

Ishinomaki High School 宮城県石巻高等学校

A preface

The previous versions were based on three themes. The theme of the first volume was telling about the “Great East Japan Earthquake,” that of the second was telling about the “attractions in Ishinomaki” for many people, and that of the third was telling about “tradition in Ishinomaki.” If you are interested in these topics, please refer to them. The theme of this volume is “To deepen Ishinomaki.” We researched to deepen our understandings about the familiar topics for us about Ishinomaki, such as local foods, historical places and so on. We hope you will get better understanding of Ishinomaki after reading it.

この本は『Ishinomaki A to Z』の第4弾です。このシリーズでは3つのテーマをもとに作られました。1つ目のテーマは「東日本大震災」を伝えるために。2つ目のテーマは「石巻の魅力」を伝えるために。そして、3つ目のテーマは「石巻の伝統」を伝えるために。ご興味のある方はそちらをご覧ください。第4弾となる今回は、今回のテーマは「石巻の食べ物・場所などといった、石巻市民にとってなじみのある石巻のテーマについて、より理解を深めること」としました。読者の皆様にとっても新しい発見がありましたら幸いです。



『朝景 I』 日和山神社の鳥居越しに昇る朝日
画：熊倉 保夫 様 [1980年代作]

Names of areas

There are names of Ishinomaki's areas that originated from the land or the climate around Ishinomaki. We chose five of them which we thought were important.

石巻には石巻の土地や気候に由来して付けられた地名があります。その中から、今回は5つ紹介したいと思います。

Ishinomaki (石巻) 石 *Ishi* : Stone, 巻 *maki* :turning

This area has been called "Ishinomaki" since *Edo* period (1603 - 1867). The origin is written in an old book called "Honai Hudoki". It describes as follows: There is a big stone in front of Sumiyoshi Temple, whose shape looks like a noble's headgear. The vortex turns around the stone, creating a natural crest. The stone came to be called "a turning stone."

『石巻』と呼ばれるようになったのは、江戸時代になってからのこととされている。『封内風土記』におよそ次のように書いてある。—住吉神社前の川の中に、昔、位の高い人が身につけた烏帽子に形が似ている巨石があり、地元の人はそのを『石巻石』と呼んでいる。その周りに水の渦が回って自然の紋ができています。そこから、『石旋（イシノマキ）』と呼ばれるようになり、地名が生まれた。

Hebita (蛇田) 蛇 *Hebi* : Snake, 田 *Ta* : Rice field ← 多 *Ta* : many

A Long time ago, a man planted a melon seed, which a swallow had carried into the field. It grew, and one day the melon split, and when it did many snakes came out. "*Hebi*" means "snake" and "*ta*" means "many". This legend gave the name to the place. (There is another story of its origin on in the article of "Growth of Hebita," so please read it as well.)

昔、ある男が、ツバメが運んできたメロンの種を見つけ、その土地に蒔いたところ、メロンはすくすくと成長して割れた。すると中からたくさんの（多）蛇が飛び出した。これが蛇田の由来だということだ。（『蛇田地区の発展』の記事の中に、別の由来についてのエピソードが紹介されていますので、読んでみて下さい。）

Ayukawa (鮎川)

The name of Ayukawa is based on a very strong Northeast wind above the Japanese Sea. Voyagers often suffer from it. They call the wind “*Ayu no kaze*”, which means the East wind. It is also true that this wind also brings various kinds of seafood fortune. The place where various kinds of happiness can be blown in is Ayukawa.

『鮎川』という名前は、日本海上を吹く『北北東の風』に由来します。航海者たちはこの強風に苦しんできました。この風は『東風-あゆのかぜ-』と呼ばれ、万葉歌人である大伴家持が『万葉集』巻十七（四〇-七）に『東風』という歌を掲載しており、この『東風』こそ鮎川の地名の由来であると言っています。この風が豊富な海の幸をもたらすことも事実で、これにより、いろいろな幸を吹き寄せる地が鮎川なのです。

Onagawa

Onagawa town was named after a river running through there. Small streams from mountains joined together, and became bigger. This is called “ONNE-NAY” in *Ainu*, the language of native people of Northern part such as Hokkaido of Japan. The name, Onagawa, comes from this word.

『女川』は、その女川町内を流れる川の名前に由来します。山からの複数のせせらぎが交わって一つになったのですが、これをアイヌ語では「おんね-ない」といいました。これが語源だということです。

Oshika

The origin of the name of Oshika peninsula is said to be its shape as seen from the sea. The folklore of *Taisyō* era, Kunio Yanagida, wrote “Spring of Snow Countries,” where he says, “...the hill seen not from the land but from the sea.”

石巻の沿岸部にある牡鹿半島は、海上から見える半島の地形を意味していると言われている。大正時代の民俗学者である柳田國男は『雪国の春』を著し、その中で「陸地からではなく海上からみた丘を語っている」と記しています。

Cycling Road

We have a road called "Cycling Road" in Ishinomaki. It is a very long road along Kitakami River. Many people, old and young, men and women, walk along this road. Here is one story of them. This is a story of a young girl.

石巻にはサイクリングロードと呼ばれている自転車道があります。この道は市内を流れる北上川・北上運河に沿って長く続いています。老若男女たくさんの人が利用しています。そんな中からお話を一つ・・・

One day, an old couple took their grandchild to Cycling Road for the first time. Walking toward the road, the grandfather says, "You will soon see Kitakami River." A girl says, "Are there any birds?" Her grandmother answers, "Surely, there is." The girl gets excited. After a while, they see Kitakami River. "Look! There is a bird!" Then the girl starts running. Her grandmother says, "Hey! Be careful!" The girl says "OK! Grampa, can you take a picture of me with the birds?" "Of course! Are you ready?" Then the shutter makes a clicking noise.

...Twenty years later...

Now I am walking along Cycling Road with my daughter.

ある日、小さな女の子がおじいさんとおばあさんと一緒に初めてサイクリングロードを歩いた日のことです。自宅からサイクリングロードに向かいながら、おじいさんは女の子に「この道に沿って北上運河が流れているんだよ。」と言うと、川に住む鳥の絵本を思い出した女の子は「鳥がいるかな?」と言いました。おばあさんが「きつといるよ」と言いました。女の子は喜びました。ほどなくして、北上運河が見えてきました。「あ!あそこ!鳥がいるよ!」女の子は駆け出しました。おばあさんは「ほら、気をつけて!」と女の子に声をかけます。「おじいさん、写真を撮って!」「いいよ、準備はいいかい?」

パシャ。

そして20年後の今、私は自分の娘とこの道を歩いている。

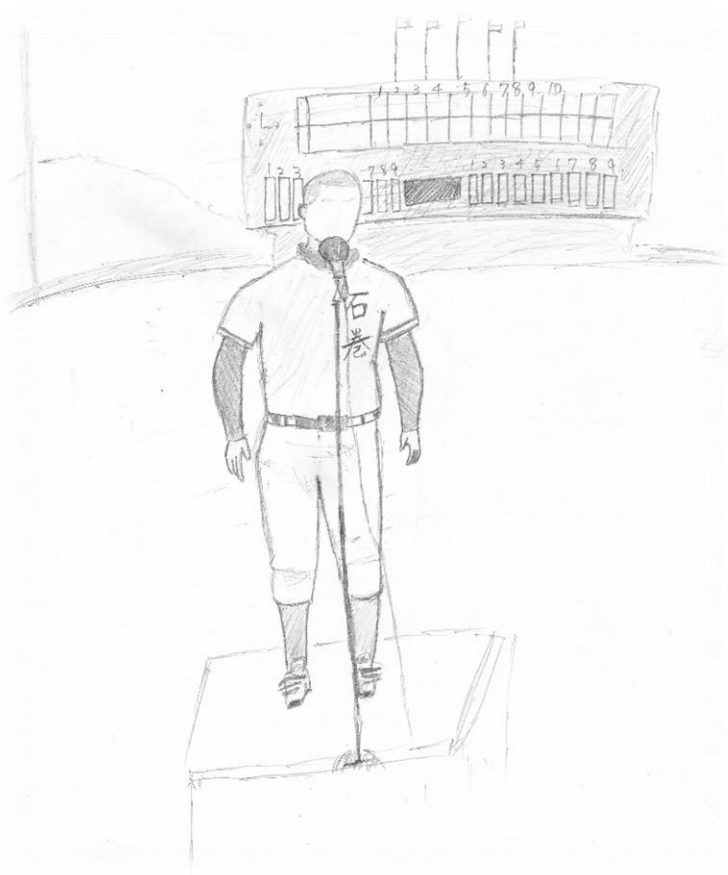


History of Ishinomaki High School baseball club

Ishinomaki High School baseball club was made in 1947. After two years, a big event happened. Surprisingly, they participated in the National High School Baseball Championship of Japan, commonly known as “Summer *Koshien*.” They fought against Kansai High School. Unfortunately, they were defeated in the first round. However, it seems that players’ spirits were impressive. Now, active players are working on practicing as hard as they can. They are busy each day. Let’s cheer for Ishinomaki High School baseball club!

石巻高校の野球部は1946年に創立しました。その2年後、大きな出来事が起こりました。驚いたことに、彼らは甲子園に出場したのです。彼らは関西高校と闘いました。惜しくも1回戦敗退でした。しかし、選手達の闘志は感動的なものだったそうです。現在も、現役の選手達は熱心に練習に取り組んでいます。彼らは忙しい日々を過ごしています。石巻高校野球部を応援しましょう！

引用『石巻高校野球部五十年史 白球の歴史』



Okumatsushima Jomon Village

Okumatsushima Jomon Village was founded in 1992. (Jomon era started almost 13000 years ago and lasted for 14600 years, until B.C.4.) It is famous for Satohama Shell Mound, which boasts of being the largest in Japan. If you go there, you can learn about the life style of those days by finding the items such as Jomon ware, fishing gear, ornaments, and so on. The shell mound was not only used for dumping, but also as a sacred place to bury the dead. In this village, you can touch the shell mound, so that you would understand more about those days, which would be a great experience.

奥松島縄文村歴史資料館は 1992 年に創立されました。(縄文時代はおよそ 1 万 3000 年前に始まり紀元前 4 世紀までおよそ 1 万 4600 年間続きました。)そこは日本最大級規模を誇る『里浜貝塚』で有名です。縄文村では、縄文時代の生活について知ることができます。貝塚は単なるゴミ捨て場としての機能だけでなく、同時に亡くなった人を埋葬する聖なる場所でもありました。ここでは貝塚に直接触れる体験をすることができます。そうすることで、当時の事をもっと理解できるようになるでしょう。是非行ってみてください。



Oyster

There are many oyster farms in Ishinomaki. This is because Ishinomaki faces the sea where there is a line where two different kinds of sea currents meet, which brings an abundance of plankton, so Ishinomaki is suitable for raising oysters.

Do you know why oyster is called the milk of the sea? This is because oysters contain rich nutrition like milk. The oyster's season peaks from November to April, when Oysters get bigger. Also it is said that they don't eat oysters in the months whose spelling does not contain "r" - September, October, November, December, January, February, March, April - in overseas.

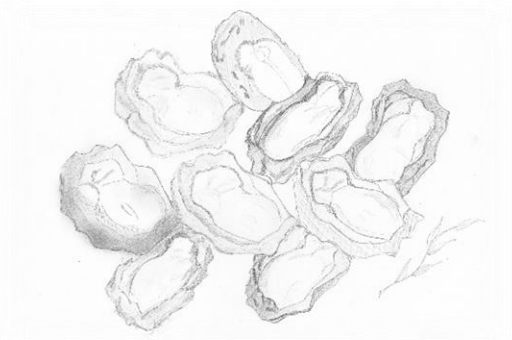
The shipment of oyster in Ishinomaki before the Great East Japan Earthquake was fifty thousand tons, but now it has decreased to twenty thousand tons. Oyster farmers still do their best to increase amount of oyster.

Talking about oyster dishes, our recommendations are "fried oyster", "oyster gratin", "raw fresh oyster with rice" and "oyster boiled with soy sauce", or "spaghetti with oyster". Please eat the delicious oysters in Ishinomaki!

