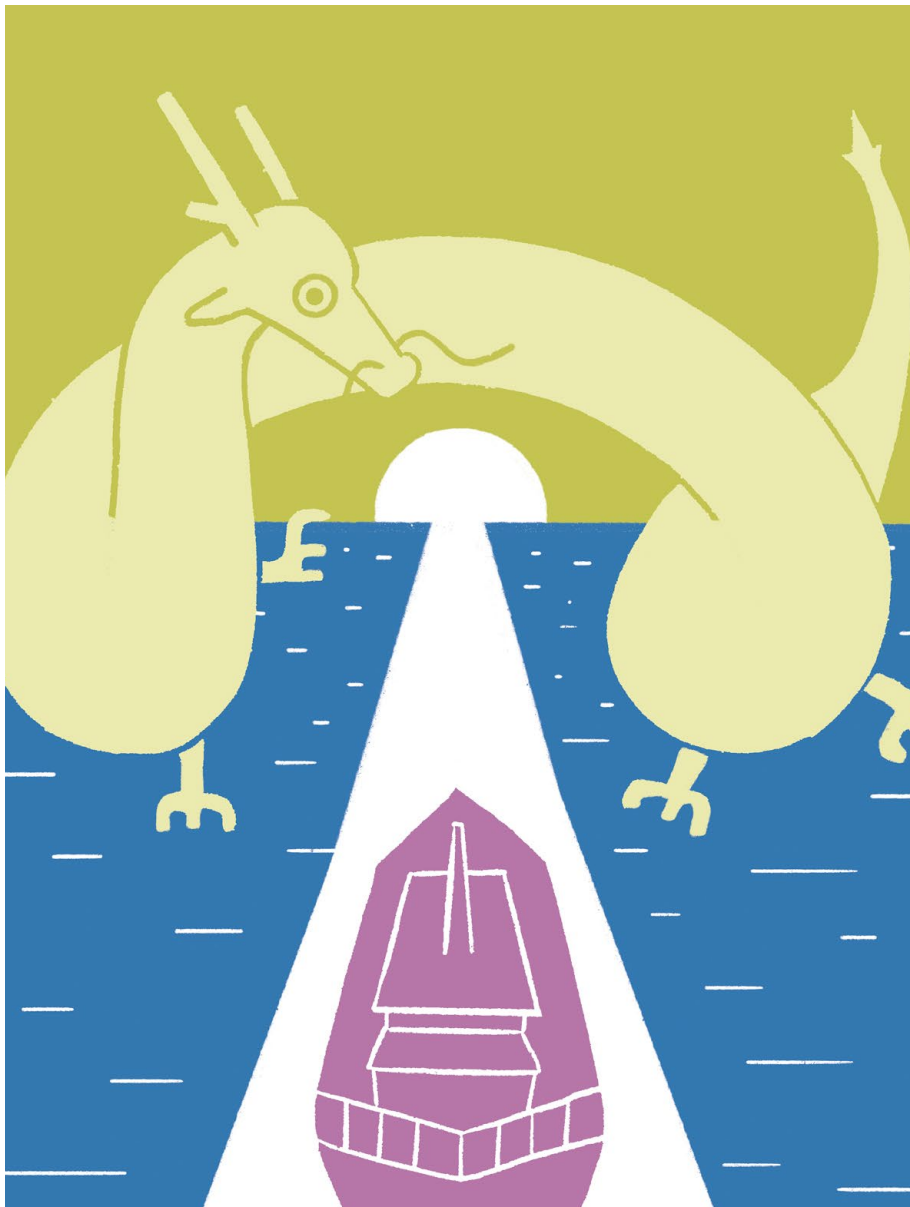


東ZINE



COVER



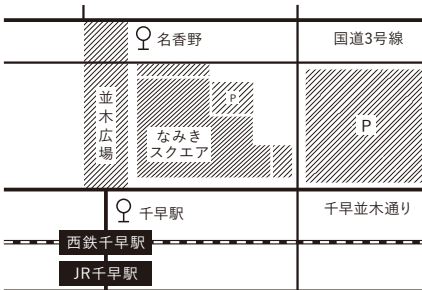
「海神の総本社」「龍の都」と称される、志賀海神社。数々の船出を見守ってきたこの場所へ、新たな門出に訪れてみては。

