

# 仙台はじまりの地

## 青葉山エリアの 未来の地図



歴史、文化、自然等の資源が  
集積する青葉山エリア。このエ  
リアの魅力を磨き上げる、さま  
ざまな取り組みを紹介します。

3回にわたり、第40回全国都市緑化  
仙台フェア「未来の杜せんだい2023」  
の見どころを紹介するシリーズ。  
2回目の今回は、メイン会場の西公園  
南側地区・広瀬川地区のイベント企画  
などについてお届けします。

### 家族でみどりを満喫しよう

西公園南側地区のプログラム「フォ  
レストアドベンチャー」は、公園内の  
樹林を活用した体験型アクティビティ  
です。木から木へと渡りながら遊ぶ  
のアスレチックで構成されます。最高  
で約5メートルの高さにもなる樹上で  
の景色の中、子どもから大人まで体を



▲アスレチックの一つ「ジップスライ  
ド」。約80メートルのワイヤーロープ  
を滑車で滑り、疾走感を楽しみます

動かしながら自  
然を楽しむこと  
ができます。こ  
のほか、キッチ  
ンカーによる東  
北の食材を生か  
した飲食メニュ  
ーの販売や、イ  
ルミネーション  
をはじめとする

夜間イベントなどを実施し、フェアを  
盛り上げます。

また、広瀬川地区では、清流の美し  
さをより身近に感じられるよう、憩い  
の場所として散策路や広場を整備。さ  
らに、水辺の生き物の観察会や川の環  
境を学ぶワークショップなど、広瀬川  
の魅力を伝える催しを展開します。

### 市民協働でつくるフェアの彩り

市民の皆さんが自分たちの手でつく  
りあげる花壇も、フェアの見どころの  
一つです。みどりのボランティアとし  
て花壇づくりなどを学んでいる「花と  
緑のアドバイザー養成講座」の受講生  
は、これまで仙台駅西口ペDESTリア  
ンデッキの花壇の手入れを行うなど、  
準備を進めてきました。

9月14日には、メイン会場となる青  
葉山公園追廻地区の「もりの市民広場」  
に設置する花壇について、テーマやデ  
ザインをグループごとに検討。訪れた  
方が会場でのひと時をより楽しめるよ

### フェア豆知識

緑化フェアでは、毎回、  
全国の自治体から花壇が展  
示されるのをご存じですか。  
本年度の北海道フェアでも、  
仙台フェアのロゴマークを  
イメージした花壇が作られ  
ました。仙台フェアでは「Trip Garden」と題し、全  
国の花の風景を巡っている気分が味わえるような、そ  
れぞれの自治体の特色が表れた花壇が展示されます。  
どんな花壇が並ぶのか、今からとても楽しみです。



▲仙台フェアのロゴマークと  
北海道フェアに出展した花壇

未来の杜せんだい2023  
●開催期間 令和5年4月  
26日(水)～6月18日(日)  
●フェアの最新情報は、ホーム  
ページ <https://sendaiteegre.jp/>  
でお願いします

▶公式マスコット  
キャラクター  
「フォレッピー」



う、これまで  
の講座で身に  
付けた知識や  
経験を生かし、  
花壇の花の種  
類や配置など  
を真剣に話し  
合いました。



▲花壇のイメージを図に描き  
ながら考える受講生

今後、小学生が作るアートプラン  
ターや大花壇の花植えなど、市民の皆  
さんと一緒に会場づくりを進めていき  
ます。

### おうち時間に親子でクッキング!

## せんだいレシピ帖

### さけ 鮭の焼き春巻き



良質なタンパク質が取れる魚は、  
缶詰を利用することで手軽に調理で  
きます。タマネギとピーマンをレン  
ジで加熱してから巻くと、小さいお  
子さんも食べやすくなります。

### 材料 (10個分)

- 鮭水煮缶 …1缶 (180グラム程度)
- タマネギ …小2個
- ピーマン …小2個
- 塩 …1つまみ
- 砂糖 …大さじ1
- 春巻きの皮 …10枚
- ピザ用チーズ…120グラム
- 薄力粉 …大さじ1
- 水 …大さじ2
- サラダ油 …大さじ5

### 作り方

- 1 鮭は水気を切り、粗くほぐす
- 2 タマネギは薄切りにする。ピーマンはヘタと種を取  
り、千切りにする
- 3 ボウルに1、2、塩と砂糖を入れてよく混ぜ合わせ、  
10等分にする
- 4 春巻きの皮に3をのせ、その上にピザ用チーズをの  
せて巻く。巻き終わりに水溶性薄力粉を塗り、皮を  
留める
- 5 フライパンに油を熱し、4の両面をじっくり焼く

お子さん  
お手伝い  
Point 鮭をほぐす、ピーマンのヘタや種を取る、春  
巻きの皮に具をのせて巻く作業ができます

※健康政策課Facebook「仙台伊達なキッチンーだてきち」で  
は他にもレシピを紹介しています 健康政策課 ☎214・3894