石巻では牡蠣の養殖が盛んです。石巻の海には2つの海流がぶつかる潮目があるため、プランクトンが豊富で牡蠣が育つのに適しているのです。

次に、なぜ牡蠣は海のミルクと呼ばれているのでしょうか。それは、牡蠣は牛乳のように栄養が豊富であるためです。牡蠣の旬は、牡蠣が大きくなる11月から4月にかけてです。海外では、『(その綴りの中に) r のない月には牡蠣を食べない』と表現されています。石巻では牡蠣の出荷量が東日本大震災前までは5万トンもありましたが、現在では2万tまで減少してしまいました。牡蠣養殖業の方々は、今もなお牡蠣の生産量を増やそうと頑張っています。

私たちのお勧めメニューは、カキフライ、牡蠣グラタン、生牡蠣、牡蠣雑炊、牡蠣のスパゲティーです。ぜひ石巻産の美味しい牡蠣を食べてみて下さい！



Mokumoku Land

Mokumoku Land is a park with a craft shop, Mokumoku House, which was made by a labor union of Tsuyama town. *Moku* stands for tree in Japanese. As the name describes, Mokumoku land is surrounded by lots of trees, and is located by Kitakami River.

There are many kinds of big playground equipment which are made of Tsuyama Ceder, the local tree. The equipment is very unique. In addition, we can feel the warmth of wood, and our hearts are healed. Many people enjoy playing there.

Many locally grown vegetables and craftworks are sold in there. Among them, *Yabane* woodwork is specialty in there. (I would like you to see it what it looks like.) Those craftworks are made by wood of Miyagi prefecture. In addition, a special event is held in the third Monday of every month. In this event, you can put as much vegetables as you like in plastic bag.

Next, I will introduce restaurant in Mokumoku Land. Restaurant Kirikuchi is a Japanese restaurant and is loved by local people. It has various menus. (There is a special menu called Mokumoku bowl.) The ingredients produced in the area are used on those menus. So, we can fully enjoy the local taste.

Finally, Mokumoku Land holds many events. A popular event in spring and fall is the exhibition of wild grasses and plants. In this event, you can see and buy pretty flowers. In summer, children make original works of woods with their parent. In winter, the facilities are illuminated, and it creates a fantastic atmosphere. Many people love to see it.

Like these, Mokumoku Land has many good points. So, please come and have a nice time.

『もくもくランド』は、『もくもくハウス』という工芸品店を備えた公園で、津山町の労働組合によって作られました。その名前が表しているとおおり、『もくもくランド』は北上川のそばの、たくさんの木々に囲まれた土地にあります。

敷地内には、数々の大きな遊具があります。それらは地元で育った「津山スギ」で作られていて、とてもユニークです。また、木のあたたかみを感じる事が出来るため、心が癒されます。多くの人々が遊具で楽しく遊んでいます。

もくもくランドでは、たくさんの野菜や工芸品が売られています。その中でも「矢羽木工品」が特産品です。(どんな物か、是非ご覧になってみてください。)工芸品は全て県内材で作られています。また、毎月第3日曜日にイベントが開催されており、野菜の詰め放題などを楽しむことができます。

次に、もくもくランド内の飲食店について紹介します。「木里口」は地元民に愛されている和食レストランで、様々なメニューがあります。(15年も前から親しまれている、『もくもく丼』というメニューもあります。)メニューには市内産の食材が使われているので、地元の味を存分に味わうことができます。

最後に、もくもくランドではたくさんのイベントが開催されています。春と秋のイベントは「山野草展」です。このイベントでは、可憐な花々を見ることが出来、またそれを買うことも出来ます。夏には、親子でオリジナルの木工品を作ることが出来ます。冬のイベントはイルミネーションです。それはとても幻想的で、多くの人に喜ばれています。このようにもくもくランドには良いところがあるので、みなさん是非来て素敵な時間をお過ごしください。

Maruhei Dried bonito

Do you know Katsuobushi? Katsuobushi is dried bonito, which is one of the famous products of Ishinomaki. There are many traditional dried bonito shops in Ishinomaki, and Maruhei is one of them. This shop is famous not only in our city but also in Japan. In 1903, it was opened by Heishichi Abe, who is the origin of the name of the shop. Its symbol is the Chinese character of “Hei”, a part of his first name surrounded by a round circle. Circles symbolize being fortunate in Japan. As this suggests, this shop has prospered for a long time.

Dried bonito is traditional Japanese foodstuff. You can make soup stock with it. It is rich in various kinds of nutrition and flavor. Its flavor component, *umami*, is inosinic acid, which increases in flavor, or gains *umami*, when used with glutamic acid. This shop deals in bonito caught in the sea area from Kagoshima and Shizuoka

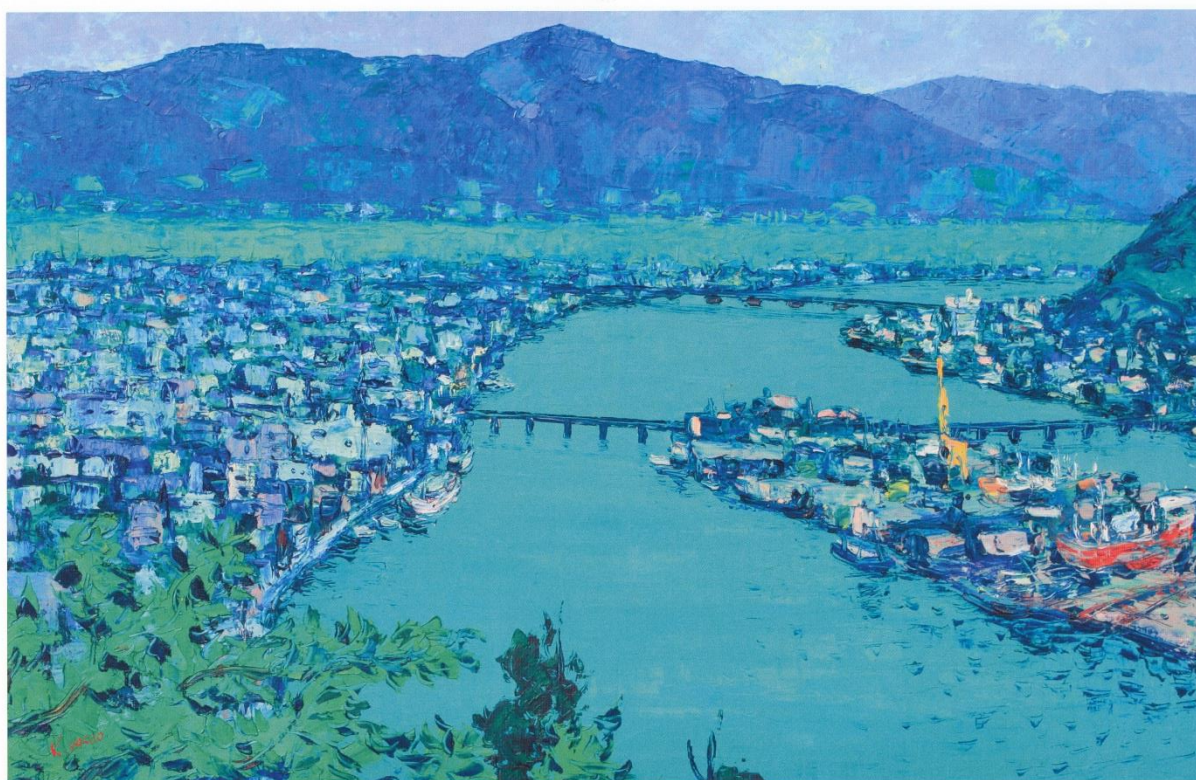
If you visit this shop, you will find not only dried bonito but also other delicious products such as Kaiso Yaki, Vege Fish, and other dried fish items. You are sure to be moved with their taste. Please try those!

かつお節を知っていますか？ かつお節は、鰹を乾燥させたもので、石巻の有名な商品の一つです。石巻には多くの伝統的なかつお節店がありますが、『丸平かつおぶし』はそのうちの一つです。『丸平かつおぶし』は石巻市内だけでなく日本中で有名です。阿部平七が1903年に創業しましたが、その会社のロゴマークは彼の名前の平の字を○で囲んだものになっています。日本では○は縁起の良さを表します。このことが示しているとおり、『丸平かつおぶし』は長い間栄えてきました。

鰹を乾燥させたかつお節は、伝統的な日本の食材でそのだし汁は栄養豊富であると同

時にかつお節が含むイノシン酸はグルタミン酸と相性が良く、共に用いられることで旨味が増します。『丸平かつおぶし』の鰹は国産にこだわり。鹿児島と静岡で水揚げされたものを使っています。

『丸平かつおぶし』では『かつお節』以外にも『海藻焼き』や『ベジフィッシュ』などその他の美味しい商品も扱っていますので、是非お試しください！



『青景』

日和山から望む瑞々しい緑と初夏の石巻
画：熊倉保夫 [1980年代作]

Hayashi Tofu

Do you know Hayashi Tofu? *Tofu* is a food ingredient made of beans. Hayashi Tofu is a *tofu* store located in the shopping area of Ishinomaki city. It was before 1923, or in the year 13 of *Taisyo* era, that this store was founded. It means that this store has been opened for nearly a hundred years.

The most popular menu is standard tofu. The shopkeeper Mr. Hayashi

Koujirou says, “The skill of *tofu* is more important for making *tofu* than paying a lot of attention to good ingredients.”

About 30 to 50 visitors come day to day, mainly to buy *tofu* and *Ganmodoki*. Before the earthquake disaster, he also provided seasoned Inari in sushi restaurants.

We tried *tofu*, which was good texture and tasted good (plus it was easy to eat)! We became interested in *tofu*.

Mr. Hayashi says, “I want more people, especially high school students to come and visit this shopping street.” Why don’t you go out and have fun? So, Let’s go there!

林豆腐店をご存知ですか？ 豆腐は豆で作られた食材で、林豆腐店は石巻の商店街の中にあり、創業は大正13年より以前という100年以上の歴史がある老舗です。

林豆腐店で最も人気のある商品は、ベーシックな『豆腐』です。「豆腐作りでは、原料の豆にこだわるよりも、作り手の腕が大切」とおっしゃるのは店主の林光次郎さんです。

一日に30から50名の来客があり、主に『豆腐』や『がんもどき』を買っていかれるそうです。震災以前はお寿司屋さんに『味付けいなり』なども販売していたそうです。

私たちが豆腐をいただいてみたところ、口当たり、味が良いのに加え、食べやすく感じました。この取材を通し、豆腐に興味を持ちました。

取材の最後に、林さんは「高校生たちに、この商店街にもっと来てほしい。」とおっしゃっていました。皆さんもこの商店街へ出かけてみてはいかがでしょうか。

Wakuya Sakura Festival

Wakuya Sakura Festival takes place in the middle of April at Shinoyama Park, a ten minute walk from Wakuya station. Many people come to see 500 cherry blossoms, including the 80 years old Someiyoshino. A lot of cherry blossoms that are blooming along the river near the park are a wonderful view.

For about 2 weeks cherry blossoms are lit up there at night. You can feel a different atmosphere from daytime. Also as the main event, a lot of fireworks are launched. We can take pictures of night Cherry blossoms, fireworks, and Wakuya Castle at the same time.

Another main event, the Tohoku Banba tournament, is held on the third Sunday in April, “Banba” is a tournament that lets you pull a sled on a road by horse and compete for the best time. During this event, the audience gets into full

swing. If you want to enjoy seeing many cherry blossoms, please come to Wakuya Sakura Festival.

涌谷桜祭りは4月中旬に涌谷駅から徒歩10分の城山公園で行われているお祭りで、多くの方が、樹齢80年のソメイヨシノを始めとする、500本もの桜を見に訪れます。公園の近くの川沿いに咲いている満開の桜は素晴らしい景色です。

約2週間、夜に川沿いの桜がライトアップされます、昼間と違った雰囲気味わえます。また、メインイベントとしてたくさんの花火が打ち上げられ、夜桜・花火・涌谷城を1度に写真に撮ることができます。

もう一つのメインイベントとして、東北輓馬大会が4月の第3日曜日に開催されます。「輓馬」とは、馬に荷物を載せたそりをコースで引かせ、そのタイムを競わせる大会です。観客も一緒に盛り上がるすることができます。桜がお好きな方は、是非涌谷桜祭りに来てください。

Kusakanmuri Café

The Kusakanmuri cafe opened in Monou Town, Ishinomaki City, in October 2013. The name of the cafe derives from its manager and her sister Ran Suzuki and Akane Suzuki, whose first names have the same kanji part in common, *kusakanmuri*. We asked Ran Suzuki what kind of cafe this is for you. She said, "This cafe is a partner that lets me do whatever I want to."