なみきスクエア

なみきスクエアクラブの活動拠点、なみきスクエアは、東市民センター、千早音楽・演劇練習場、東図書館、証明サービスコーナーなどの機能を持つ複合施設です。

ACCESS

〒813-0044 福岡市東区千早4丁目21番45号
JR鹿児島本線「千早駅」下車 西口より徒歩約1分
西鉄貝塚線「千早駅」下車 西口より徒歩約1分



東ZINE vol.9 2025年3月24日発行 発行：なみきスクエアCLUB TEL 090-7458-3470 HP <https://www.namiki-sq.jp>

志賀島校区

しかうみじんじゃ

志賀海神社

宮崎宮、香椎宮、志賀海神社。由緒ある神社が三社も点在する東区。それぞれが地域に根差し、より良い町づくりに取り組んでいます。今回は志賀海神社 宮司の阿曇幸興さんに校区の魅力を伺いました。

聞き手:重村直美



阿曇幸興さん

福岡市出身。幼稚園から大学までラグビー一筋。強豪校で知られる福岡筑紫高校、関西学院大学のラグビー部でも活躍。卒業後、國學院大學で神職の階位を取得。太宰府天満宮で5年間の奉仕を経て、先祖代々宮司を務める志賀海神社へ。2024年4月1日、宮司に就任。

「志」を胸に旅立つ人々を応援。

志賀海神社は博多湾の総鎮守。古くから「海神の総本社」として親しまれ、船が連なっている様子が龍のように見えることから「龍の都」とも称えられてきました。

玄界灘に臨む境内からの眺めはじつに爽快です。とはいえ、昔の船出は人生を懸けた使命でした。命を落としてしまうかもしれない……それでも強い「志」を胸に抱いた人々がこの地から「海」へと漕ぎ出しました。

志賀海神社はそんな大志を持った人々の航海の無事と安全を祈り続けてきた神社です。今でも新しい門出や旅立ちの時など、人生の節目に多くの方が祈願に訪れてくださいます。



阿曇族がつないだ各地とのご縁。

海を介して国内外の交易が盛んになると、志賀島を拠点に「阿曇族」と呼ばれる海洋民族が栄えました。

優れた技術力や航海術を持つ彼らは、交易に使う素材を求めてこの島から船で全国へ。各地に拠点を築きましたが、福岡市と長い交流を持つ長野県安曇野市もそのひとつです。安曇野市の穂高神社で毎年行われる「御船祭り」の納めの作法をはじめ、福岡との共通点も多いんですよ。



海の島と山に囲まれた町に同じ文化が残りに残っていることに、不思議なご縁を感じます。

「お帰り」が自然と聞こえる島へ。

新天地に向けて旅立つ人々にとって、志賀島はまさに玄関です。遊びにいらした方々からは「ここは時が止まったように感じる」「どこか懐かしい」と言われますが、そこがこの校区の良いところ。

昔から帰ってきた船を「お帰り」と迎えていたように、これからも自然と「お帰り」が聞こえる島でありたいと思っています。

この島に来ればいい思い出がある、がんばろうと希望を持って旅立っていける、そしてまたここに戻ってきたいと思っただけでいい。私たちはそんな未来に向けて、志賀島が誰にとっても心のふるさとなるような地域づくりを進めているところです。



