



▲法木地区の祭りに参加

長崎市出身の木原さんは、飛鳥はもちろん、東北に来るのも初めて。それでも不安はなかったと言います。「来る前は、漁師

「今までに行った島は山が多かったですが、飛鳥は景色が違って面白いです」
この春に大学を卒業したばかりの木原さんは、各地の離島を訪れるほどの島好き。大学で経済学を学ぶうちに、経済とは逆の、お金だけでは成り立たない地域社会の仕組みに関心を持つようになり、ボランティアとしていくつかの離島を訪れます。短期間の滞在を経験する中で、1つの場所で長く生活して人と深く関わりたいと思い、緑のふるさと協力隊に応募。4月から飛鳥に赴任しました。

島好き、飛鳥へ



Kihara Naoto

木原 直人さん(長崎県出身、飛鳥在住)

緑のふるさと協力隊員

さかたの風

今月の人

「1年は短いな」と感じていますが、あっという間に終わりそうな気がしますが、この1年で何ができるか考えています」と話す木原さん。後悔のない1年になるよう、まっすぐに進んでほしいですね。

緑のふるさと協力隊員の任期は1年。「4月から飛鳥で過ごして、もう『1年は短いな』と感じています。あっという間に終わりそうな気がしますが、この1年で何ができるか考えています」と話す木原さん。後悔のない1年になるよう、まっすぐに進んでほしいですね。

木原さんは、少しでも早く島になじみたいという気持ちから、積極的に外に出て自分ができることを探しています。漁や草刈りを手伝ううちに、最初はわからなかった方言も、今では1対1の会話ならほとんどわかるようになったそうです。「島の人でない人は見てわかります」と言うくらい人の顔も覚えましたが、飛鳥ならではの悩みも。「島の人には名前のほかに『屋号』と『船の名前』があります。それはまだ覚えられません」と苦笑いします。

人と関わるのが好き

の方は怖いというイメージがありました。飛鳥の人は優しいです。いろいろ教えてくれます」と話す顔はとても楽しそう。「島での経験は新しいことばかり。予定は天気次第ですが、その日の朝に予定が決まるのはワクワクするし、自分の性格に合っていますね」という言葉の通り、前向きな人柄が伝わってきます。

旬の食材を使った料理を酒田市食生活改善推進員が紹介します


酒田の旬

14

イカのマリネ

【材料】(4人分)
 イカ…………… 2杯
 タマネギ…………… 80g
 キュウリ…………… 60g
 ニンジン…………… 20g
 酢…………… 少々

A {
 しょうゆ …… 大さじ1+小さじ1/2
 酢 …… 大さじ1+小さじ1
 砂糖…………… 大さじ1



これから7月にかけて、酒田ではスルメイカが特に美味しい時期になります。今月は、小学校の料理クラブで子どもたちからリクエストがあった「イカのマリネ」を紹介します。ご家庭でぜひお試しください。

【作り方】
 ①タマネギは皮をむき、繊維にそって薄切りにする。キュウリ、ニンジンはせん切りにする。
 ②Aを混ぜ合わせ、①の野菜を10分程度漬ける。
 ③イカは足とワタを引き抜き、胴の中を洗って軟骨も引き抜く。耳と胴は皮をむき、足は目の下から切り落とし、吸盤をさっとそぐ。
 ④③のイカを酢を入れたお湯でゆで、冷ます。胴の部分は輪切り、イカの足は食べやすい長さに切る。
 ⑤④のイカと②の野菜を混ぜ合わせ、器に盛る。

食生活改善推進員からの
ワンポイント 野菜は赤・黄パプリカやセロリなど、彩りよくたっぷり加えましょう。

東北公益文科大学

キャンパスレポート

38


女子バレーボール部が本格始動

渡辺 渉子(1年)

私たち公益大女子バレーボール部は新生6人が入部し、今年度春から強化指定部として本格的に始動しました。また東北大学リーグ戦にも初参加します。

新しいチーム、一からのスタートとなり、なかなか練習場所や練習時間を確保できませんが、近隣の高校などに協力していただき活動しています。個性豊かなメンバーばかりなので、お互いに意見を出し合い練習をしています。結果を残すのは当たり前ですが、地域の方々から応援していただけるチーム作りをしていきたいと思っています。