Kusakanmuri café's concept is "Living the slow life in the country with a foreign old couple of Japan". Its exterior and interior design has a subtle charm and we can see mysterious and attractive interior decorations chosen by the owner.

Kusakanmuri cafe's specialty is the exotic flavor of dishes and especially unforgettable presentation. Ms.Suzuki uses homemade spice and herb. She also chooses rice and vegetable grown in Monou. Then, which menu is popular there? A carrot cake! The appearance and taste is very nice, so you should try it!!

This cafe holds many events in collaboration with various artists. The most popular one is "Kusakanmuri Festival." Ms. Suzuki says, "I can send a lot of information through food and the festival. I really love it because everyone helps me." They always try new things, so the cafe is loved by many people.

くさかんむりカフェは2013年10月に桃生町にオープンしたカフェです。店名の由来は、経営者である鈴木蘭さんと彼女の姉である茜さんの名前に草かんむりが付いて

いることです。私が蘭さんに「くさかんむりカフェはどのような存在ですか」と尋ねたところ、「自分のやりたいことをやらせてくれる相棒」だとおっしゃっていました。

くさかんむりカフェのコンセプトは、「国籍不明な外国人老夫婦の日本の田舎でのスローライフな暮らし」です。そのため、外観には、不思議な魅力が備わっています。また、店の中ではオーナーがこだわった不思議な魅力をもつインテリアを見ることができません。

くさかんむりカフェの料理のこだわりは異国情緒あふれる味と見た目のインパクトです。オーナーの鈴木さんは自家製のハーブ、スパイス、そして桃生産のコメや野菜を使っているそうです。人気のメニューはキャロットケーキです。見た目、味、とてもステキなのでぜひ食べてください！！

このカフェは、イベントを開いたり芸術家とコラボしたりしています。一番人気のあるイベントは、「くさかんむりフェスティバル」です。店の方は、「食べ物とフェスティバルを通して、たくさんの情報を発信することができます。皆さんが手伝ってくれるので、深い愛情を感じます」と話していました。店の方々はいつも新しいことに挑戦しており、このカフェはたくさんの人に愛されています。

Manga Train

Do you know "Manga Train"? This is the train that runs on the Senseki Line, The formal name is the Mangattan-Liner. It made its debut in 2003. The train is very popular among children. On Sundays, the train runs at specifically scheduled times. On the both sides of this train, there are many pictures of famous anime characters such as "Cyborg 009 " and "Kamen Rider," which were created by Ishinomori Shotaro.

He is a representative manga artist in Japan. He was born in 1938. He is an artist that makes a broad range of cartoons. So he was called by the nickname "The emperor of manga". As I mentioned above, he created many famous mangas, including "Cyborg 009," "Kamen Rider," and "Himitsu Sentai Gorenger". They are loved by many people even today.

Mangattan-liner runs between Ishinomaki Station (Ishinomaki City) and Aoba-dori Station (Sendai City) through Senseki-line. It started running in 2003 as a joint project with the authority in order to advertise the city as "The Dream World of Manga." On the body famous characters of Ishinomori's manga are painted, and inside the train many autographs from various comic artists are decorated. The announcement in the train is done by Robokon, another famous character created by Ishinomori. In addition, for the celebration of the renewal of

the Ishinomori Manga Museum, Mangattan-liner also started its service in Ishinomaki-line from March 23, 2013. Why don't you visit Ishinomaki using the Mangattan-liner?

あなたはマンガ列車を知っていますか。この電車は仙石線を走っていて、正式名称をマンガタンライナーといいます。この電車が運行を開始した年は2003年で、子供たちに大人気です。毎日走っていますが、運行時間が確定しているのは日曜日となっています。この電車の側面には”サイボーグ009”や”仮面ライダー”といった日本の有名なアニメの絵が多く描かれています。そして、それらのアニメの作者は石ノ森章太郎という人物なのです。

石ノ森章太郎は日本を代表する漫画家です。彼は1938年に誕生しました。彼の漫画の分野は非常に幅広いことから、彼は「漫画の帝王」の異名をとりました。例を挙げると「サイボーグ009」「仮面ライダー」「秘密戦隊ゴレンジャー」などが代表作で、今もなおたくさんの人々に愛されています。

仙石線として石巻—あおば通間を走るマンガタンライナーは、「萬画の国」として街づくりを推進する石巻市との共同事業として2003年2月に運行が開始されました。車体には石ノ森氏の代表的キャラクターが描かれ、車内にはさまざまな漫画家から寄せられた色紙が飾られています。車内放送はロボコンが担当しています。また、石ノ森漫画館のリニューアルオープンに伴い、2013年3月23日からは石巻線のマンガタンライナーの運行が開始されました。ぜひ、あなたもマンガタンライナーに乗って石巻を訪れてみてはどうですか？

Nobiru Chikko

Do you long for a big town such as Yokohama? Mayby Ishinomaki and Higashimatusima would be a town which was no less big than Kanto.

Once the port called "Nobiru Chikko" was built by the government officials including Okubo Toshimichi. Ishinomaki and Higashimatusima received the benefits of the port and the town was supposed to become a port town like Yokohama. But as soon as the construction finished, it was destroyed by the typhoon.

Now, only the foundation of Nobiru Chikko remains, but Ishinomaki and Higashimatusima has developed steadily. Why don't you come to this town?

みなさんは横浜のような大きな町に憧れますか。もしかすると石巻・東松島市は関東の町にも劣らない大きな町になっていたかもしれないのです。

かつて野蒜では大久保利通らによって、野蒜築港と呼ばれる港の建設が進められていました。石巻市・東松島市はその港の恩恵を受け、横浜に並ぶ大きな港町になるはずでした。しかし、その港は完成するとすぐに台風によって破壊されてしまいました。そして残念ながら、野蒜築港の計画は断念されました。

野蒜築港はもう土台しか残されていませんが、それでも石巻市・東松島市は地道に発展を遂げてきました。ぜひ、この町に訪れてみてはどうですか。

Sumiyoshi

Sumiyoshi was heavily damaged by the Great East Japan Earthquake. And Sumiyoshi was helped by many people. One of them is Fukuyama Masaharu, He supported Sumiyoshi and Sumiyoshi started interacting with him.

First, he held his own live concert at Sumiyoshi junior high school. His concert was a secret one, so only a few people visited it. We were moved by his voice. His voice was beautiful.

Second, Fukuyama Masaharu gave Sumiyoshi a cherry blossom which is called "Fukuyama sakura". It comes out once a year. It looks more beautiful than the others. We are looking forward to it coming out every year.

Sumiyoshi presented a handmade flag to Fukuyama Masaharu. And he introduced this flag at his concert. So we are very happy.

We hope his help and support will keep continuing.

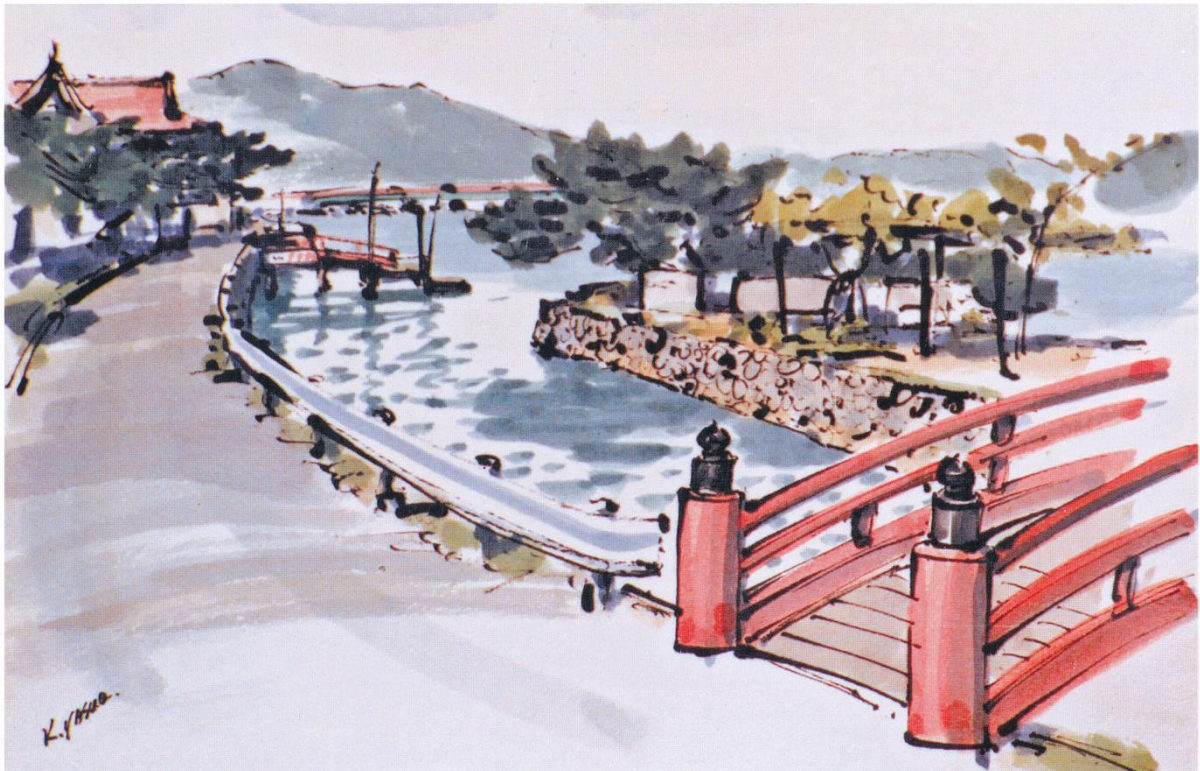
住吉地区は東日本大震災で多大な被害を受けました。そして、多くの人に助けられました。その1人が福山雅治さんです。彼は、住吉地区を援助し、また彼との交流が始まりました。

はじめに、彼は、住吉中学校で自身のライブを開催してくれました。そのライブは密かに行われたため、わずかな人だけ訪れました。そのライブに訪れた人は、彼の美しい声にとっても感動していました。

また、彼は、住吉中学校に「福山桜」と呼ばれる桜の木をプレゼントしてくれました。毎年、その桜の木はきれいな花をつけ、周りの桜よりも一段と美しく見えます。私たちは、春になると、福山桜が咲くことを心待ちにしています。

そして、私たちはお返しに、彼へ、手作りの旗をプレゼントしました。その旗は、彼のラジオで紹介され、私たちはとても嬉しく思いました。

私たちは、この絆がいつまでも続くことを願っています。



『住吉公園』

画：熊倉 保夫
住吉公園の雄島へとかかる赤い橋。[1980年代]

City and People

There are many fishermen in Ishinomaki. As its name suggests, their job is to catch many kinds of fish and shellfish. Among them, oyster and sea squirt make our town famous. Their tastes are loved by many people. Ishinomaki is the number one producer of sea squirt in all of Japan. So they are indispensable to the city.

In Ishinomaki, a shipbuilding industry is also active. There are many people engaged in shipbuilding industry. Many of Ishinomaki's ships are made from steel plates. So it is very strong and can withstand the rough waves, which are supporting the development of Ishinomaki's fishery.

Because of these industries, there are many festivals concerning fish, ships, or rivers. All festivals are loved by people in and around the city. Particularly well-known among them are San Juan Festival and Kawabiraki Festival. The former is held in spring to commemorate a great ship, San Juan Bautista. The latter is held in summer and we will celebrate its 100th anniversary several years later.

Why do these festivals liven up every year? It is because of cheerful

personalities of local folks. Ishinomaki is always filled with their energy and happiness.

