

人・魅力・話題を満載した市民が主役の広報紙



くりはら

かみぎゅつとくりはら
2022
2/1
Vol.353



【特集】栗原の恵みが育む味

【特集】栗原の恵みが育む味

特集 栗原の恵みが育む味

コンニャクイモの作り方



コンニャクイモは複数年かけて育てるため、栽培は時間と手間がかかります。

どうやって栽培するのか見てみましょう。

春

生子(種芋)を植えます。
コンニャクイモは、一つの生子から一つしかできません。

夏

畠の消毒を間隔をあけて2回ほど行い、肥料を追加します。

秋

お彼岸頃にイモを掘り起こして、室内で保管します。

冬

室温を5℃程度に保ちます。
イモが乾燥しないよう、新聞紙で包むなど気を付け、春になったらまた土に植えます。

- 春から冬までを3回繰り返すと、重さが1キログラムほどに成長し、こんにゃくを作ることに最適な状態となります。



▲コンニャクイモの生子と3年目のイモ

- 2年目に収穫したイモや4、5年目のイモでもこんにゃくは作れます、大きさや粘り気から3年目が最適です。
- 4年目以降コンニャクイモが育ちすぎると、イモが蓄えた栄養を使って花が咲くため、こんにゃくを作れなくなります。
- コンニャクイモはえぐ味が非常に強く、そのまま食べると、舌を刺すような激しい痛みがしばらくの間続きます。通常の調理ではえぐ味がなくなるないので、食べないようにしましょう。

こんにゃくの原料になるコンニャクイモは、東南アジアが原産地で、中国大陸から仏教とともに日本へ渡ってきたと考えられています。イモの生育は、水はけがよい山間部の、強風や直射日光が当たらぬ場所が適しています。昔は、長年の経験と運に頼って栽培していました。収穫ができませんでした。全国各地でこんにゃくが食べられるようになったのは、江戸時代中期にコンニャクイモを薄切りにして乾燥させた後、切り干しにする荒粉が生まれたからです。荒粉に生えたイモからこんにゃくが作れたのです。こんにゃくが作れるようになります。



▲コンニャクイモの荒粉

することで寒さに弱く傷みやすいコンニャクイモの長期保存が可能となり、遠隔地にも運べるようになりました。また、荒粉を細かく碎いてでんぶんや皮などを取り除いた精粉が後に考案されると、今までより高品質のこんにゃくが生産できるようになります。

優秀な健康食品

こんにゃくは昔から、体の中の砂を払うとして、整腸作用が知られています。現在では研究が進み、こんにゃくには体に良い効果があることが分かりました。例えば、こんにゃくは、ほとんど食物繊維でできているため体内に吸収されにくく、腸の働きを活発にすることや、

水溶性で体に吸収されやすいカルシウムが豊富に含まれること、肌の保湿成分セラミドが大量に含まれていることがあります。また、血中コレステロールや中性脂肪を低下させる他のイモ類と比べてカロリーが非常に低いことから、ダイエット食品としても期待されています。米や肉などの代わりにこんにゃくを使い、普段食べているものの代替品としても活用されています。



参考文献：社団法人農山漁村文化協会「地域食材大百科第2巻」、「つくづくてあそぼう〔24〕こんにゃくの繪本」

日本のこんにゃく



日がまだ昇らない薄明りのころ、明かりが灯る建物の中から、何かを作る音が聞こえます。湯気が立つ釜から揚げられたのは、できたばかりのこんにゃく。おでんやすき焼きなど、寒い季節に欠かせない料理の中に、なくてはならない陰の主役・こんにゃくを、手作りし続ける職人がいます。今月は、こんにゃくの魅力と、栗原の職人を紹介します。



私の実家は、古川のこんにゃく屋でした。家族全員で作業し、もちろん私も手伝っていました。こんにゃく作りが好きだったので、私もいつの日か、自分の店を持ちたいくらい思っていました。そこで、機械で大量生産する企業と渡り合つて、地元で採れた材料を使つた手作りこんにゃくにこだわり、地産地消をブランドにして企業に対抗しようと決めました。

