



▲荒浜（深沼）のエグリガッコ（昭和初期）
写真提供：仙台市歴史民俗資料館

仙台・宮城のミュージアム17館が集まり連携事業を行う「仙台・宮城ミュージアムアライアンス（SMMA）」。各館の学芸員などが、毎回のテーマをしりとりでつなげながらお送りするエッセイです。

●SMMAホームページ<https://www.smma.jp/>

しりとりでつなぐ ミュージアム

第12回

前回 東北福祉大学
芹沢銈介美術工芸館

とうほくかまめぐり ↓

今回 りよう

せんだい3・11メモリアル交流館

渡邊 曜平



仙台市東部沿岸地域は、太平洋はもちろん、貞山運河、七北田川や名取川の河口、小さな堀や沼など、水に関わりの深い地域です。そして、古い時代から現在に至るまで、時代や場所ごとに大小さまざまな「漁」が行われてきました。

かつて大きな集落があった荒浜には港がありませんでした。深沼や井土浜の荒い波を分けて航行できる「エグリガッコ」という舢舨のつがった特有の木造船を、砂浜から押し出して漁に出ていました。荒浜沖にはイワシ、サバ、サケ、カレイなどさまざまな魚がいて、大漁の時には船に積めないほど取れたそうです。魚を積んだ船を浜に上げるのも力仕事で、大勢の人が集まって引き上げていたとのこと。動力船が登場し、塩竈や閉上の港を利用する荒浜

の漁師が増えたことで1970年代にはほとんど姿を消したのですが、エグリガッコの漁はかつての荒浜の風物詩でした。また、海岸線に並行して流れる貞山運河では、夏にかけてシジミ漁が行われていました。大人も漁をしていましたが、子どもたちにとっては食料確保を兼ねた遊びでもあり、大変にぎわったそうです。貞山運河では他にもカレイやフナ、ウナギも取れたとか。今でもハゼ釣りを楽しむ人たちを見かけます。

他にも、水路や小沼ではナマスやドジョウ、エビなどが取れ、河口付近では潮干狩りも盛んでした。今でも地域の方々は、漁や釣りの思い出を懐かしそうに語られます。

現在では時代の変化によって、そして震災によって途絶えてしまった生活文化もあります。しかし、震災前の暮らしを伝える住民の方々や、新たに関心を持つ人々たちによって、かつての生



▲メモリアル交流館主催による貞山運河でのハゼ釣りの様子（令和元年）

活を知り、体験する機会もつくられています。

令和4年3月11日で震災から11年目。新たな風景、新たな活動が生まれていく中、メモリアル交流館は震災前の暮らしや文化にもフォーカスを当てながら、未来につながる活動を行っていきます。

さて、今回は「りよう」の「う」でつながるお話を。どのミュージアムが登場するのか、どうぞお楽しみに。

施設の催しについて詳しくは26ページをご覧ください



おうち時間に親子でクッキング！

せんだいレシピ帖

フライパンミートローフ



旬のアスパラガスを入れたミートローフです。フライパンで手軽に作ることができます。彩りが豊かなので、お祝いやおもてなしなどにお薦めです。

材料（4人分）

- 牛豚合いびき肉 …250グラム
- ニンジン …小1/2本
- アスパラガス …2本
- タマネギ …1/2個
- ☆卵 …1/2個
- ☆パン粉 …大さじ3
- ☆塩・こしょう …少々
- うずらの卵（水煮） …5個
- ケチャップ・中濃ソース …各大さじ2

健康政策課 ☎214・3894

作り方

- ①ニンジンは1cm角のスティック状に切り、半端な部分はみじん切りにする
- ②スティック状のニンジンとアスパラガスはゆでておく
- ③タマネギはみじん切りにし、①でみじん切りしたニンジンと合わせ、フライパンで火が通るまで炒める
- ④ボウルに合いびき肉、③、☆を入れてこねる
- ⑤アルミホイルに④の半量をのせ、横15cm×縦7cm程度に広げ、うずらの卵と②を並べる。④の残りをのせたら、アルミホイルで包み、円筒状に整える
- ⑥フライパンに⑤をのせ、転がしながら3分ほど焼く。浸る程度の水を入れてふたをし、弱火で15分蒸し焼きにする
- ⑦アルミホイルを外して切り分け、ケチャップと中濃ソースを混ぜて添える

お手伝い Point

材料をこねる作業、具を並べ形を整える作業ができます