石巻には、漁師がたくさんいます。その名の通り彼らの仕事は、多くの種類の魚や貝を獲ることです。その中でも牡蠣とホヤが有名で、多くの人に愛されています。特にホヤは日本で第一位の生産量を誇っています。つまり、彼らはこの町にとって欠かせない存在です。

石巻は、また、造船業も盛んです。多くの方が、造船業に従事しています。石巻の多くの船は、鋼板から作られています。だからとても丈夫で、石巻の荒波にも耐えることができます。これが、石巻の漁業の発展を支えています。

このような産業に関連して、石巻には魚や船や川などに関したお祭りがたくさんあり、石巻市内外の人々に愛されています。その中でもよく知られているのが、サンファン祭りと川開き祭りです。前者は、サン・ファン・パウティスト号という立派な船を宣伝するためのものであり、後者は、毎年夏に開かれ、あと数年で100回記念を迎えます。

お祭りが毎年盛り上がるその秘密は、地元の人々の明るく元気な性格にあります。石巻は、いつも彼らの活気と幸せに満ちています。

Kazamidori

Kazamidori stands on the top of Hiyoriyama. We can see a beautiful view. In addition, it stands near our school. So Ishinomaki high school students and Sakurazaka high school students can go there easily.

Our recommendation from this store is the cream puff! It is a popular food for students of Ishinomaki high school. About 10 types of cream puffs are sold every day. The most popular is the rare cheese taste. The outside is a little bit hard and there is plenty of cream and rare cheese inside. Also when you eat in the shop, you can see dolls and pictures while drinking something. My recommendation is the caramel macchiato. It is carefully made by the staff, looks fluffy and beautiful, and, along with reasonable sweetness, bitter taste goes well with the cream puff. Please try to eat it by all means.

There are many kinds of dolls in Kazamidori. Actually Japanese dolls and French dolls are here. Each of the dolls is of refined construction! But it isn't a collection, but they are handmade dolls. In addition, the dolls dresses are made of clay. A craftsman sews lace according to a pattern. Next, he sticks clay on the lace and bakes it. So, the lace melts and clay remains.

Let's go to Kazamidori when you come to Ishinomaki. Nice dolls and

delicious cream puff wait you!

かざみどりは日和山の上に建っています。その眺めは大変美しいものです。かざみどりは石巻高校や桜坂高校の近くにあり、生徒たちにとって身近にあります。

この店のおすすめはシュークリームです。石巻高校の生徒にとって人気です。毎日約10種類のシュークリームが売られています。中でも一番人気はレアチーズ味です。生地がしっかりしていて中にはクリームとレアチーズがぎっしり入っています。また、店内で食べると、飲み物を飲みながら人形や絵を見ることができます。私のおすすめはキャラメルマキアートです。店員さんが丁寧に作って下さっていて、泡がふわふわで見た目も美しく程よい甘さと苦味がマッチし、シュークリームととてもよく合います。ぜひ食べてみてください！

かざみど리には人形がたくさんあります。特に日本人形とフランス人形が多くありました。どれも繊細で美しいです。人形はコレクションではなく、なんと手作りでした！ 加えて、ドールのレースは粘土で作られていました。レースで型をとって次にレースに粘土をくっつけて焼きます。するとレースが溶けて粘土が残ります。

石巻に来たらぜひかざみどりへ！ 素敵な人形とおいしいシュークリームが待っています！

Seitokai

Seitokai (student council) is comprised of 12 students. We are doing many



『春景 I』

桜咲く日和山から望む旧北上川の河口と太平洋
画：熊倉 保夫 [1980年代]

things for our school. In this article, we would like to introduce two things we have done.

First, we participated in the Manner Up Campaign at the Ishinomaki station the in the past. In order to invite people in the city to pay attention to their manners, we handed out tissues with members of the student council.

Second, we are planning and managing the student general meeting. So we gather the student's opinions and use them for future activities to have students enjoy a good school life. Since this is held only twice a year, it is a particularly important part of our activities.

We started writing this article just after our new members were chosen but we plan to continue doing new activities so that students can live a better school life. We would like to do our best to cooperate with our students and make our school better.

生徒会は12人の生徒から構成されています。そして、私たちは学校で多くの活動をしています。今回は、2つの活動を紹介したいと思います。

先日、石巻駅のマナーアップキャンペーンに参加しました。市内の人にマナーアップを呼びかけて、生徒会でティッシュを配りました。

また、私たちは生徒会総会を企画・運営をしています。そこで、生徒により良い生活を送れるように生徒の要望を聞き、今後の活動に生かしていきます。これは年に2回しかない行事なので、生徒会活動の中で特に重要な活動です。

この記事の作成時、私たちはまだ結成してあまり時間が経っていませんでした。ですが、生徒の皆さんがより良い学校生活を送るためにこれからも新しい活動を行っていくつもりです。私たちは生徒の皆さんと協力しながらより良い学校を作っていけるよう頑張っていきたいです。

Kahoku-Seri

Miyagi prefecture has the largest Seri production in Japan. Especially, Kahoku-Seri has been cultivated since the second half of the Edo period, that is, for more than 300 years. Currently, it has the second largest cultivation area in Miyagi.

Kahoku-Seri has two types: "root Japanese parsley" and "leaf Japanese parsley". "Root Japanese parsley" is cultivated in paddy fields and it is harvested not by machines but by hands one by one. So, the only high quality products are shipped out.

Seri contains a variety of nutrients. For example, it contains abundant calcium, vitamin C, dietary fiber and so on. Its smell is really good. So, there are many kinds of cooking methods to use it. For instance, it is boiled in a pot with various ingredients such as chicken, vegetables, and grilled tofu.

These days "Seri pot" is served as one of the full course menus at famous hotels in Miyagi. So, you can say Seri is our soul food.

宮城県は、国内で最もセリを生産している県です。特に、河北セリは300年以上前の江戸時代後期から栽培されてきました。現在、県内で2番目に大きな栽培面積を誇っています。

河北セリは、「根ゼリ」と、「葉ゼリ」の2種類があります。中でも、根ゼリは水田で栽培され、一本一本機械を使わず、手作業で収穫しています。そのため、河北セリは、良質なもののみ出荷されています。

セリには、様々な栄養素が含まれています。例えば、カルシウム、ビタミンC、食物繊維などが豊富に入っています。香りと歯ごたえが良いので、様々な調理方法があります。例えば、セリは、鶏肉、野菜、焼き豆腐などの具材と一緒に鍋としてたくさんの人々に食べられています。近年では、宮城県の著名なホテルでもコース料理の一つとして、セリ鍋がふるまわれるほど、セリは宮城県のソウルフードとなっています。

Yacht

A Yacht is a vessel which moves by the wind. In a race the yacht which reaches the goal fastest without touching buoys will be the winner. In case that two people ride on a yacht, one focuses on the yachts balance, the other controls the yacht. When riding a yacht, the most important thing is catching the wind.

Ishinomaki high school's yacht club has a long history. I interviewed a man who worked in Ishinomaki high school.

"When I was coach of the yacht club, sometimes we went to training camp. We brought wood to save us from sharks. Isinomaki bay is very pacific, so we could do training very hard and smoothly."

I interviewed a member of the yacht club, too.

Q: When do you do club activity?

A: We do club activity once a week.

Q: What is an interesting part of yacht club?

A: What I learn is all new and interesting.

Q: What do you think is nice joining the yacht club?

A: We can have a great view while we practice. Especially, the sunset that I can see from a yacht is very beautiful.

ヨットは風を利用して進む海の乗り物です。レースでは、ブヨに触らずに最も速くゴールした人が優勝します。二人で乗る場合は、一人がバランスを取り、もう一人がヨットの舵を取ります。ヨットに乗る時最も大切なことは、風をとらえることです。

石巻高校ヨット部は長い歴史を持っています。私は、かつて石巻高校で指導に当たっていた先生に話を聞きました。「私がヨット部の顧問だったころ、よく強化合宿にいました。鮫から身を守るために木を持っていきました。石巻の海はとても穏やかなので、私たちは順調に練習することができました。」とおっしゃっていました。

ヨット部員にもインタビューしてみました。

Q. いつ活動していますか？

A. 週に一回活動しています。

Q. ヨットの面白いところはなんですか？

A. 学ぶことすべてが新鮮です。

Q. ヨット部に入ってよかったことはなんですか？

A. きれいな景色を見ることができます。ヨットから見える夕日はとても綺麗です。

Scallop in Onagawa

Scallop is one of the famous seafoods in Onagawa. Now we'll introduce its details in this article.

Small baby scallops are carried from Hokkaido by track. It is from October to December. Fishermen stick them to rope and sink them in the sea.

Scallops can grow by eating plankton .They grow to a big size! The size is as big as your hand. Please look at your hand. How big it is! And landing starts from May.

We can eat scallops in all season. Sashimi is the best of its kind. We will teach you how to cook, it is easy. First, we separate the shell ligament from Himo and tear the shell ligament. Himo is around the scallops. This is an important point! To tell you the truth, it's more delicious to tear than cut.

Now baby scallops grow slowly, and fishermen are carefully watching this situation. Scallops are a part of income for fishermen. Not only fishermen feel deep sorrow but also our family, relatives and the whole of Onagawa do so. The key depends on us! We have to make sure that scallops flourish! They are the best!

ホタテは女川で有名な海産物の一つです。ここではその詳細について紹介します。

まず、北海道からホタテの稚貝（小さな赤ちゃんのホタテ）をトラックで持ってきます。時期は10月下旬から12月末です。漁師は稚貝をロープにつけて海中に沈めます。

ホタテは海の中でプランクトンを食べて成長します。それはとても大きいサイズです。そのサイズは、右手と同じくらいの大きさです。右手を見てください。なんて大きいことでしょう。そして、5月から開始します。

私たちはホタテを1年中食べられます。その中でも、刺身が一番おいしいです。今から作り方を教えます。といっても簡単です。まず、貝柱とヒモを分けて、貝柱を裂きます。ヒモというのはホタテの周りにあるものです。ここで大事なポイントです。実は、貝柱は、切るよりも裂くほうがおいしいのです。

今年は、稚貝の成長が緩やかで、漁師たちは収穫できる日を心待ちにして見守っています。

ホタテは漁師にとって収入の一部であり、不漁は、漁師だけではなく、家族や親戚、そして女川全体に悲しみをもたらすこととなります。鍵は私たちにかかっているのです。私たちは、ホタテが栄えることを望んでいます。ホタテ！最高！

Boat

There are 27 members in ISHINOMAKI boat club. Of second year students, there are 13 girls and 6 boys. Of first year students, there are 8 girls and 2 boys. Four of them are managers and cox. With three teachers, we are best teammates.

There are three types of rowing of the high school. Single-scutt row alone. Double scull row by two people and Quadruple row by four people. In addition there is cox. The cox is a steering person, and gives rowers instructions.

We entered many championships and set records. These days, in Tohoku championship, men's single: we got first place, women's single: second place, women double: second place, women's quadruple: third. In addition, we entered Inter high school competition this year. We always try hard to get first place.

There are a lot of events in the boat club. For example, Tominaga cup, first rowing festival, and so on. Boat club members go to help at a meet of the Magobeisen festival.

石巻高校のボート部には、27人の部員がいます。2年生の女子は13人、男子は4人。1年生の女子は8人、男子は2人います。そのうち4人はマネージャーで1人はCOXです。そして3人の先生方がいます。私たちは最高のチームメイトです。

高校のボート種目には、3種類あります。シングルスカルは1人乗り、ダブルスカル

は 2 人乗り，クォドルプルは 5 人乗りです。その上クォドルプルには，COX がいます。COX は舵を取り，漕手に指示を出します。

私たちは多くの大会に出場し，記録を残してきました。最近では，東北大会で男子シングル 1 位，女子シングルスカル 2 位，女子ダブルスカル 1 位，女子舵手付きクォドルプル 3 位でした。それに加えて今年はインターハイにも出場しました。私たちは，1 位を取るために挑戦しています。

ボート部にはたくさんのイベントがあります。例えば『富永杯』や，『初漕ぎ』などがあります。孫兵衛船大会では，ボート部が手伝いに行っています。



Sekiko Grand Orchestra

The Brass band club of Ishinomaki high school is called "S G O" or "Sekiko Grand Orchestra". There are 66 members and 3 teachers (in April 30th). Throughout 1 year, we practice hard for events and competitions. Then we put on a costume which is red. Wearing a red jacket encourages us and sharpens us up.

SGO holds a regular concert every year in May, this concert is divided into three stages. In the first stage, we play brass band songs. In the second stage, we play on stage like SGO, for example, drama, dancing, and singing. In the third stage, we play j-pop songs. Every year, SGO's member created the second

stage's story and set and gadget, another story like SGO's member creates stage performance. We put an emphasis on entertainment.