まず、こんにゃくを原料から自分で作ることにし、広大な土地と栗駒山から流れるおいしい水を求めて、栗原にたり着きました。栗原の地で始めたコンニャクイモの栽培は、1年目はうまくいかず、種芋を全部枯らしてしまいました。畑の管理やイモの保存などのこつをつかみ、うまく作れるようになりますまで3年かかり、とても苦労しました。

素朴な味を栗原で

硬いような柔らかいような、不思議な食感のこんにゃくを、便利な機械加工が主流となつた今でも、手作りし続ける職人がいます。

そこには、手作りだからこそ出せる、素朴で、どこか温かみのある味わいと、地元で採れた食材を使い続ける職人のこだわりや、受け継がれてきた技術の他に、何よりもお客様に喜んでほしいという優しい思いがあります。

手作りこんにゃくは、機械



栗原の大地と、栗駒山から湧き出る恵みの水が育んだ栗原の味。ぜひ皆さんも一度、味わってみませんか。

三浦さんおすすめ こんにゃくステーキ

材 料

- ・板こんにゃく 1枚
- ・しょう油 大さじ2
- ・サラダ油 大さじ2
- ・バター お好み

つくり方

- ①板こんにゃくを食べやすい大きさに切り、両面に格子状の切れ目を入れて湯がく。
- ②しょう油に30分から1時間ほど漬ける。
- ③フライパンにサラダ油を引いて熱し、②を入れて両面にしっかりと焼き色を付ける。
- ④皿に盛り付け、バターをのせる。



私の実家は、古川のこんにゃく屋でした。家族全員で作業し、もちろん私も手伝っていました。こんにゃく作りが好きだったので、私もいつの日か、自分の店を持ちたいくらい思っていました。そこで、機械で大量生産する企業と渡り合つて、地元で採れた材料を使つた手作りこんにゃくにこだわり、地産地消をブランドにして企業に対抗しようと決めました。

まず、こんにゃくを原料から自分で作ることにし、広大な土地と栗駒山から流れるおいしい水を求めて、栗原にたり着きました。栗原の地で始めたコンニャクイモの栽培は、1年目はうまくいかず、種芋を全部枯らしてしまいました。畑の管理やイモの保存などのこつをつかみ、うまく作れるようになりますまで3年かかり、とても苦労しました。

私はこんにゃくを作りを始めたところは、こんにゃくを作っているところが市内に20件くらいあります。精粉こんにゃくを作る店はあるかもしれません、市内では生イモこんにゃくを作るのは、現在では私だけになりました。原料のコンニャクイモは築館で私が栽培している他、栗駒や高清水、金成、花山で栽培しています。栗原は地温が

生イモこんにゃくの魅力

生イモこんにゃくは、コンニャクイモの収穫時期にしか作れない、季節限定の食べ物です。それ以外の時期は、精粉でこんにゃくを作ります。こんにゃくを成型すると、残った気泡が穴になり、そこに汁などが入ることで味がとてもよく染み込みます。

こんにゃくの例えで、噛んでも薄皮一枚残るのが良いこんにゃくといわれています。私は、「この言葉を胸に、これからも良いこんにゃく作りを目指していきます。

以前、仙台で行われたイベントに参加した際、お客様の「昔ながらのわら灰で固めたこんにゃくが食べたいたい」というリクエストを受けて販売したことがあります。今はわら灰や木灰などの材料が手に入りにくいため、普段は作っていないんですが、要望があれば、できる限り応えるようにしています。

手作りこんにゃくは、朝早くからの仕込みや畑の世話など、多くの手間がかかるため、ここにやく作りが本当に好きでないと続きません。私の代で最後になるかもしませんが、昔からの常連や楽しみにしてくれるお客様がいる限り、幼い頃から家族の姿を見て身に付けてきたこんにゃく作りを続けていきたいと思っています。

店主 三浦 文夫さん
(築館富野下町)

三浦蒟蒻店

私の実家は、古川のこんにゃく屋でした。家族全員で作業し、もちろん私も手伝っていました。こんにゃく作りまで全ての工程を40年以上続いている三浦さんに、話を伺いました。

