缶…… 1缶
- カットトマト缶…… 1/2缶
- 玉ねぎ…………… 100g
- しめじ…………… 50g

作り方

- ① 玉ねぎは薄切り、しめじは石づきをとり小房に分ける。
- ② ①とカットトマト缶をポリ袋に入れ、よく混ぜる。
- ③ ②にサバの味噌煮缶を汁ごと入れ、ほぐしながら混ぜる。
- ④ ポリ袋を水を張ったボウルに沈め、水圧で袋の中の空気を抜き、ねじって袋の口の上の方で縛る。
- ⑤ 鍋に半分くらい水を入れ、皿を沈め(鍋底にポリ袋が触れてやぶけないようにするため)、沸騰したら弱火(とろ火)にする。
- ⑥ ⑤の鍋に④の袋を平らにならして入れ、フタをせずに弱火で30分程度加熱する。



「ポリ袋」とは?

ポリエチレンでできている半透明の袋です。透明のビニール袋は熱に耐えられないので、ご注意ください!



問 保健センター ☎364-4786

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。

【塩竈市の人口】 H28.6.30現在

住民基本台帳調べ (前月比)
人口 55,247人(+34人)
男 26,405人(+17人)
女 28,842人(+17人)
世帯数 23,137戸(+35戸)