

石巻市NPO支援オフィス通信
月刊 **んぼん舗**
平成20年12月号 第65号 毎月1日発行

発行日 2008年12月1日
発行 石巻市NPO支援オフィス
〒986-0832 宮城県石巻市泉町3丁目1-63
TEL/FAX 0225-23-3641
E-mail nposhien@pluto.plala.or.jp
URL http://www.ishinomaki-npo.jp/

□ オフィス開館時間:月~金曜日10:00~20:00 土曜日10:00~18:00 日曜・祝日休館 □

◆◆◆登録団体インフォメーション◆◆◆

登録番号10 明笑館

開館15周年 第15回明笑館作品展のご案内
今年も一年間の成果の発表として作品展を下記により開催いたします。ぜひお越しください。

開催日 : 12月7日(日) 10:00~13:00
場所 : 明笑館
石巻市不動町1-6-8

内容 : 作品展示販売
季節の野菜販売
焼きそば、とん汁の販売
リサイクルバザー 他

□問合せ□
明笑館 TEL 94-0380 / 22-4895


登録番号6 石巻市国際交流協会

2008年 クリスマス交流会のご案内
協会会員と在石外国人の方とが歌や踊り、食事を共にしながら相互理解を深め国際交流を図ります。

開催日 : 12月14日(日) 12:00~14:00
場所 : 石巻市稲井公民館
参加費 : 一般 1000円
大学生・高校生 500円
中学生以下 無料

その他 : プレゼント交換をしますので
500円位のプレゼントをご持参下さい

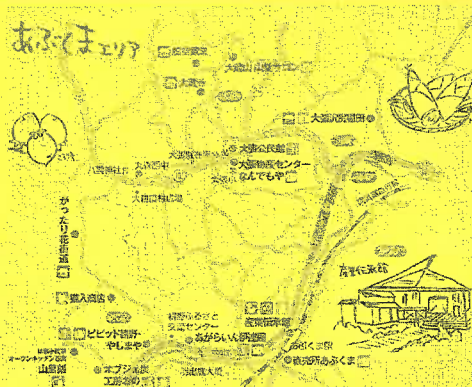
□問合せ□
国際交流協会事務局 TEL/FAX 23-0851



NPO取材日記

石巻市NPO支援オフィス・スタッフによる取材日記
今回は地元を離れて地域づくりを研修してみました。

みやぎ地域づくり団体協議会研修参加



丸森町の町おこしの取り組みなどを見学する研修会に参加しました。平成19年に地域づくり総務大臣賞を受賞した、地域住民が出資する「大張物産センターなんでもや」や、道の駅風な「あがらいん伊達屋」を見学し「がったり村」(落水を利用して動く臼のこと)の交流の様子を聞き、江戸時代から阿武隈川の舟運で七代にわたり栄えたという豪商、斎藤家の跡を蔵の郷土館として解放している「斎理屋敷」を見学しました。ツリーハウスに住むイギリス人の大学の先生のお話も聞き、沢のせせらぎと山の澄んだ空気の中、自然を満喫できた大変充実した一日でした。

杜の都のアート展 in 定禅寺

今年で12回目を迎える、仙台杜の都のアート展を見学しました。10月から11月にかけてはイベントが各地で行われていますが、芸術の祭典も仙台では数多いようです。アート展は、定禅寺通り中央線道にぎゅちりとそれぞれの団体や個人の方の手作りのアートや作品を展示、更に販売をしたり、ライブやパフォーマンスもありました。石巻の登録団体である、NPO法人 手作りで元気を作る会さんが参加されていました。広い活動がんばってますね。



石巻市NPO支援オフィスは、12月28日(日)~1月4日(日)まで休館いたします

いしのまきNPOセンター主催

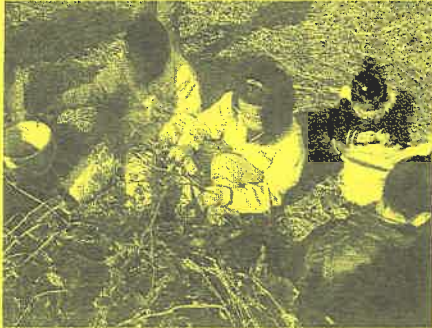
いしのまき市民大学「ジュニアカレッジ」

第5回 里のしごと体験②&修了式

大豆の収穫と味噌づくり体験 平成20年11月15日(土)

たんけんたい
しごと探検隊

この事業は、「JT青少年育成に関するNPO助成事業」を受けて実施しています。



ジュニアカレッジ最終回は、春に作付けした大豆を収穫し、味噌に加工する体験をしました。

畑は枯れ枝だらけの荒地のように見えたが、豆は程よく枯れて乾いていて、大豆として収穫するのに丁度よい状態でした。



味噌づくりの場では、発酵させた米麴とゆでた大豆を混ぜ合わせ、細かくつぶして団子に丸めながら、空気が入らないように味噌樽にたたきつけます。なかなか体力の必要な作業でしたが、みな頑張ってくれました。



仕込んだ味噌は、持ち帰って自分の家で熟成させる隊員と出来上がるまで待つ隊員にわかれまして。うまく熟成できるとよいですね。

昼食後は、修了式が行われ、修了証書と記念品が渡されました。探検隊の皆さん、お疲れ様でした。

「いしのまき市民ひろば」に参加しませんか！

昨年さくら野で大好評いただいた、「いしのまき市民ひろば」を今年は場所を変えてまた開催いたします。市内の市民活動団体やボランティア団体ならびに各種団体の日頃の活動内容を広く一般市民へ伝える機会を提供することを目的に多くの市民の興味や関心、活動への参画の機会を提供します。

開催期間(予定) 平成21年2月(10日間程度)

開催場所(予定) イオン石巻蛇田店

※詳細は次回のおぼん舗にて

お問い合わせ：いしのまきNPOセンター TEL 23-0851

編集後記

ジュニアカレッジの味噌づくりの段取りで3日ほど農村婦人の家に通わせていただき、味噌づくりをお手伝いさせていただきましたが、一番大変だったことは、材料や機材の量的な重さでした。たくさんの仕込みのために使う大豆や米の量は、普段の生活に使う量とは違うし、それを蒸したり茹でたりする機材も大きく、それらを後片付けするのも自分的にはきつかったです。いつもこなされている方に頭が下がりました。