The Lion King is one of them. In school festival, we perform Lion King, which is famous in the world with Baseball club members and teachers and so on. The actors use only English. Since it is a musical, we not only sing in English, but also dance and play music with musical instruments. Our music and dances create excitement. Performers wear original T-shirts, which shows various themes. The theme expresses nature such as the sun, the sea and the earth. We should continue this performance that is held every year as tradition.

In daily activities, we're supported by many people such as old boys and girls, local people, our school teachers, friends, and our parents. Therefore, we'll thank them and play from now on.

石巻高校吹奏楽部は、「セキコウランドオーケストラ」通称「SGO」と呼ばれています。私たちは約60人の生徒と3人の先生方（平成29年4月30日時点）で活動しており、年間を通してコンクールや様々なイベントに向けて生徒自身が中心となって精一杯練習しています。コンクールやイベントに出場する際、私たちは赤いブレザーを着ます。それを着ることで私たちの気持ちは引き締め、演奏する勇気が湧いてきます。

SGOは毎年5月に定期演奏会を開いています。この演奏会は、3つのステージに分かれています。1stステージでは吹奏楽を演奏し、2ndステージではSGOらしいオリジナルステージを作っています。3rdステージではJ-POP曲を演奏します。2ndステージはSGOのメンバーが毎年新しい話を作り、小物や衣装、照明などすべて部員で作っています。このように私たちはエンターテイメント性に力を入れています。

ライオンキングはそのエンターテイメントの一つです。私たちは、文化祭で野球部員や先生方などと一緒に、かの有名な「ライオンキング」を英語のみで演じます。これはミュージカルなので、英語の歌だけではなく、ダンスや楽器での演奏をします。私たちの音楽とダンスが華やかさを創り出します。出演者は様々なテーマのオリジナルTシャツを着ます。そのテーマは太陽や海、地球などといったような自然を表しています。私たちは、毎年伝統としてこの「ライオンキング」を受け継いでいかなければなりません。

普段の活動において、私たちはOB・OG、地域の人々、学校の先生方、親友、そして両親などといった多くの人々に支えられています。私たちは彼らのサポートに心から感謝し、今後の活動に励んでいきます。

Yanaizu Kokuzouson

There is a beautiful temple in Tome city. We call it Yanaizu Kokuzouson.

In the Nara period, a priest visited East Japan. His name is Gyouki, and he

built this temple. In 771, an aristocrat called Otomono Yakamochi visited there and he said there are only three rare Buddhist statue and one of them is this Buddhist statue.

From the past, people came to the temple to receive some divine favor. For example, matchmaking, safe prayer, and road safety. There are seven power sports in this temple. Finally, many of people wish for success and happiness in the new year.

In this temple, the eel's role is defined as the one that sends everyone's wishes to Buddha. And the eel has painted on *ema*. So, people who are in the temple must not kill the eel. And, they cannot eat eels.

But then last year, this temple was exhibited as the Buddhist image every 33 years. It was an event that happened 37 times. It is very crowded with many people.

Finally, this temple is very nice spot. So, please go to see it!

私たちは、柳津虚空蔵尊と呼ばれる登米市の美しい寺社を紹介します。

奈良時代に一人の僧が東日本を訪れました。彼の名は行基といい、この寺社を建てました。771年に大伴家持という貴族が訪れ、同じような秘仏が日本に3つしか存在せずその一つがこの仏像だと告げました。現在では、たくさんの人々がそれぞれの願いを持ちこの寺に参拝に来ています。たとえば、良縁成就や健康増進、交通安全などがあります。また、この寺には7つのパワースポットもあり、新年にはたくさんの人が成功と幸福を願いに訪れます。

この寺社では、参拝客の願いを仏に届ける役目としてうなぎが祭られています。だから絵馬にはうなぎが描かれています。そのため、その寺社に住んでいる方々ほうなぎを殺してはいけないことになっています。また、彼らほうなぎを食べません。

それから、昨年、この寺では33年ぶりに御開帳が行われました。それは37回目でした。当時、その寺はたくさんの参拝客で混雑しました。

最後に、柳津虚空蔵尊はとても素敵な場所です。ぜひ行って見てください。

Tenpyo Romankan in Wakuya

Wakuya is known as the place where gold dust was produced for the first time in Japan in Tenpyo 21. Shomu emperor was going to build a great image of Buddha of Nara, but they didn't have enough painting materials. Therefore, the king of Michinoku, feudal lord Kudara's great admiration, gave gold dust produced in this area. As a result, it is said that it became possible to complete the statue.

In addition, the name of an era was changed from Tenpyo to Tenpyo-Kanpo, and later to Tenpyo-shoho for three years.

In Wakuya, there is Koganeyama Shrine. Koganeyama shrine had been standing when gold dust was produced in Wakuya. Wakuya people thought "It gives us good fortune!" As a result, it was registered Engisiki Jinmyocho. However, it started to decay when gold dust couldn't be produced. Now it is rebuilt by people.

We can pick gold dust in Wakuya. The staff changes gold dust to accessory. It's easy for us to pick gold dust. So please try to come once. It'll be a good experience.

天平 21 年, 涌谷は日本で初めて砂金が採れた地として知られています。聖武天皇は奈良の大仏を建立しようとしたのですが, 十分な塗装材料がありませんでした。それで陸奥国守百濟王敬福はこの地で採れた砂金を献上しました。その結果, 完成の見込みが立ったと言われていました。また 3 年間年号と天平から天平感宝へと改められました。

涌谷には, 黄金山神社があります。涌谷で砂金が採れた時に黄金山神社は建てられてありました。涌谷の人々は「神社は良い運をもたらしてくれる!」と思いました。その結果, 延喜式神名帳に登録されました。しかし, 砂金が採れなくなってくると神社は朽ちていきました。現在, 神社は人々によって再建されています。

私たちは涌谷で砂金採りをすることができます。そのスタッフが, 採った砂金をアクセサリーに変えてくれます。砂金の採り方は簡単です。ぜひ天平ロマン館に行ってみてください。良い経験ができますよ。

Mangokuura

Formerly, there was a full scale amusement park in Ishinomaki. It was called BAYPARK ISHINOMAKI. There was Mangokuura of Ishinomaki city.

It had been managed for ten years since it opened. So, it was loved by many people who live in Miyagi prefecture. BAYPARK stood near the Mangokuura junior high school. And it takes about seven minutes from Mangokuura station. There were go-cart, Ferris wheel, roller coaster, and besides it, shellfish gathering and strawberry picking were held.

People of Ishinomaki regret that BAYPARK closed. Some resident says we can go to BAYPARK for killing time. And, it is relieving spot. But, people who know BAYPARK are scarce now. BAYPARK brought happy time to population.

Now, at this place is the AEON super center. This AEON is very useful and

we visit it in our daily lives. It is an important place for us. We love AEON!

昔、石巻に本格的な遊園地がありました。その名前は、「ベイパーク石巻」。石巻の万石浦にありました。

オープンから10年間、たくさんの人々に愛されました。ベイパークは万石浦中学校の近、万石浦駅から徒歩7分のところにありました。ゴーカート、観覧車、ジェットコースターを楽しむことができたほか、潮干狩りやイチゴ狩りも開催されていました。

石巻の人々は、ベイパークが閉園したことを残念に思っています。ある住民は言います、「ベイパークは、ふと思ったときに行って、リラックスするのによい場所だったのに」と。でも、ベイパークを知っている人々は少なくなっています。ベイパークは住民の憩いの場でした。

今、この場所にはイオンスーパーセンターになっています。このイオンはとても便利で、日常生活で利用しています。私達にとってとても大切な場所なのです。

Hero

Magobe Kawamura was a samurai who is a clansman of a domain in Sendai. In other words, we can call him "Sendai Hanshi" in Japanese. He was alive from the Azuchi Momoyama period to the Edo period. He is a man who improved the Kitakami river

In those days, a flood occurred in Kitakami river as a result of heavy rainfall. So Masamune Date commanded him to improve the Kitakami river. He was not only supervising construction, but he also supplemented the cost with his dept. And he lived under the same roof with the working group. They worked hard for him. As a result, the construction was completed. Therefore, crops of rice gathered at Ishinomaki port.

Today, Kawabiraki festival began to admire his great achievement. There are many other meaning to this festival. First, people appreciate the rivers blessing. Second, people held a memorial service for their ancestors and the spirit of the dead soldiers who accidentally perished on the river.

Now, the Blue Impulse jet planes fly in this festival. Please go to the Kawabiraki festival!

川村孫兵衛は仙台藩の侍です。日本語で言い換えると、仙台藩士です。彼は安土桃山時代から江戸時代を生きた人です。彼は北上川を改修するのに活躍した男性でした。

当時、北上川では大雨が降るたびに洪水が起こっていました。そこで伊達正宗は彼に北上川の改修を命じたのです。彼は工事の監督だけではなく、自らの借金で工事の費用

を補い、工事中は作業人と寝食を共にしました。作業人たちは一生懸命働き、工事は完成しました。その結果、収穫された米が石巻港に集められるようになったのです。

今日では、彼の功績をたたえるために川開き祭りが開かれています。この祭りには他にもたくさんの意味が込められています。川の恵みへの感謝や先祖の供養、水難事故で亡くなった英霊の鎮魂などです。

今ではブルーインパルスが空を飛ぶパフォーマンスをしています。ぜひ川開き祭りに足を運んでみてください。

Growth of Hebita

In the period of Nintoku emperor, Kamitsukeno Tamichi, who was appointed as a soldier by Nintoku emperor, was killed by Emishi. His companion buried him politely. After that, a big snake appeared to protect his tomb from Emishi when they ruined his tomb. This story is origin of Emishi.

These days, the population of Hebita is increasing. According to the general affairs department of Ishinomaki city, the population of Hebita area increased by about 7,000 from 2010 to 2015. Surprisingly, it has increased even after East Japan great earthquake disaster.

Hebita is an area where there are many commercial faculties, for example, AEON mall. It is a very big shopping mall. It is very useful. Let`s go there!

仁徳天皇の治世、仁徳天皇に武士として認められた上尾野田道が蝦夷によって殺されました。仲間が彼を手厚く葬りましたが、その後ほかの蝦夷が彼の墓を荒らしたとき、大蛇が墓を守るために現れたということです。この話が『蛇田』という地名の由来です。

最近、蛇田の人口は増え続けています。石巻市総務部によると、2010年から2015年にかけて、蛇田の人口は約7000人増えたそうです。驚くことに、東日本大震災の後に増えていたのです。

蛇田はイオンのような商業施設が多く立地している地区です。イオンは大きなショッピングモールでとても便利です。さあ、『蛇田』エリアに行ってみよう！

Laver

Watanoha and Mangokuura are famous for a kind of sea weed, *Nori*, laver farms in Ishinomaki, and Miyato in Higashi Matushima is also famous.

Nori is nutritious and very healthy food. *Nori* is indispensable to Japanese meals. *Nori* is used for various dishes such as sushi's thin windings, battleship wrapping, and so on. It is also used for rice balls. Chopped *Nori* is put on top of soba noodles.

As Fish and vegetables have their season, the season of *Nori* is said to be around November to February.

Here is the process. First, they make a laver seed. Second they put a thing called filament into an oyster shell. It is spread on the nets. After the seeds are spread on the nets, we wait until they grown and spread. When it completes spreading, the number of nets is reduced. When you have finished this procedure, the laver is harvested. it is Then it is processed with processing machine. Finally, *Nori* is shipped.

An eastern Japan big earthquake has happened on March 11, 2011. A machine was broken and the number of producers decreased to 18 from 33 in Miyato, and laver culture also suffered big damage. But it recovered with support from all over Japan and with the fishermen's houses' bond. They were able to recover from the earthquake disaster the following year.