栗原の地で

勞しました。

生イモこんにゃくは、コンニャクイモの収穫時期にしか作れない、季節限定の食べ物です。それ以外の時期は、精粉でこんにゃくを作ります。

低い、実はあまりコンニャクイモの栽培に向いていません。そのため栽培にかかる手間と収入の採算が合わず、栽培を止める人が増えています。

4



新成人門出を祝う

1月8日(土)と10日(月)に、若柳総合体育馆で市成人式を開催しました。

今年は、8日に新型コロナウイルス感染拡大防止で昨年延期となった令和3年新成人398人、10日に令和4年新成人471人が出席し、門出を祝いました。

令和3年実行委員長の菅原 康平さん(栗駒田高田)は「1年遅れの成人式。当日は天候にも恵まれ、友人たちと語り合いながら、幸せな時間を過ごすことができました。令和3年栗原市成人式の対象者は現在21歳、今年で22歳の年になります。これからも親、友人たちへの感謝の思いを忘れずに、日々精進していきます」と、令和4年実行委員長の佐藤 翔さん(一迫保呂羽)は「成人を無事迎えることができ、大変うれしく思います。式典を通して、大人の仲間入りを果たしたことを改めて実感しました。日々、社会人としての責任の重さを実感していますが、ここまで育ててくれた両親に少しずつ、20年分の恩を返していかなければと思います」と、成人を迎えての気持ちを述べられました。

写真：6ページ 令和3年新成人 7ページ 令和4年新成人





話すことの大切さを知る

命の大切さを考えてもらうため、2022年度に市の自殺防止事業で使用する標語を募集しました。その結果、応募総数252点の中から、志波姫中学校1年の佐藤 真愛さん（志波姫山の上）の作品「ためこまず 話してみよう そのなやみ」を最優秀賞に選び、12月21日（火）に表彰式を行いました。

美術部に所属する佐藤さんは、普段、集中して絵を描いていますが、ため込まず話すこと、言葉を交わすことの大切さを感じて応募したそうです。



軽快なジャズの響き堪能

12月19日（日）、栗原文化会館で「大山日出男セクストettジャズコンサート2021 in くりはら」を開催しました。

栗原ドリームアンバサダーでプロのアルトサックス奏者の大山 日出男さんをはじめ、ソロとして高い評価を受ける6人が出演し、入場者を市民や市内に通勤、通学する人に限定して行いました。

会場では、アンコールを含めジャズの名曲8曲を演奏。来場者は、軽快で力強いサウンドに、うつとりと聞き入っていました。



長寿100歳おめでとうございます

1月3日（月）に高橋 マリナさん（築館宮野下町）が、100歳を迎えるされました。

高橋さんは、若いころは着物を縫うなど裁縫を得意としていました。90歳くらいまでは、地区的皆さんと週4、5回ゲートボールを楽しむなどして、毎日元気に過ごされてきました。

現在も、通院は半年に1回の定期通院のみで、週2回のデイサービスや部屋で聞くラジオ、同居しているひ孫たちとの会話を楽しみに、穏やかに過ごされているそうです。



教育功労で叙勲受章

12月21日（火）、秋の叙勲で瑞宝小綬章を受章された元公立高等学校長の遠藤 幸生さん（若柳新山）と、瑞宝双光章を受章された元公立中学校長の佐々木 一彦さん（若柳福岡）へ、勲記などの伝達が行われました。遠藤さんは「このたびの叙勲に大変恐縮しております。上司や同僚に恵まれた幸運、家族の支えに感謝しております」と、佐々木さんは「多くの皆さまのご指導とご協力をいただき、教育に携わることができましたことに感謝申し上げます」と、受章の喜びを述べられました。



〔左から〕久我さん、小達さん

全国功労者表彰受賞

市スポーツ推進委員の小達 訓雄さん（栗駒馬場）に功労者表彰、久我 俊一さん（一迫本沢）に30年勤続表彰が贈られ、12月24日（金）に伝達式を行いました。

表彰は、スポーツ推進委員として、多年にわたりスポーツに関する活動や行事の運営に当たるなど、地域住民の健康増進に尽力してきた功績に対して贈られたものです。県内では、功労者表彰が2人と1団体、30年勤続表彰が13人に贈られ、これまでの功績がたたえられました。



