

# 文化財で見る松島の歴史

## 文化財の調査・研究16 縄文土器情報の活用

縄文土器はその立体的な文様が魅力で、様々な要素の組み合わせで製作年代や製作集団の交流などを解明する手掛かりにもなっています。

従来はサイズを計測しながら図化していく「実測図」と墨で文様を写し取る「拓本」という技術で記録を遺してきました。

近年では機器やソフトウェアの進化で簡単に3D画像を取得することができるようになりました。

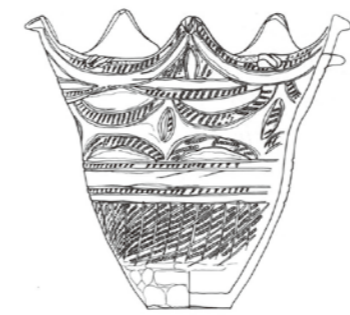
また、インターネットを通じての情報公開も進み、様々な活用が行われるようになりま

した。下の写真はAgisoft社のMetashapeを使った3D画像です。図中の四角

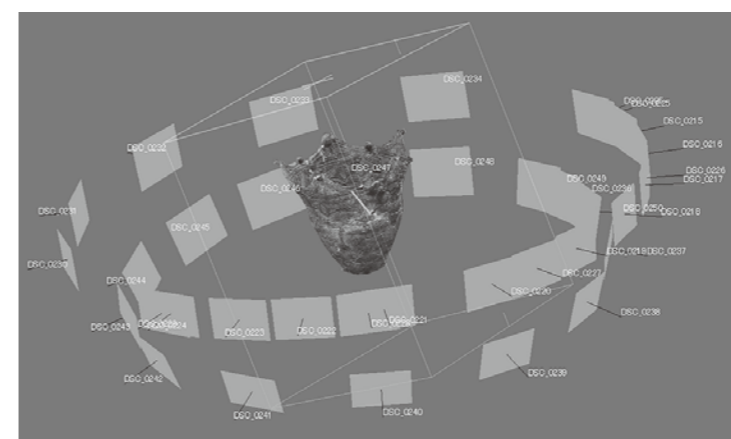
がカメラの撮影位置。視点の違う複数枚の画像から被写体の三次元形状を記録し、モデル化できます。

今回実測図と3D画像を示したこの資料は令和6年1月24日から観瀾亭松島博物館で展示しています。ぜひ3D画像と実物を見比べるということを体験していただくと幸いです。

(町史編さん室長：森田)



▲縄文土器の実測図



▲Matashapeで作成した縄文土器の3D画像



### ジュニア・リーダー奮闘中！

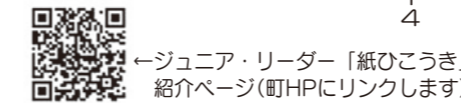
松島町ジュニア・リーダーサークル「紙ひこうき」の1年間の集大成であり、新しい年度に一緒に活動してくれるメンバーを募るうえで重要な行事である「ジュニア・リーダー初級研修会」が3月16日・17日に行われました。この研修会はこちら「ジュニア・リーダーとして活動したい」と考えている新中1生や中学生を対象としており、現役の会員たちは毎年「講師」として、ゲームやダンスを受講者にレクチャーするほか、ジュニア・リーダーの活動の楽しさや、心構えなどを交流しながら伝えていきます。

「紙ひこうき」の活動を行う上で欠かせないのがサークルの卒業生であるOB・OGの存在です。現在4名のOB・OGの皆さんが忙しい仕事や大学での勉強の合間を縫って定例会・研修会などに参加してくれ、子供との接し方やこれまで培ったスキル等を伝授してくれています。今回の初級研修会もこうしたOB・OGの協力を得ながら、受講者そして現役会員みんなにとって実り多い活動になるよう、準備を進めています。

●ジュニア・リーダーの活動や派遣に関する問合せ  
 教育課生涯学習班 ☎354・5714



▲OBによる研修会のようす



←ジュニア・リーダー「紙ひこうき」紹介ページ(町HPにリンクします)



### まつしま放課後子供教室を実施しました！

子どもの安心・安全な居場所づくりを目的とした事業「まつしま放課後子供教室」を、今年度も各小学校で計24回開催し、宿題の補助などの学習支援や体験遊びを行いました。特に今年度は地域人材を講師として招き、子供たちが地域と関わり、体験を通じて地域への愛着を深められるよう「和太鼓体験」や「おはなしあそび」による低学年向けの読み聞かせ、ALTによる英語の絵本の読み聞かせなどを実施しました。また、「ドッチビー」など、子供たちの要望にこたえたプログラムも行いました。