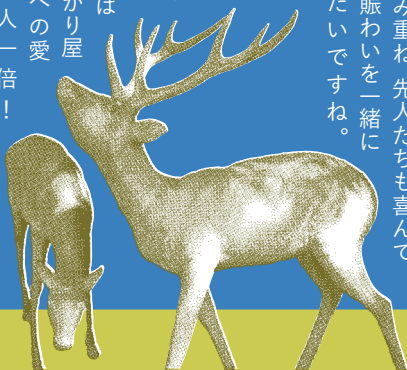
春の風物詩は「山誉祭」。

国内外から移住する方も多い東区、神社はそれぞれの土地の歴史や文化のルーツを感じていただき、ご縁をつないでいく

子どもたちと島の賑わいづくり。

子どもたちは地域の宝。夏の「七夕祭」では地域の子どもたちと一緒に竹で灯籠を作り、境内や参道を彩ります。こうして思い出を積み重ね、先人たちが喜んでくれるような賑わいを一緒に育んでいきたいですね。

他の地域の方も大歓迎です。一緒に灯籠づくりを体験しませんか？志賀島校区の住民は少し恥ずかしがり屋ですが、地元への愛情も誇りは人一倍！仲良くなったら温かくて話し好きな人が多いことに気づいてもらえると思います。ご参加、お待ちしております。





「宮沢賢治と自然」



『注文の多い料理店』や『銀河鉄道の夜』で知られる作家・宮沢賢治は、とりわけ好奇心旺盛な子どもだったそうです。野山を駆けまわり、石や昆虫を集めるのに夢中になって、「石っこ賢さん」というあだ名がつけられていたほどでした。

その興味は、やがて星にも向けられていきました。『賢治と「星」を見る』を読むと、子どもの頃の体験や興味関心、それにつながる自然科学の知識が、いかに作品に反映されているかを知ることができます。道ばたの石ころでずっと遊んでいられる子どもの感性を尊び、その興味が満たされるまで待つことは、親の大切な仕事のひとつかもしれないと思います。



左：渡部 潤一『賢治と「星」を見る』(NHK出版)
右：澤口 たまみ『自然をこんなふうに見てごらん 宮沢賢治のこゝろ』(山と溪谷社)

『自然をこんなふうに見てごらん』は、おはなしの多くを自然から拾ってきたという宮澤賢治の57のこゝろをやさしく丁寧に紐とく一冊です。賢治のまなざしをとおして自然の美しさに出会いなおすことができます。

あたたかくなり自然と触れあうことの増える季節、文学の中の自然にも触れてみてはいかがでしょうか。

なみきスクエアCLUB

なみきスクエアCLUBは、自分の好きなことや得意なことをかけ合わせながら、みんなのアイデアを形にしていって創造的な活動です。「アートイベント」「遊びと学び」「はじめての○○」「ひろばづくり」の4つのテーマで活動しています。

いっしょによりみち おやこカフェ

なみきスクエアでは、小さなおこさまといっしょに、親子がゆっくりできる「おやこカフェ」を開催中です。夏は冷たい、冬は温かい飲み物を用意しています。親子で楽しめる遊びや簡単なものづくりも体験できます。育児の話をしながらカフェタイムをお楽しみください。パパもママもあかちゃんもいっしょにお気軽にお立ち寄りください。

information

【時間】11:00～15:00 【参加費】無料
【会場】ひまわりひろば会議室1・ひまわりひろば多目的スペース
5/7(水)、6/7(土)、7/2(水)、8/13(水)、9/2(火)、10/16(木)、
2026/1/7(水)、2/11(水・祝)、3/25(水)
【対象】0～3才までのおこさまと保護者
【お問合せ】090-7458-3470 namikisquareclub@gmail.com