はばたく商店街30選に六日町

12月22日（水）、経済産業省が地域活性化に貢献している商店街を表彰する「はばたく商店街30選」に、栗駒地区の六日町通り商店会（街）が選出されました。

選考では、空き店舗の発掘と開業促進活動を展開し、2015年から6年間で、空き店舗を活用して16店舗が新規開業した他、昔ながらの行事と新たなイベントを併せたユニークな取り組みを開催し、人の輪で商店街の再生とにぎわいを創出したことが高く評価されました。



魅力あふれる写真展

12月10日（金）から12日（日）の3日間、市内の美しい景色などを撮影した「第9回駒美会写真展」が栗原文化会館で開催されました。

駒美会は、市内外の写真愛好家16人で、被写体のきらめきを思い思いに撮影し活動しています。

会場では、風景や人物、鉄道など会員が撮影した54点が展示されました。栗駒山いわかがみ平から見たご来光や、祭りでのあでやかな踊り手の一こまを写した作品などに、訪れた来場者は足を止め、じっくりと鑑賞していました。



〔左から〕鈴木さん、温湯山荘高野支配人

救命活動者に感謝状贈呈

12月9日（木）、迅速に救命活動を行った功績者に対して、市消防長から感謝状を贈呈しました。

贈呈されたのは、宿泊客で訪れていた鈴木 邦雄さん（大河原町）と、花山温泉温湯山荘従業員の皆さんです。

11月1日（月）、温湯山荘の浴場で、心肺停止状態だった傷病者を鈴木さんが発見し、救急車が到着するまでの間、従業員の皆さんと連携し、心肺蘇生などの救命活動を行い、傷病者の一命を取り留めました。



自然災害との共生と豊穣の大地の物語 栗駒山麓ジオパーク だより⑥4

持続可能なまちづくりへ向けて⑤～経済活動と自然資源の保全の両立～

ジオパーク活動の主な取り組みの一つに「持続可能な開発を行うこと」があります。今回は、地域の自然資源を守りながら、経済を維持していく取り組みについて紹介します。

●特産商品「栗駒山麓のめぐみ」

栗駒山麓ジオパークの取り組みに、栗原産の食材を使用した食品を認定する認証制度「栗駒山麓のめぐみ」があります。制度は、栗原の大地の成り立ちや気象条件、文化や歴史などを見つめて、栗駒山麓ジオパークのテーマ「自然災害との共生と豊穫の大地の物語」と関わるおいしさの理由を持つ食品とレシピを認定するものです。現在は市内の22店舗45商品を認定し、2年に一度、再認定審査や追加募集を行っています。



●食を通して地域を理解する

認定を受けた店舗は、食べる体験と商品に係る物語を通して、栗原で取れる素材のおいしさの理由を伝えています。認定商品を食べることで、栗原で生産された食材の背景や、栗原に広がる自然資源の価値の理解につなげていきたいと考えています。



▲認定店で栗原の大地の成り立ちを説明

●持続可能な経済活動に向けて

認定した商品は、栗駒山麓ジオパーク活動におけるツアー・セントラル販売の事業などに活用しています。継続して活用することで、事業者や生産者の経済利益を生むだけでなく、地域の自然資源を守るために意識の向上につなげています。そうすることで、地域の中に環境へ配慮した経済循環が生まれ、暮らし続けられるまちづくりにつながり、SDGsの達成に貢献することができます。

今後も栗駒山麓ジオパークの活動の中で「栗駒山麓のめぐみ」を宣伝し、ツアーなどに活用しながら地域の皆さんとともに、持続可能な地域づくりを目指した活動を進めていきます。

地域の良さを見つめる学習交流会

12月21日(火)、栗駒山麓ジオパークビジターセンターと若柳、鶯沢、志波姫小学校を会場に「栗駒山麓ジオパーク学習交流会2021」を、オンライン形式で開催しました。