石巻市の渡波, 万石浦そして東松島市の宮戸は有名な海苔の養殖場です。

海苔は栄養素が多く含まれていて, とても健康に良い食べ物です。海苔は日本の食に欠かせません。すしの細まきや軍艦巻き, おにぎりに使われている海苔やそばの上に乗っている刻み海苔など, 海苔はさまざまな料理に使われています。

魚や野菜に旬があるように, 海苔にも旬があります。海苔の旬は, 11月~2月頃といわれています。

海苔の作り方ですが, まず海苔のタネを作ります。次に, 糸状体というものをカキ殻の中に入れ, 網に広げます。網のタネが広がり終わった後, 網の数を減らす作業に移ります。この作業を終えたら, 海苔を収穫します。収穫された海苔は機械で加工され, 商品として発送されます。

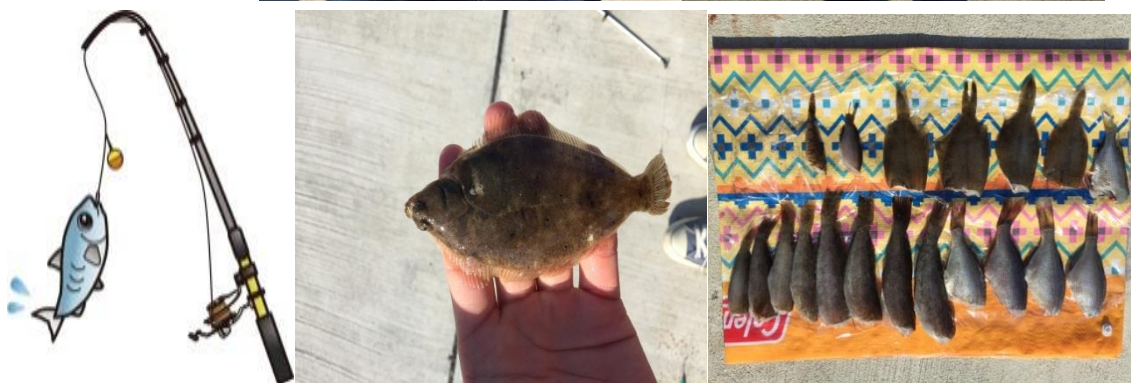
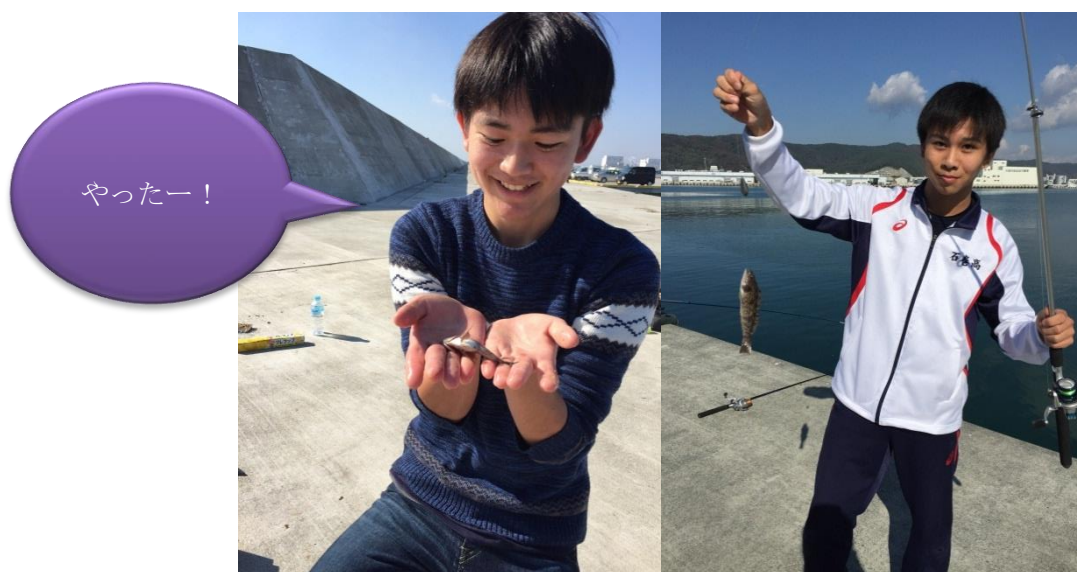
2011年3月11日, 東日本大震災が起こりました。機械が壊され, 宮戸では生産者が33軒から18軒に減少しました。海苔養殖は, 大きな被害を受けました。しかし, 翌年には全国からの支援や, 漁家がひとつになったことで, 震災前とあまり変わらないまでに回復しました。

Fishing

Kawamura Magobei began improving Ishinomaki port around 1620. At that time it was called Iji-temple gate. There were a lot of fish because the

riastype coast and it has a tide offshore. Thanks to that, it is popular among anglers, and there are many fishing sports. If you catch fish that you want to eat it. Please try eating fresh fish in raw, Sashimi, in those spot. It is so delicious.

We actually went fishing at Ishinomaki harbor. There, you can try fish a fluke, Japanese bitterling, a greenling and a goby from early in the morning. We were astonished to find out that we were able to fish various fish even at a point. Others also fished grape shrimp, mackerel, cod and herring richly this time. We came to know that Ishinomaki is an important fishing base.



Fish of Ishinomaki is fresh, so eating in raw is highly recommended, and besides that, there various ways of cooking. There are also a lot of gifts in Ishinomaki, so you can enjoy them.

There are many places suitable for fishing in Ishinomaki, which is described as a fishing spot. Many junction lines between two sea currents are built thanks to a coast of Riasu. Please go fishing by all means!



川村孫兵衛は1620年頃石巻港の工事を始めました。その当時、それは『じ寺門』と呼ばれていました。そこにはリアス式海岸のおかげでたくさんの魚がいました。そのおかげで、釣り人にとって人気のスポットになりました。魚を捕まえたなら、新鮮なままその場で刺身で食べることをお勧めします。

さて、私たちは実際に石巻港に釣りをしに行きました。早朝から釣り始めて、カレイやタナゴ、あいなめ、ハゼなどがつれました。たった一カ所で多様な魚が釣れたことに驚きました。石巻港は重要な漁業拠点なのです。魚料理ではその場でお刺身にして食べるのがお勧めですが、他にも様々な調理法があります。石巻には魚を使ったたくさんのお土産もあります。新鮮な魚介類を使い素材の味を生かした石巻ならではの味は、市内のレストランでお楽しみいただけます。

皆さんもぜひ石巻に釣りをしにいらしてみてください。

Venison

Venison is deer meat. A lot of deers live in Oshika peninsula. The deers swim from Oshika peninsula to Kinkasan Island.

Though Ishinomaki is famous for venison now, eating deer used to be banned for religious reasons. So the number of deer was increasing, Ishinomaki local government requested hunters to hunt then. Thus, we came to be able to eat venison.

Venison has about 1/3 less calories than beef and pork. There are various kinds of dishes. For example, curry, sandwich, stake and so on. I think everyone wants to eat venison.

So we will introduce a restaurant we recommend in Oshika peninsula. It's called "Hamaguridou" which is famous for its venison dishes. We can eat venison curry there. It is a popular menu item in that restaurant because it's so delicious. We can eat venison food in other places too. For example Oshika sandwich at Reborn Art Festival. Let's eat venison!

ベニスンとは鹿肉のことです。鹿は牡鹿半島に多く生息しています。その鹿は泳いで牡鹿半島から金華山と呼ばれる島まで行きます。

現在石巻は鹿肉で有名ですが、かつて鹿肉を食べることは宗教的な理由で禁止されて

いました。だから鹿は増え続けました。そして石巻市が狩人に鹿たちを狩ることを要請しました。それで鹿肉を食べられるようになったのです。

鹿肉はカロリーが牛や豚の 1/3 程度です。鹿肉料理には、さまざまな形があります。例えば鹿肉カレー、サンドウィッチ、ステーキなどいろいろあります。皆さん、そろそろ鹿肉が食べたくなってきたのではないのでしょうか。

そこで、牡鹿半島のおすすめのレストランをご紹介します。それははまぐり堂というレストランで、鹿肉を使う料理で有名です。その鹿カレーは、とてもおいしく、はまぐり堂の人気メニューとなっています。また、はまぐり堂以外でも、例えばリポーンアートフェスティバルでは鹿肉サンドウィッチを食べることができます。

ぜひ、鹿肉を食べましょう！！

Pacific saury

In Japan, pacific saury is one of the autumn tastes. Inside of Japan, Onagawa* had the most landing amount. (*Onagawa is one of the provinces of Miyagi.)

However, the landing amount decreased under the influence of East Japan Great Earth Quake. Since then, Onagawa has held "Onagawa Pacific saury Festival" every year for the revival from East Japan Great Earth Quake. So we will introduce the recipe of "Salt-Grilled saury".

【Preparation】

1. Wash sauries under running water to clean and remove the smell.
2. Sprinkle them with salt. Use a teaspoon of salt per four sauries.
3. Leave them for about 10 minutes and wipe the water off of the surface.
4. To avoid burning the tails, which burns easily, wrap them in aluminum foil.

【Grilling】

1. Grill sauries on the back side. Grill the sauries on the back side with a slightly stronger heat than medium. After 5 minutes of grilling, if they aren't brown enough, grill them an additional one to two minutes until nicely charred.
2. Grill them on the front side. Turn the sauries over and grill them for about four minutes until nicely charred. Grilling the front side later, you can have the crispy skin on the upside.

【To serve】

Garnish each serving of sauries with grated *daikon* (Japanese radish) and a slice of citrus fruit. If you like, you can add soy sauce. Serve immediately while they are still hot.

Everybody, please come to Onagawa to eat pacific saury.

日本では、サンマは秋の味覚の一つです。日本の中でも女川はその水揚げ量が一番でした。しかし、東日本大震災の影響を受けて水揚げ量が減少しました。女川では東日本大震災から復興を目指して『女川サンマ祭り』を開催してきました。ここで、サンマの塩焼きのレシピをご紹介します。

【下処理をする】

1. 洗う：流水で洗って汚れと臭いを取る。
2. 塩をふる：（高いところから）塩をふる。塩の量はサンマ4尾に対してティースプーン1さじが適量。
3. しばらく置く：10分ほど置いたら、表面の水を拭き取る。
4. しっぽにアルミ箔を巻く：焦げやすい部分の焦げを防ぐ。

【焼く】

1. 裏面から焼く：サンマを裏面にする側から、中火より少しだけ強めで焼きます。5分焼いた後、焦げ目が十分でないときには、あと1～2分ほど焼いて、十分な焦げ目を着けます。
2. 表面を焼く：サンマを裏返して、程よい焦げ目がつくまで4分程焼きます。表面をあとで焼くことで、カリッとした表面に仕上がります。

【盛り付ける】

それぞれのサンマに大根おろし、すだちなどを添えます。好みに醤油をかけ、熱いうちにすぐにいただきます。

ぜひ、皆さんも女川に来てサンマを味わってください！

Kinka (Gold) mackerel

Kinka mackerel is the fish that is caught at the *Kinkasan* offing in Ishinomaki

city. Only mackerels that meet the certificate of its size, freshness, richness and tenderness can be identified as *Kinka* mackerel. The offing is an eminent fishery in *Sanriku*, northeast coast of Japan, where the Black Current meets the Kurile Current.

Gold mackerel is caught by set net fishery, single-hook, and purse seine. The season is September to January, during this time its fish is the richest and softest. The reason why they are so delicious is that the fish doesn't move so much because the fishery's feed is so good, that the mackerel stay there. They are very delicious, so please eat them. You can try them in many ways, for example, cooked with miso, salted and marinated, or grilled.

Kimura Aya, Nakayama Kasumi, Nakajima Ayu, Suzuki Shiho, Kimura Mizuru.

金華サバは、石巻市にある金華山沖で獲れる大型・高鮮度・脂のりがよいといった基準を満たした真サバのことです。金華山沖は黒潮（暖流）と親潮（寒流）が混ざり合う三陸有数の漁場です。

金華サバは、定置法・一本釣り・まき網で獲られ、旬は9月～1月頃で、一番脂がのっておいしいです。理由は、その漁場のエサが良いため、その海域に根づき、あまり動かないためです。とてもおいしいので、ぜひ塩焼き、味噌煮、しめサバなどで召し上がってみてください。

Sea squirts

There are a lot of famous sea foods in Ishinomaki. For example, oysters, mackerels, and scallops. Especially, we are going to introduce sea squirts. Sea squirts are in season between May to August. They are called "sea pineapple". If you eat them, you can relax because they have the components of relaxation. So, a famous Japanese poet, "Tsurayuki Kino" ate them, too. Near Ishinomaki is a city called "Kesennuma", "HOYA-BOYA", which is an official character of sea squirt, is popular among many people. There are a lot of eating ways of sea squirt, and each of them has a unique texture. So, please try sea squirts.

