

6 Jomon Times

vol. 148

広報 縄文村だより vol.148 (6月号)

平成30年6月1日
●編集・発行●
奥松島縄文村歴史資料館
東松島市宮戸字里81-18
TEL 88-3927 FAX 88-3928



過去 10年で最多! 2日間の無料 DAY で 延べ 1,500名 が体験を楽しむ!!

4月28日から30日、5月3日から6日までの7日間「縄文体験・体感 WEEK!」を開催しました。縄文を楽しめる様々なメニューを目当てに、県内はもちろん関東方面や東北各県からの親子連れで賑わいました。

特に多くの人出があったのは、4月29日、5月5日ごどもの日に行った入館&体験無料 DAY。開館とともに多くの人が訪れ、会場は常に満員に!さらに5日は、過去10年で最多の延べ858名が縄文体験を楽しみました。

会場では、家族みんなで勾玉やシカ角ストラップ作りで没頭する姿や、家族やスタッフの応援を受けながら火おこしを頑張ったりと、縄文体験を満喫している様子でした。

期間中は、1,400名が来館、延べ1,800名に体験をしていただきました。多くのご来館ありがとうございました!



完成が楽しみ! イノシシの土鈴。

GWのみの登場の「イノシシ土鈴」。可愛らしいイノシシが出来上がりました。野焼きは1か月後。完成が楽しみ♪



みてみて!
上手に
できたよ♪

頑張った作品に大満足の子ども達。笑顔カメラに向けていました。

90人が縄文人 に変身!

3・4日に登場した「縄文写真の出なる」家族写真に大盛り上がり!



縄文時代から続く海でカキを養殖し、縄文時代の食生活を学ぶ「カキ養殖体験①種付け」を4月8日に開催しました。
縄文時代から食されていることがわかっている「カキ」。ここ里浜貝塚でも大量のカキ殻とカキ剥きに使った骨べらが史跡公園のある浜辺から見つかっており、カキ剥きが行われていたことが学芸員から説明されました。講



カキ養殖体験 種付け

座を聞いた皆さんからは「重さを考えて、浜辺でカキ剥きしていたなんて、縄文人は賢い!」すでにカキを食べていたとは!と新たな発見があったようです。講座後、いよいよ「カキ縄作り」。地元漁師の櫻井幸作さんのご指導のもと、稚貝がついたホタテの殻を縄へ挟む作業を行いました。出来上がったカキ縄を持って、船へ乗り込みます。普段は乗れない船に子どもも大人もわくわく♪カキ棚へ出発です。漁師さんがカキ棚へ取り付けの様子をみんなで見学。櫻井さんの養殖のお話に聞き入っていました。今回養殖したカキは、11月に収穫します。楽しみですね。



縄の燃りを外し、ホタテの殻を挟みます。

もっと知りタイ! 地域おこし協力隊 <第14回>

■問 地域おこし協力隊事務局 復興政策課地域振興班 ☎内線1232

とば 友紀さん(23)

料理人

東松島は食材の宝庫

都内のフレンチレストランでシェフの技術を磨き、テレビ番組で知った福島県いわき市のレストランで研修する中、偶然そこで、食べ物付き季刊誌「東松島食」の取材をしており、東松島市を知りました。話しているうちに興味を沸き、初めて訪れたのは平成27年の秋。わずか1か月後のことでした。

生産者の方々と交流を深める中、食材に注ぐ熱い思いや心の優しさに引かれ、その後は毎月、東松島市に通うようになりました。これがかつかけとなって昨年11月に地域おこし協力隊に入り、惣菜店や農作物の栽培を手伝いながら、蔵しつくパークのマルシェに東松島の食材尽くしのおにぎりを出品しています。

カキや海苔、そしてコメを含む農作物など東松島市は食材がとて豊富。生産者の思いをしっかり理解することが大切だといつも心に抱えています。「私の夢は、東松島の食材をたくさん使ったお店を開き、多くの人が集う場所にし、作り手の想いを伝えていくことです。」

長野県塩尻市の出身のとばさんは、「土地柄や風土も違いますが、東松島市はここがふるさとに戻ってきたように心が温かくなるまち。料理人は、生産者と消費者をつなぐ役割もあります。私も人と人をつなぎながら活気に満ちた東松島市の力になっていきたい」と今後の抱負を語っていました。