各小学校から合わせて136名の児童が参加し、ジオパーク学習から得た学び、気づいたことをまとめ発表し合いました。

発表後「栗原のよさを見つめよう」をテーマに、ジオパークガイドや関係者と感想や意見交換を行い、地域の魅力などを共有し、交流を深めました。

発表の内容は、3月31日(木)までYouTubeで配信しています。下記のURLからアクセスできますので、皆さんぜひ、ご覧ください。

●URL : https://youtu.be/k9B_QvWpMXM



問ジオパーク推進室
☎(24) 8836
ファックス(45) 5936
ジオパーク 市ウェブサイト
 Facebook



ことし一年の平穏を祈る

1月9日(日)、栗原文化会館で「令和4年栗原市消防出初式」を行い、消防職員や消防団員など約400人が参加しました。

式では、宮内消防長と千葉団長が、災害時に的確な対応ができるよう日頃の訓練が大切であり、市民の安全・安心を守るために職務に励むよう訓示しました。

式典後には、消防車両による観閲行進、ことし1年の平穏祈念と新年を祝う祝賀放水が行われました。

栄誉の楯を贈呈

12月27日(月)、東京2020オリンピック競技大会ホッケー女子第3戦のオーストラリア戦に出場した三橋亜記さん(築館佐野出身)へ、その功績をたたえ栄誉の楯を贈呈しました。

三橋さんは、3大会連続で五輪出場を果たし、広く市民に夢と希望を与えてくれました。「日本代表のユニフォームを着て出場することで、皆さんを勇気付けられたらと思い、プレーしてきました。今後は、これまでの経験を地元の子どもたちに伝えていくことができれば」と述べされました。

いっしょにやっぺし！ Group 58

三絃響の会

私たちは、東北の民謡を中心に男性5人、女性3人で三味線の演奏活動を行っている会です。

練習は月2回、第2、第4火曜日の午後、若柳公民館で行っています。会員は皆、友達感覚で和やかな雰囲気の中、自由に楽しく活動しています。三味線の演奏は、指先も使うので、脳の運動になります。

1年かけて7曲から10曲程度を練習し、若柳芸術協会が開催する発表会などで披露していますが、今後の活動では、福祉施設などのボランティア演奏も考えています。

初心者向けの練習も行っていますので、ぜひ一度、見学に来てください。三味線を持っている人や若い皆さん、日本の文化に触れたい人など、三絃が響きわたる会と一緒に活動してみませんか。

問三絃響の会 二階堂

☎(32) 2249

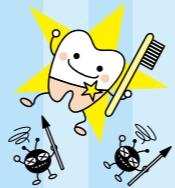
※市内で活動する団体の情報をお寄せください



ぼくたち
わたしたち

むし歯ありません!

12月の3歳児健診で、むし歯のなかった子どもは、37人中34人でした。



※了解を得た人のみ掲載しています。



栄養編

フレイルを 予防しよう

フレイルとは

フレイルは、健康な状態と要介護状態の間に位置する、身体的機能の低下が見られる状態のことです。

加齢などにより筋力や筋肉量が減少すると活動量が減り、エネルギーの消費量が低下します。その状態では食欲が湧かないので、食事の摂取量が減り、タンパク質をはじめとした栄養の摂取不足が原因で、低栄養の状態

になります。低栄養の状態が続

くと体重が減少し、筋力や筋肉量が減少していきます。こうした悪循環をフレイル・サイクルと呼び、転倒や骨折、慢性疾患の悪化をきっかけに要介護状態

になる可能性が高くなります。

低栄養を予防するには

一番大事なことは3食バランス良く食べることです。

食品によって含まれる栄養素

が違うため、多様な食品を食べ

朝食	昼食	間食	夕食
◎卵1個 (50g) 6.2g	◎豚肉4切 (100g) 17.7g	◎ヨーグルト 1個(80g) 2.9g	◎サケ1切 (80g) 17.8g
◎牛乳1杯 (200ml) 6.6g	◎豆腐1/6丁 (50g) 2.5g	◎豆腐1/6丁 (50g) 2.5g	◎納豆1パック (40g) 6.6g

