

# 激震から2カ月 復興への思い

空前の巨大地震から2カ月余り

沿岸の被災地では、がれきの撤去や仮設住宅の建設など復興への取り組みが進んでいます

強い揺れと直後に襲った津波により奪われた、尊い命と幸せな暮らし

当市に隣接する陸前高田市には、被害にめげず復旧・復興に日々黙々と努力する人々がたくさんいます

「住民のために」生活に密着した情報を日刊の「広報臨時号」として届ける市職員

社屋や生産施設を流され、仲間を失ってもなお、当市を拠点に再生をかける老舗企業

復興へかける彼らの思いを、沿岸被災地の後方支援としてレポートします

# ありがとう ございました

  

# 私達は負けません

たまにまた会

陸前高田市から一関市に向かう国道343号陸前高田市矢作地区に掲げられた看板



### CONTENTS

- 03 レポート  
激震から2カ月  
復興への思い
- 08 東日本大震災関係のお知らせ
- 10 中心市街地ゾーニング検討  
自由な発想でまちづくりを
- 11 博物館だより
- 12 まちのトピックス
- 14 市民のひろば  
ふれーふれークラブ  
／笑顔でGOOD
- 16 健康コーナー
- 20 狂犬病予防注射
- 22 図書館だより
- 23 暮らしの情報
- 28 とっておきいちのせき

立夏も過ぎ、そこかしこの田んぼに水が張られ、田植え作業も盛んになった5月10日正午、冬期間通行止めとなっていた国道342号真湯〜須川温泉間の約15キロが開通しました。

例年3月中旬ごろに開始される除雪作業は、東日本大震災による燃料不足などの影響で、4月1日から作業を開始。余震や雪崩に注意しながら作業を行い、震災による道路・のり面の被害状況や安全確認を経て、この日

の開通を迎えました。

前夜の雨もやみ、新緑が陽光に輝く陽気に恵まれたこの日、関係者の合図により閉ざされていた真湯ゲートが開放されると、開通を待ちわび、列を作っていた20台ほどの車が次々と登って行きました。

5月15日には、須川ピジターセンター前で登山の安全祈願祭も行われた栗駒山。これから本格的な夏山シーズンを迎えます。

### COVER STORY

表紙  
到来！夏山シーズン  
いざ、新緑の山へ



一関の特産品をおいしく食べてもらうためのコーナーです

昔は「南ばん焼き」と呼ばれ、農家の生活の知恵から生まれた伊達藩伝統の保存食です。

シソは新鮮なものを使うのがポイント。揚げてから冷凍すると長期間保存できます。



今月の素材  
青シソ

### しそ巻き くるみ揚げ



\*岩手県食の匠奥山オオ子さん(花泉)によるレシピです

#### 材料(150個分)■

みそ300g、上白糖250g、小麦粉200g、くるみ50g、唐辛子小さじ2、油150cc、青シソ150枚、揚げ油750g

#### 作り方■

1 シソは洗って水気をふく。

2 フライパンに油と小麦粉を入れよく混ぜ、焦がさないように弱火で約10分炒め、冷めてから器に移す。

3 同じフライパンにみそ、砂糖、くるみ、唐辛子を入れ、みそが焦げないように弱火で約10分炒める。

4 火を止めて3に2を戻しよく混ぜる。

5 バット(23.5cm×29.6cm)にあけて平らにし、バットを水に浮かべ約30分間冷ます。

6 荒熱が取れたら冷凍庫に5～6時間入れる。固くなったら150等分(1cm四方、長さ4cm程度)に切る。

7 シソの葉で巻き、3個を爪楊枝1本にさす。

8 140℃の油に5串入れ、入れた順からすぐ裏返し手早く揚げる。

9 油をよく切る。