石巻には、有名な海産物がたくさんあります。例えば、蠣、さば、ほたてなどがあります。その中でも、ホヤについて紹介したいと思います。まず、ホヤの旬は5月から8月と言われていて、ホヤは「海のパイナップル」と呼ばれています。食べると、私たちは心が安らかくなります。なぜなら、ホヤには、リラックス効果があるからです。そのため、日本の有名な詩人である紀貫之もホヤを食べたといわれています。石巻の近くの

気仙沼市ではホヤの公式ゆるキャラの「ホヤぼーや」がたくさんの人に人気です。ホヤには、たくさんの食べ方があり、食感はとても独特です。ぜひ、ほやを食べてみてください

Monou tea

What comes to your mind when you hear "Monou"? Monou is famous for tea. Monou is at the northernmost production area. Monou tea has two unique points. First, it has scarcity value. Tea usually grows in warm area, but Monou is colder than other area. So, it is not easy to grow tea in Monou. Second, Monou tea's mesophyll is thicker than that of other area. So, it has strong taste and smell. In addition, it is popular as good luck charm. "I want many people to taste delicious Monou tea making full use of Monou area," says a producer Mr. Sasaki Kou. Monou tea has plenty of goodness and is very tasty. I would like everyone to taste it.

桃生と聞いたら何を思い浮かべますか？ 桃生はお茶で有名です。桃生は日本最北端の生産地です。桃生茶の特色は主に2つあります。1つめは、希少価値が高いことです。なぜ希少価値が高いのかというと、通常お茶は、温暖な地域で育ちます。しかし、桃生は他の地域より寒いです。だから、桃生でお茶を育てることは難しいのです。2つめは、他の地域よりも葉肉が厚くなるため、味が濃く、香りが強くなります。また、縁起物としても人気があります。「桃生の特徴を生かしたおいしいお茶を多くの人に飲んでほしい」と、生産者の佐々木浩さんは語っています。桃生茶はたくさんの良さがあり、とてもおいしいです。みなさんにもぜひ飲んでほしいです。



Aijishima

Aijishima is just in

front of an eminently

good fishing ground and it has developed as an island of coast and offshore fishing. Also, ancient cord-marked potteries and unglazed vessels were unearthed from Ajihama and Futawatashihama, respectively, in Ajishima .

Since the island is surrounded by the sea, catching and selling fish is popular there. The island is also near an eminent junction line between two sea currents, so we can get sea urchin, oyster and silver salmon and so on.

In addition, there are hundreds of cats living in Ajishima. The cats are very pretty with various colors such as white, black, and brown. They are always loved by the people on the island, and they live comfortably. I would like you to see the pretty cats in Ajishima.

Ajishima is a very good place. There are many things that you can enjoy, and you can eat many delicious foods. So I want you to come to Ajishima!

網地島は世界有数の好漁場を控え、沿岸・沖合漁業の島として発展しました。また、島内の網地浜からは縄文土器、長渡浜からは須恵器が出土しています。

海に囲まれているため、漁業が主産業です。網地島の近くには大きな海流がぶつかる潮目があり、特にウニや牡蠣、銀鮭などが有名です。

また、網地島にはおよそ100匹ものかわいい猫が住んでいて、さらに、白や茶色、黒などのさまざまな毛色があります。いつも島の人々に愛されていて、とても快適に暮らしています。網地島の可愛い猫たちに会いに行ってみてはどうでしょうか。

網地島はとてもいい場所です。楽しいことがたくさんあり、とてもおいしい料理を食べることもできます。さあ！網地島に行ってみよう！

Japanese Red Cross Ishinomaki Hospital

Japanese Red Cross Ishinomaki Hospital was established in 1926. The hospital has 464 beds and about 26 Clinical Departments. In addition, there are some stores, cafeterias and ATMs in the hospital for in-patients. Many patients come there from each district every year because this is the core hospital.

The Great East Japan Earthquake caused serious damage to Ishinomaki. As many as 1,200 people visited the hospital to ask for help in two days. Nevertheless, they could deal with this problem because a disaster headquarters was set up so quickly. Four minutes after the Earthquake happened. However, the earthquake gave stress to disaster victims. So, the hospital made a "Disaster Mental Health Care Center" in medical relief team, and visited shelters. Their primary work is to reduce anxiety. Moreover, the team intended to prevent people

from suffering from PTSD, depression, and so on.

The hospital conducts some outside activities. For example, "Red Cross Health Festival" is held in autumn. We can experience many things, such as firefighting and rescue, the right way to wash our hands, special lectures and so on. Besides, the mobile blood bank makes the rounds of many places every day. Let's take part in these activities!

石巻赤十字病院は1926年に設立しました。病院には464の病床と、約26の診療科があります。また、さらに、入院患者のために売店や食堂、ATMが存在しています。石巻の中でも最も大きい病院であり、毎年たくさんの患者が各地から訪れる地域の拠点病院です。

東日本大震災は石巻に甚大な被害をもたらしました。そのため、この病院では2日間で1200人もの人々が助けを求め訪れました。それでも震災発生4分後には、対策本部を設置していたおかげで迅速に対応することができました。しかし、今回の震災は多かれ少なかれ被災者にストレスを与えました。なので、この病院では医療救護チーム内に「こころのケアセンター」を設置し、各避難所を巡回しました。主に、不安の軽減とストレス緩和の働きかけをおこない、ASDやPTSDなどの深刻な障害に発展しないように予防しました。

この病院は、いくつかの外部活動を行っています。例えば、「赤十字健康まつり」は秋に開催されます。私たちは、消火・レスキューや、正しい手洗い、特別講話などを体験できます。さらに、献血車が毎日たくさんの場所を回っています。このような活動に参加してみましょう！

Joubon no Sato

When you visit Ishinomaki, you want to buy some souvenirs, don't you? There are many kinds of souvenirs in Joubon no Sato. For example, "Bekkou shijimi", a kind of shellfish, is sold as one of local specialty of Kahoku area. It's very delicious, so if you eat it, you'll never forget its taste.

Furthermore, "Daifuku" is also sold there. There are a lot of beans in "Daifuku", its elegant sweetness will make people very happy. In addition to these, there are many kinds of souvenirs in Joubon no Sato.

In addition, there are many restaurants there. I ate sabadashi ramen. Sabadashi means eating soup with mackerel. It is refreshing and delicious. Besides, there is a popular tamakonnyaku shop. Tamakonnyaku is made by elephant roots. It is loved by many generations.

Joubon no Sato also has a public hot spring bath called Futago-no-yu. It has a lot of salt and iron. So it's effective against a slight burn, disease and so on. And you will be able to enjoy meal and shopping after bathing. This hot spring is popular with many people. It would be very nice if you come and enjoy this place.

If you come to Ishinomaki, why don't you stop at "Joubon no Sato"? You'll be able to enjoy and relax and find many good points of Ishinomaki.

石巻を訪れたからには、お土産を買いたいと思いませんか？ 上品の郷には多くの種類のお土産があります。たとえば、貝の一種である「べっこうしじみ」は河北地区の特産品として売られています。べっこうしじみはとても美味しいので、一度でも食べてしまったら、決してその味を忘れないでしょう。

さらに、「大福」も販売されています。中には豆がたくさん入っていて、その上品な甘さは人々を幸せな気持ちにしてくれます。これらの他にも、上品の郷にはたくさんの種類のお土産があります。

また、上品の里には多くのレストランがあります。私はサバだしラーメンを食べてみました。サバだしとは出汁の材料にサバが含まれているスープということです。さわやかで美味しかったです。加えて、人気の玉こんにやく屋さんもあります。玉こんにやくはこんにやく芋によって作られています。玉こんにやくは多くの世代によって愛されています。

上品の郷には、ふたごの湯と呼ばれる公共温泉浴場もあります。そのお湯には多くの塩分と鉄分が含まれています。したがって、軽いやけどや病気などに対して効果的です。そして、入浴後に食事や買い物を楽しむことができます。この温泉は多くの人に人気があります。あなたがこの場所に来て楽しんでくれたら、嬉しいです。

石巻に来たときは、「上品の郷」に一度立ち寄ってみませんか？ きっと、楽しんで、リラックスして、石巻のいいところをたくさん見つけることもできるでしょう。

Kankeimaru

Kankeimaru was built in 1930 as the first department store in Ishinomaki city. It is a characteristic wooden building. It is covered with tiles and it looks like a Western-style building. We think of it as a symbol of Ishinomaki's prosperity.

Kankeimaru was rated highly for its design and history, so it was designated as the City's Tangible Cultural Property. Then, in November 2017, it finally reopened. On that day, the exhibition of flower arrangement and Mouri Collection was held there.

Now this building is loved by many citizens. We can use its culture exchange

space for 500 yen per an hour, or all day for 5,000 yen if we contact the person concerned.

観慶丸は 1930 年に建てられました。この観慶丸は木造の特徴的な建造物です。周りはタイルで覆われ、西洋風の建築を思い出させます。観慶丸は、石巻の繁栄の象徴となっています。

観慶丸はその外装や歴史などが市内で高く評価され、2015 年に有形文化財に指定されました。そして、観慶丸は 2017 年に再開館しました。観慶丸が再開館した日には、生け花展や毛利コレクションの展示が行われました。

今、この建物は多くの市民に愛されています。

また、文化交流スペースを一時間 500 円、一日 5000 円で使うことができます。

Reborn-Art Festival

Reborn-Art Festival is an artistic event. It was held in Ishinomaki city. A sculpture of a deer and many other objects were displayed.



『街角』

画：熊倉 保夫
モダンな洋風建築の観慶丸の街角。進入禁止の標識。〔1970年代〕

In 2016, a live concert was held as pre-event (ap bank fes). Mr.Children, Back Number, and many other artists joined it.

In addition to art and music, projects about local food culture was done. The Executive Committee and ap bank opened an area restaurant "Hamasaisai " as part of co-hosting with the area. We can eat the local popular foods there.

The next event will be held in 2019, but executive committee wants to hold this event this year.

Reborn-Art Festival は芸術的な行事で、石巻市で開催されました。彫刻で作られたシカなどたくさんのオブジェクトが飾られていました。

2016年に前日際としてライブが開催されました(ap bank fes)。Mr.Children や Back Number などが参加しました。

芸術や音楽に加えて、食文化に関するプロジェクトが行われました。総合実行委員会と、ap bank は地域との共催の一環としてエリアレストラン「はまさいさい」をオープンしました。私たちは様々な郷土料理を食べることができます。

次の開催予定は2019年ですが、主催者側は今年の開催を望んでいます。

Senseki-Tohoku Line

Senseki-Tohoku Line is a railway which runs between Onagawa Station and Sendai Station via Tohoku-Line, Senseki-Line and Ishinomaki-Line (64 km). In the case of the fastest train, it takes 52 minutes from Ishinomaki Station to Sendai Station and 90 minutes from Onagawa Station to Sendai Station.

The body of the trains used in Senseki-Tohoku Line has three colors: pink, blue and green. Now we'll tell you the meaning of pink. Pink is a symbol of cherry blossoms of Hiyoriyama Park and Yamoto Bayside Park. Of course the other colors have their meanings, so please try to think about them.

Senseki-Tohoku Line adopts a hybrid system and now we will explain about this system. First, while the train stops, energy is supplied from the engine to the battery. Then, after the train starts to move, energy stored in the battery is used, so that the train can save a lot of energy. To sum up, Senseki-Tohoku Line is an eco-friendly train.

仙石東北ラインは東北本線、仙石線、石巻線を経由して仙台市の仙台駅から女川町の女川駅までを結ぶ全長 64.0km の路線です。仙台駅から石巻駅を最速で 52 分、仙台駅から女川駅を最速 90 分で結びます。

ここでは、仙石東北ラインが持つ色の意味について紹介します。仙石東北ラインはピ

ンク・青・緑の3つの色を持ちますが、今回はピンクの意味についてのみ紹介します。このピンクは日和山公園・矢本海浜公園・緑地公園のさくらをイメージした色となっています。他の色の意味もあるので興味があれば調べてみてください。

仙石東北ラインはハイブリットシステムを採用しています。このシステムについて説明したいと思います。まず、停車時にはエンジンからバッテリーへエネルギーを送り蓄えます。次に、発進時にはバッテリーに貯めたエネルギーを使うことで無駄なエネルギーを使わずに発進できます。つまり、仙石東北ラインは環境にやさしい車両なのです。

Ishinomaki Fish Market

The fish market in Ishinomaki is the longest fish market in Asia. The length of this fish market is 876m. In addition, Sanriku kinkasan coast is one of the world's biggest catching fields. The others, off the coast of Norway and off the coast of Canada-Newfound. We can catch a lot of fish there. So, we can eat fresh fish.

