

# しおがまっこ通信



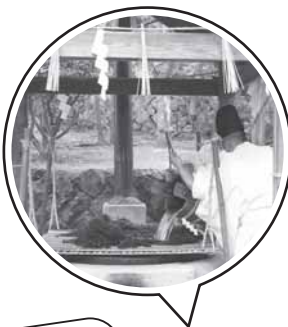
第2号 平成28年7月  
 発行/塩竈市政課  
 〒985-8501塩竈市旭町1-1  
 電話 022-355-5728  
 FAX 022-367-3124  
 対象小中学生 2,502人  
 小4:402人 小5:407人  
 小6:411人 中1:445人  
 中2:416人 中3:421人  
 (H28.6.30時点)

## しおがま ゆうめい 塩竈の有名なものって も しおへん なあに? (藻塩編)

しおがまじんじや まっしや しお つく かた おし かみさま しおつちおじの かみ まつ  
 鹽竈神社の末社で、塩の作り方を教えた神様「鹽土老翁神」をお祀りしている御釜神社では、昔ながらの塩づくりをする「藻塩焼神事」が、毎年7月4~6日にかけて行われます。6日には実際に竈で藻塩を焼く姿を見ることが出来ますので、ぜひ、昔ながらの塩づくりを体感してみてください！

## しおがま しお 塩竈の塩づくりと れきし まな 歴史について学びました！

し しょうがっこう ねんせい たいしやう おこな  
 市が小学校4~6年生を対象に行っている  
 たいけんがたがくしやう  
 体験型学習「しおがま “何でも” 体感団」で、  
 がつ しお たい  
 5月28日に「塩づくりの歴史&塩づくり体  
 験!」を行いました。



しお やきしん し おな  
 藻塩焼神事と同じ  
 つく かた  
 作り方のね！

しお  
 塩ができるまで



かいそう (ホンダワラ) かいすい  
 海藻(ホンダワラ)に海水  
 を通します



ひをつけて煮詰めます



できあがり！



かわむらりく さぎしやう ねん  
 川村陸空さん(杉小5年)

自分で塩を作れて楽しかった  
 ですし、おいしかったです。  
 しおがま よ  
 塩竈の良さをあらためて知れ  
 て良かったです。

しお れきし ししよ  
 塩づくりの歴史が知れて良か  
 ったです。自分で作った塩をか  
 けて食べたゆでたまごがおいし  
 くて、おかわりしちゃいました。



だいごう し はつみ いちしやう ねん  
 大宮司初実さん(一小6年)

## しお つか 藻塩を使ったスイーツが人気！

しなひ かしてん  
 市内菓子店でクッキーやチョコレート  
 などの藻塩スイーツが楽しめます。また、  
 藻塩を使った自分だけのスイーツを作る  
 イベントなども定期的に行われています。



しお  
 藻しお姫



そうかんごう へいせい ねん がつ はつごう  
 創刊号(平成28年1月発行)において、『なんで「しおがま」っていう市の名前なの?』の記事にある写真の説明文に誤りがあ  
 りました。お詫びして訂正いたします。[誤] 四口の神釜(よんこうのしんかま) → [正] 四口の神竈(よんくのしんかま)