ることで、満遍なく栄養を摂取できます。中でも、特に必要な栄養素はタンパク質です。タンパク質は、筋肉を作る働きと免疫の機能低下を予防します。65歳以上の人々は、1日で男性は60グラム、女性は50グラム以上摂取する必要があります。

3食の食事の中で肉類・魚介類・卵類・大豆製品・乳製品などをバランスよく取り入れ、無理なく低栄養を予防しましょう。

休日急诊診療当番医・調剤薬局

市民生活部健康推進課 ☎(22)0370

診療時間は、午前9時から午後5時までです。受診する際は、あらかじめ、当番医に電話で症状を伝え、必ず健康保険被保険者証を持参してください。また、休日当番医は、変更になることがあります。最新の情報は、市ウェブサイトで確認してください。

月日	医科	歯科	調剤薬局
2/6 (日)	栗原市立高清水診療所 [高清水] ☎(58)2020	たまがけ医院 [-迫] ☎(52)5115	—
11 (金) 建国記念の日	佐藤外科医院 [築館] ☎(22)2661	せみねの丘クリニック [瀬峰] ☎(38)4133	東町調剤薬局 [築館] ☎(21)0012
13 (日)	阿部内科医院 [若柳] ☎(32)6929	宮城島クリニック [-迫] ☎(52)2881	阿部内科医院(院内) [若柳] ☎(32)6929
20 (日)	佐藤内科小児科医院 [築館] ☎(22)3205	若柳消化器内科 [若柳] ☎(32)2316	東町調剤薬局 [築館] ☎(21)0012
23 (水) 天皇誕生日	達内科 [築館] ☎(22)2655	くりこまクリニック [栗駒] ☎(45)2128	ヨネキ薬局 築館店 [築館] ☎(21)1225
27 (日)	石橋病院 [若柳] ☎(32)2583	まるき内科クリニック [志波姫] ☎(24)8073	上小路一樹新生薬局 [栗駒] ☎(45)1255
			マリーン調剤薬局 志波姫店 [志波姫] ☎(23)3520



みらいん くりはら人

いつでもおいしいネギを届けたい



かた くら えい じ
片倉 栄治さん(瀬峰川前)

「私が作ったネギを食べた人から、いつ食べてもおいしいですね、と言ってもらえるのがうれしいです」と、ほほ笑みながら話すのは、昨年の宮城県農林産物品評会で、農林水産大臣賞を受賞した片倉 栄治さん。

米の栽培と養豚を営む家庭で生まれ育った片倉さんは、家業を継ぐにあたり、1年中収穫できるネギの栽培を新たに始めました。失敗や自然災害を何度も経験しましたが、家族に支えられながら、日々ネギ栽培の研究に励んだ片倉さん。土壌改良や減農薬栽培に取り組み、1年中やわらかくて、甘いネギの生産を実現したこと。

また、片倉さんは、小学生の課外授業や農業を志す若者の研修などを積極的に受け入れ、若い世代へ向けた農業振興にも力を入れているそうです。

「農業仲間が増えるのは純粋にうれしいです。私も、もっと良いものを作ろうと刺激されます。農家出身ではない若い人でも職業の選択肢に農業が入るくらい、浸透していくと良いですね」と、今後の農業振興に期待を膨らませていました。

※くりはら人の情報を
お寄せください



強髪 プログラム
きょうはつ

最近、髪のボリューム気になっていませんか?
1ヶ月に2回、定期的な髪のメンテナンスで、
いつまでも自由なヘアメイクを。

1回施術
¥4,400 (税込)

3回コース
¥11,000 (税込)

オススメ

施術1回 Before

ビューティ サロン ニューひらの

H RANO

Beauty & hair salon

※全店舗でご利用できるメニューとなります。

カーネーション薬師店

正門前 国道348号
イマジネル
コヨリ
ダイヤモンド
ヒラの薬師店

薬師店 0228-22-2187
定休日:毎週日曜日

AM9:00~PM6:00 (バーマ受付PM5:00まで)

若柳店 0228-32-2241
年中無休

フレッシュ薬師店 0228-22-4325
年中無休

※市は自主財源確保のために、有料広告を掲載しています。

今月の表紙：こんにゃくを釜揚げする三浦さん