大きな風船と光で ココロがはずむ
しあわせなじかん
はじめての芸術

「はじめての芸術」は、生まれて間もない子どもたちが一人の観客として親と一緒に本物の芸術に出会うことを通して、感性とコミュニケーション力を育むことを目的にコンサートやワークショップを行っています。令和6年度は、0才から親子で安心して楽しめる芸術を体験する機会が少ない中で、先進的に「はじめての芸術」の作品づくりやアーティストの育成に取り組んできた劇団AFRICAとSARAEのコラボレーションによる赤ちゃんとおやこがいる家族のためのスペシャル企画「A day」やクラシックコンサートを開催しました。

information

【お問合せ】Tel:090-7458-3470 Mail:namikisquareclub@gmail.com



<https://www.namiki-sq.jp>

みんなでひとつの
ドラマをつくろう！

遊びと学びの
コミュニティスクール

こどもの力と可能性をひらく



オノマトベであそぼう！



1.賢治さんの食卓：コロケ編 2.だんご編
3.こどもたちが制作した山猫軒

なみきスクエアを拠点に活動する「遊びと学びのコミュニティスクール」。舞台芸術に関連した多様な演劇的体験を取り入れたプログラムを中心に年間を通して様々な体験や活動に取り組んでいます。令和6年度は、数多くの童話作品を残した宮沢賢治さんを取り上げて、賢治さんの

物語の世界やお話の中に登場するものたちをモチーフにオノマトベで遊んだり、山猫軒のメニューを考えてみんなでランチパーティをしたりと様々なワークショップに取り組んでいました。3月30日(日)はなみきホールで「注文の多い料理店」の物語の世界を舞台にしてダンスやパントマイム演劇で発表をします。舞台で使う小道具や美術セットは、こどもたちや保護者が協力して作りました。みなさん、ぜひ観にきてください。

物語の世界やお話の中に登場するものたちをモチーフにオノマトベで遊んだり、山猫軒のメニューを考えてみんなでランチパーティをしたりと様々なワークショップに取り組んでいました。3月30日(日)はなみきホールで「注文の多い料理店」の物語の世界を舞台にしてダンスやパントマイム演劇で発表をします。舞台で使う小道具や美術セットは、こどもたちや保護者が協力して作りました。みなさん、ぜひ観にきてください。

山猫軒を作ったときに、みんな違う山猫軒を作っていておもしろいと思った。そして、料理を考えたときにも、とてもおもしろい発想が沢山あって、いいなと感じた。

中学1年生

みんなで1つのチームになって様々なことをやったりして、とても楽しかったし、普段しないことをしていい機会だなと思った。そして、みんなが考えた料理が出てきて新鮮でうれしかった。

中学1年生

オノマトベでおどったり、あなをつくってぐくんだり、さわってうごかなくなるのものがあったし、本だなをつくったり、しろつめくさをつくるものがあったです。

小学1年生



東区で食べる

東区で食べるビーフシチュー

料理研究家の宮村ゆかりさんがおすすめするレシピと東区の食のこぼれ話をご紹介します。

料理家

宮村ゆかりさん

千早を拠点にスパイス料理やローフードの料理教室「ミヤムの恋するcooking」を主宰。栄養士として栄養指導、レシピ開発など料理家として活動中。

「宮沢賢治の愛した
ビーフシチュー」

Recipe Vol.9

材料/4人分
○牛塊肉(もも、肩、すじ肉など) …500g
○塩…少々

A ○小麦粉…大さじ1
○バター…30g
○にんにく…1片
○ローリエ…1枚
○タイム…3本(あれば)
○赤ワイン…300ml
○水…300ml～
○人参…中1本
○マッシュルーム…6個
○じゃがいも…小2個
○玉ねぎ…中1個
○セロリ…1本
○サラダ油…大さじ1

B ○小麦粉…大さじ1
○味噌…20g
○ウスターソース…大さじ1
○トマトケチャップ…大さじ1
○トマトピューレ…80g
○赤ワイン…200ml
○水…200ml