今年度は下部リーグからのスタートとなりますが、一戦必勝で勝ち上がり、1部リーグに昇格するのが目標です。そのためにも数少ない練習時間を大切に、目標に向かいチーム一丸となって頑張っていきます。



園東北公益文科大学広報担当 ☎41-1117



本社 第三工場



第三工場リーダー 大瀧 祐一さん

保冷剤製造ラインの設備です。

おしごと拝見



vol. 26

市内企業の優れた技術力や製品、サービスを紹介します。

※ニッチ分野で需要を創出

冷凍・冷蔵倉庫業を営んでいた当社は、平成6年にその設備を生かして保冷剤製造を開始、以来他社に先がけニッチな分野に次々と進出し、事業の多角化を行いました。どの部門にも、創業以来培ってきた温度管理のノウハウが生かされています。現在は保冷剤に加え、いかそうめん、なめこ、冷凍大根おろしなどを製造販売、全国でそれぞれ高いシェアを有しています。また今年3月には経済産業省「がんばる中小企業300社」に選出されました。

※潜在的な需要はあったが未開拓だった分野のこと。

全国シェア1位の保冷剤

当社の保冷剤は、全国の洋菓子店、酒店や地元スーパーなどで使用されています。みなさんが購入したケーキや刺身パックに入っている保冷剤は、実は当社の製品かもしれません。保冷剤は、水と粉末状の樹脂や防腐剤などを混ぜ合わせ後、個々のフィルムに注入して圧着冷却後完成します。材質の違いや気温水温などで接着具合が変わるため、加熱温度やローラーの圧力などを細かく調整し、漏れが無いよう細心の注意を払い、指先の感覚と目視で確認して耐圧検査後、完成品として出荷します。

【企業の概要】

沿革 昭和42年菅原冷蔵製氷株式会社として設立、平成19年社名変更にて菅原冷蔵株式会社となる

商号 菅原冷蔵株式会社

資本金 2,460万円

住所 酒田市北浜町2-82 ☎35-1361

代表取締役 菅原康生

従業員数 94人

事業内容 保冷剤、きのこ、いかそうめん、ヘチマ採水、おろし大根の製造販売

ホームページ <http://www.cool-ice.net>



保冷剤の一例



保冷剤の製造ラインの一部

充填した保冷剤をインナー袋に包装、一日に70万個製造して全国に発送します。

婚活コラム

結婚という選択

2

●お問い合わせ／市結婚サポートセンター(交流ひろば内) ☎26-56112

結婚における「待ち受け状態」とは？

独身者の多くは、自然な出会い↓恋愛↓結婚という流れを希望しています。そもそも「出会い」とは、出て行って会うことです。実際に行動に出なければ、自然な出会いはありません。

独身者の9割近くが「いつかは結婚したい」「いずれは結婚したい」という意識を持っているようです。

では、その「いつか」「いずれ」はいつでしょうか。「白馬の王子様は、きっと現れる」と待ち続けている人、一体いつまで待つつもりでしょうか？結婚は、相手があつて成り立つものです。他力本願のこの状態こそが結婚における「待ち受け状態」なのです。

中には、結婚サポートセンターなどに登録したことで安心してしまいう人がいます。また交際が始まったわけでもないのに、こちら

も同様に「待ち受け状態」と言えます。自分磨きは、まだ必要です。自分の意識を変えないと結婚相手には巡り会えません。

地方では、特に女性のほうが婚活に関して消極的なようです。「婚活」していると、周りからガツガツしていると見られて恥ずかしいと感じているからなのでしょう。でも「婚活」は少しも恥ずかしいことではありません。自分の将来を真剣に考え行動することは、人生にとつとでも大切なことです。結婚したいと思った時が適齢期と悠長に構えていて、気が付いたら周りは皆結婚していた、ということにもなりかねません。

当センターでは、待ち受け状態解除をサポートします。どうぞ気軽に相談してください。

今回は「結婚の条件」についてお話しします。