「放課後子供教室」は来年度も6月頃から実施予定です。登録を希望される場合には、学校を通じて配布するチラシをご覧ください。



「まつしま放課後子供教室」では、放課後に宿題の補助など学習支援や体験遊びを行うスタッフを募集しています。子どもが好きな方、事業にご興味のある方はぜひ一緒に活動しませんか？お気軽にお問合せください。

●活動場所 松島町内各小学校  
 ●活動時間 開設日(原則月曜日)の午後2時頃から午後5時まで  
 ●問合せ 教育課生涯学習班 ☎354・5714

# ヘルスマイトまつしまの おすすめメニューをご紹介します！

櫻井ゆき子さん(松島地区)のおすすめレシピ  
 菜の花は鉄分やビタミンCが多い食材で、独特のほろ苦さと香りで一足早く春の訪れを告げる野菜です。今回は旬の菜の花とタコを使った春らしい炊き込みごはんを紹介します。



## < 菜の花とタコの炊き込みごはん >

- 【材料(4人分)】**  
 米・・・2合  
 菜の花・・・2束(50g)  
 しょうが・・・1かけ  
 タコ(ゆで)・・・150g  
 小ねぎ・・・適宜  
 酒・・・大さじ1と1/2  
 みりん・・・大さじ1  
 A しょうゆ・・・大さじ1と1/2  
 だし汁・・・大さじ3  
 B 酒・・・大さじ1と1/2  
 みりん・・・大さじ1/2  
 しょうゆ・・・大さじ1  
 だし汁・・・大さじ3

- 【作り方】**  
 ① 菜の花を塩ゆで(分量外)し、きれいな緑色に変わったら水にさらす。水気をよく切り、茎の端を切り落とし、残りを4cm幅に切る。  
 ② 鍋にAを入れてひと煮立ちさせ、ポウルに入れて冷ます。冷えたら切った菜の花を入れて和える。  
 ③ しょうがは皮をむいてみじん切りにする。小ねぎは小口切りにする。  
 ④ タコは2cmの長さに薄切りにする。  
 ⑤ 炊飯器に米とBを入れた後、水を2合の目盛りまで入れて混ぜ合わせる。しょうが、小ねぎ、タコを加えて炊く。  
 ⑥ 炊き上がったら器に盛りつけ、和えた菜の花を混ぜて出来上がり。

- ワンポイントアドバイス**  
 ◆ 菜の花は色が変わりやすいので、調味料Aをよく冷ましてから和えましょう。  
 ◆ タコを小さく切ると、硬くならず食べやすくなります。

～設立60周年記念レシピ集を配布しています！～  
 食生活改善推進委員会は設立60周年を迎え、レシピ集を作成しました。保健福祉センターでどんでん配りしているほか、地域の食生活改善推進委員会から受け取ることもできます。これまで調理実習で行ってきたレシピや健康に関する情報を掲載しておりますので、ぜひご家庭でご活用ください！

(一人あたり)  
 エネルギー： 259kcal  
 塩分相当量： 0.9g

## 中央公民館主催 腸活セミナーが行われました



▲腸活について熱心に話を聞く参加者のみなさん

1月17日文化観光交流館で腸活セミナーが開催されました。町栄養士による腸活についての講話やストレッチ、「塩麹のタンドリーチキン風」や「れんこんのすりおろしスープ」など発酵食品を使った料理4品を作り、試食しました。参加者からは、「栄養士さんの話や腸のストレッチ、料理は最初難しそうでしたが、実際作ってみると、とても楽しかった。」「腸活に関心があったので、参加して良かった。」などの感想がありました。



### 2月敬老祝金贈呈者(敬称略)

- 白寿おめでとう (松島)  
 若松 春子 (松島)  
 米寿おめでとう  
 櫻井 光子 (手樽)  
 大山 陸郎 (松島)  
 櫻井 ミヤ子 (手樽)  
 大友 喜悦郎 (高城)  
 石垣 みな子 (本郷)  
 千葉 ふみ子 (高城)  
 桂嶋 正夫 (高城)  
 角田 美勝 (本郷)  
 佐藤 横子 (北小泉)  
 菅原 良子 (手樽)  
 小関 衛 (機崎)  
 八木 よし江 (高城)  
 柏倉 園子 (松島)  
 宮田 哲夫 (松島)  
 白井 卓二 (本郷)  
 土佐 久義 (機崎)

※祝金贈呈対象者は、米寿は町内在住5年以上、白寿は町内在住10年以上の方で、誕生月の初日に松島町住民として住民基本台帳に登録されている方となります。