C ○赤ワイン…100ml
○バター…10g
○黒砂糖…小さじ1
○絹さや…8本

作り方

①下準備：にんにくは半分に切り、芯をとっておく。人参は皮をむいて縦半分に切り、乱切りにしておく。マッシュルームは汚れをふき取り、半分にカットする。じゃがいもは皮をむいて、大きめの一口大に切る。玉ねぎは皮をむいて、ばらつきにくいように根元を残してくし形に切る。セロリはすじを取って3cm幅のなめざりにする。絹さやはすじをとって湯がいておく。
②牛肉は4cm角に切り、塩を振っておく。(ビーフシチュー用にカットしてある場合はそのまま使用する。)
③フライパンを強火で熱し、温まったら中火にして②の牛肉を入れて前面に焼き色がつくまで焼く。弱火にしてAの小麦粉を肉にまとうように振り入れる。馴染んだら、Aのバター、にんにく、ローリエ、タイムを入れて炒め合わせる。
④別の鍋にAの赤ワイン、水、③を入れる。セロリの葉っぱがあれば葉も一緒に加えて中火で火にかける。沸騰したらアクを取り除き、蓋をして1時間ほど肉が柔らかくなるまで煮込む。途中水分が少なくなったら水を足して肉が液面から出て乾燥しないようにする。
⑤③の肉を炒めた後のフライパンに油をひき、中火に熱する。人参、マッシュルームを入れ、食材を入れる都度、塩(分量外)

少々をして炒める。焼き色がつきはじめたら玉ねぎ、セロリも加えて炒める。じゃがいもを加えて全体がなじんだら、弱火にしてBの小麦粉を全体にまとうように振り入れる。馴染んだら、Bのバターを加えて炒め合わせる。
⑥火が通ってきたらBの味噌、ケチャップ、ウスターソース、トマトピューレを加えて、味噌を溶かしながら全体を合わせて炒める。Bの赤ワインと水を加えて中火で30分～40分程とろみがつくまで煮込む。
⑦④の肉が柔らかくなったら⑥を加えて10分程、とろみがついて全体がなじむまで煮込む。
⑧煮込んでいる間に⑥のフライパンにCの赤ワインを入れて中火で煮詰める。フライパンに残ったソースもゴムベラで混ぜ合わせながら煮詰めていく。とろみがついて半分以上の量になったら⑦の鍋に合わせる。Cのバター、黒砂糖も加えなじませる。仕上げに塩で味を調えて、火から下ろす。器に盛り、茹でた絹さやを飾って完成。

※市販のデミグラスソースを使わずに家庭にある材料で作れるレシピです。隠し味に加える味噌は合わせ味噌や八丁味噌、赤味噌のような色が濃い味噌がおすすめです。甘めの米味噌などを使用する場合は濃口醤油を小さじ1/2程加えるとコクが出ます。
※トマトピューレが手に入らない場合はホールトマトを120g潰して使います。

「宮沢賢治のビーフシチュー」

今年度の東区遊びと学びのコミュニティスクールは宮沢賢治の物語や人物をテーマにしたプログラムということで、私もプログラムに参加させていただき子どもたちへの料理教室や宮沢賢治作品『注文の多い料理店』をイメージした料理を保護者の皆さまと作る活動をしました。その中で改めて、宮沢賢治の作品には食べ物や食事のシーンが登場すること、食を考える機会が多い人物だったことを思いました。好きな食べ物話題になることも多く(天ぷらそばとサイダーなど)、トマトもその中の一つです。宮沢賢治が生きた、明治～昭和初期はまだトマトが一般的に好まれる時代ではなかったそうですが、そのころからすでに賢治はトマト好きだったことが有名です。農学校の教師となった賢治は、大好きなトマトを生徒たちに紹介するために、賢治が愛するビーフシチューの説明をします。「小麦粉を炒めて、真っ赤な完熟トマトで作るデミグラスソース。それで牛肉をとろとろに煮込んだビーフシチュー」と。賢治が話すとともに美味しくそうで、生徒たちにビーフシチューを振舞ったともいわれています。そのあまりの美味しさに生徒たちもトマトに興味が出てきます。作品では『銀河鉄道の夜』で、ジョパニが自宅でトマト料理を食べるシーンが登場したり、『黄いろのトマト』という作品もあります。トマトの栽培もしていたそうです。そんな宮沢賢治が生徒たちに振舞った、賢治も愛したビーフシチューを今回はご紹介します。