In Miyagi, two currents called Oyashio and Kuroshio flow into Ishinomaki bay and there is a line where two different kinds of sea currents meet. So, there are many plankton. As a result, there are unloaded "Kinka" brand having rich nutrition such as "Kinka Gin" "Kinka Saba" and "Kinka katsuo."

The fish market received big damage from the Great East Japan Earth quake. But it resumed business in temporary tents after just four months. Besides, after only four years it was rebuilt after the Great East Japan Earth quake. It is because there were measuring instrument of radioactive waves. There was a low probability that the fish were exposed to radioactive waves from the nuclear power plant accident. However, we do not have to worry. So, fish is all safe.

石巻魚市場はアジアで最も長い魚市場です。その長さは、876mです。さらに、三陸・金華山沖は世界三大漁場の1つです。ほかにはノルウェー沖とカナダニューファンドランド島沖があります。私たちはたくさんの魚をそこで捕まえることができます。だから私たちは新鮮な魚を食べることができます。

親潮と黒潮が石巻に流れ込みます。潮目になることで多くのプランクトンが集まります。その結果「金華ギン」「金華サバ」「金華かつお」などの栄養豊富な金華ブランドが水揚げされます。

魚市場は東日本大震災によって大きな被害を受けました。しかし、4か月で営業を仮設テントで再開させました。さらに震災からたった4年で市場を再建させました。原子力発電所の事故によって魚市場の魚は放射能を浴びている可能性があります。しかし心

配する必要はありません。なぜなら放射能測定装置があるからです。だから魚市場の魚はすべて安全です。

Ishiikoumon

Ishiikoumon is the lock gate of the first Japanese Western style. It is the oldest lock gate among all which are operating in the country. It was declared as one of the important cultural properties of the country on May 23 in 2002. It is located at the origin of the Kitakami canal and the branch point of the former Kitakami River. We can visit there and experience paddling a canoe. The lock gate is a ten minute walk from the nearest station.

石井閘門は国内の稼働する閘門の中では最古のものであり、日本で初めて本格的な西洋式で造られ、2002年5月23日に国の重要文化財に指定されました。それは北上運河の起点と旧北上川の分岐点に位置していて、私たちは気軽に見学、カヌー体験ができます。石井閘門は最寄駅である陸前山下駅から徒歩10分で行くことができます。

Tsuriishi shrine

It is located in Kitakami town, Ishinomaki city. This is a shrine that is very popular among students. The reason why it is popular is because it is known as God of Examination. The name of Tsurishi is derived from the fact that the giant rock of the God likely to fall from the top of the cliffs, but so far it hasn't fallen.

The stone was enshrined as the good of man and many worshippers are visiting to pray for success and longevity. It did not fall even during the Great East Japan Earthquake.

From that point, it is famous as God of Examination that keeps us from falling during an exam. In the middle of December "Yoshi Goddamn" and "Ring of the Read" are decorated. If worshippers pass through "Ring of the Read", it will be a good year. By going through this, you can purify yourself, and prayer is fulfilled. In the shrine, the worshippers include fishermen and examinees. The chief priest welcome them preparing lucky items such as "Ofuda", "Ema", and "Yoshi pen."

釣石神社は、石巻市北上町にあります。この神社は受験生にとっても人気があります。なぜ人気があるかというと、受験の神様で知られているからです。釣石という名前は、御神体の巨大な岩が崖の頂上から今にも落ちそうで落ちないことが由来です。この石は、

男の神様として祀られ、合格祈願、大漁祈願、萬年長寿の祈願に多くの参拝者が訪れています。東日本大震災の時にも落ちませんでした。そのことから「落ちそうで落ちない受験の神様」としても有名です。12月中旬には、「ヨシ門松」と、「葦の輪」が飾られます。これには、参拝者がこれをくぐり抜けることで、「けがれを祓い身を清め、祈願が成就」して「良い年」になるようにという願いが込められています。神社では、お札や釣石特製の合格祈願絵馬、合格ヨシペンなどを取り揃えて受験生を迎えています。



Sasakama

Bamboo leaf shaped Kamaboko is a traditional Japanese food famous in Ishinomaki. In Japan, the consumption of Kamaboko is the highest in Miyagi. Japanese people like Sasakama very much. So, Japanese people give it as a present. It is made from fish that has been shredded and shaped into a small cake. Then it is grilled and can be eaten hot or cold. In 1902, people started eating Sasakama because a lot of white meat fish were left. It was named after the Sasakama design in the family crest of the Date clan who ruled the Sendai domain. Sasakama has various kinds of taste such as, salmon, zunda, cheese and plain. So we can enjoy eating many kinds of tastes.

I want you to eat Sasakama!

笹かまは石巻で有名な日本の伝統的な食べ物です。日本では、かまぼこの消費量は宮

城が最も高いです。日本人は、笹かまがとっても好きです。だから、日本人は贈り物として笹かまを贈ります。白身魚をすり身にして小さなケーキのように形作ります。それを焼いてあったかなくても冷たなくてもおいしく食べられるかまぼこになります。1902年に、人々は笹かまを食べ始めました。なぜなら、たくさんの白身魚が余っていたからです。笹かまのデザインは仙台藩を支配していた伊達家の家紋からきています。笹かまは様々な味があります。例えば、サーモン、チーズ、ずんだ、プレーンなどがあります。だから様々な味を楽しめます。笹かまを食べてみてください。



Sagakei

Sagakei is one of the top three gorges in Japan. They are 20 to 40 meter tall cliffs which were eroded by the pacific rough waves and wind storm. So Sagakei is said to be like a man because of its appearance, comparing to Matsushima Bay whose appearance looks calm and feminine. There are a lot of small islands. For example, there is *Meganejima*, , which looks like glasses. *Megane* is glasses and *jima* or *shima* is island in Japanese. We can enjoy a spectacular view of Sagakei exploring the walking course and riding on a pleasure boat. On the upper crust of the odd rocks, we can see pine trees overgrow in long distance. Looking carefully, small flowers are blooming. They are orchidaceous plants, dendrobium. They are natured in Japan from ancient times. So it's loved by everyone as the historical spot.

嵯峨渓は日本三大渓の一つです。高さ 20~40 メートルの海蝕崖は荒波と風雨によって浸食され、形作られました。その様子から、穏やかで女性的な松島湾の外観と比較して、男性的であるといわれています。嵯峨崖にはたくさんの小さな島が点在し、眼鏡の形状をした『眼鏡島』などもあります。散策しながらウォーキングコースを歩いたり遊覧船に乗ったりしながらその壮観な景色を楽しむことができます。不思議な形の島々

の上部表面は、松の木が覆っています。よく見ると、小さな花が咲いています。古くから日本にあるラン科の着生植物『セッコク』です。

A Paper factory on Kitakami River & Ishinomaki Port

There is a Japanese paper manufacturing company in Ishinomaki. This company was built in 1938 and started in 1940. There are more than 540 workers and it has three divisions. There are the Electrical equipment division, Machine division and Building division. Electrical equipment division is in charge of maintenance of the factory and ski resort. The Machine division is in charge of “factory maintenance” and “the factory and power plant’s construction”. The Building division is mainly in charge of construction work such as “construction and civil engineering work” and “constructing gas station in Miyagi prefecture”. Site area is 1,110,907m². This company has top level of production ability in the world.

Main production is printing informational paper such as book paper, coated paper and PPC paper, of which about 85,000 tons are produced a year. The paper is made from wood chips. They are landed to the Ishinomaki Port which this factory faces.

The Water from Kitakami River is used in the production. Electric power is generated by self-supply by power equipment.

Some famous books that use the paper made in this factory are as follows:

Paper books

“The paramanent 0(zero)” written by Naoki Hyakuta.

“Teach Meisatu” written by To Ubakata.

Separate volums

“The host Generation Strikes Back” written by Jun Ikedo.

“ONE PIECE” written by Eichiro Oda.

“NARUTO” written by Masashi Kishimoto.

The company has been practicing some actions for environmental protection. For example, the drainage from the process which makes paper is decomposed to process with microbes. Then the impurities are precipitated out in a big pool and the clean water is discharged. In addition, sox and others which are included in the exhaust are removed as a control of air pollution. So the smoke which is

discharged from the chimney consists of steam. The company monitors 24 hours not to influence the environment.

石巻には、日本製紙工場があります。この会社は1938年に建てられ、1940年に操業開始されました。545人の従業員がいます。この会社は3つの事業部に分けられています。それは、電装事業部、機械事業部、建設事業部です。電装事業部では、主に、工場やスキー場のメンテナンス工事をしています。機械事業部では、工場メンテナンスや工場、発電所のメンテナンスをしています。建設事業部では、主に、建築工事をしています。例えば、建築土木工事やガソリンスタンドの建築です。この会社の敷地面積は、1,110,907㎡です。この会社は、世界トップレベルの生産能力を持っています。主な生産品は書籍用紙や塗工紙、PPC用紙のような印刷・情報用紙で、それらを年間85万トン生産しており、日本国内の書籍用紙の約40%が本工場で生産されています。原材料となるのは木材チップです。それは工場と隣接する石巻港で陸揚げしています。生産に使用する工場用水は旧北上川から摂水し、蒸気や電力は動力設備により自家供給しています。この工場で作られた紙が使われている有名な書籍は以下の通りです。

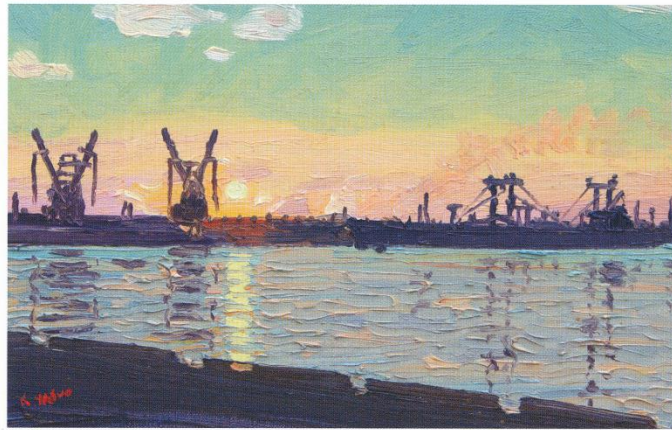
- ①文庫本「永遠の0」(百田直樹)「天地明察」(冲方丁)
- ②単行本「ロスジェネの逆襲」(池井戸潤)「ONE PIECE」(尾田栄一郎)「NARUTO-ナルト-」(岸本斉史)

工場では、環境を保全するためにさまざまな工夫を行っています。例えば、紙の製造工程から出る排水は、微生物を活用して分解処理が行われています。その後、巨大なプールで不純物が沈殿させられ、きれいな水が排出されます。また、大気汚染対策として、排気に含まれる硫黄酸化物などは取り除かれています。したがって、煙突から出ている煙はほとんどが水蒸気です。工場では、環境に影響を与えないよう24時間厳しく監視をおこなっています。



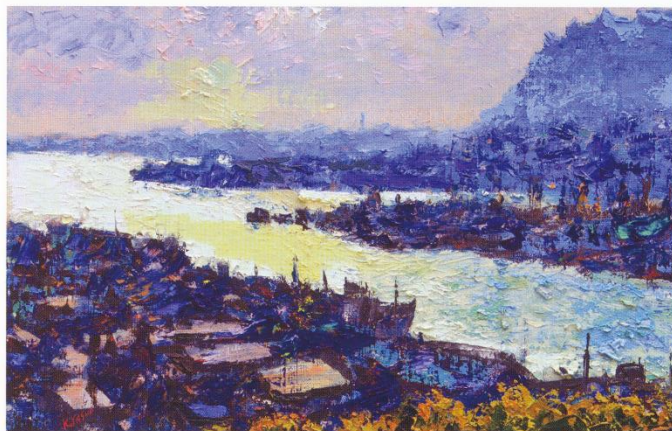
『パルプ工場』

画：新倉 保夫
旧東北振興パルプのシンボル、製業塔。[1970年代]



『工業港』

貨物船が停泊する石巻工業港の静かな朝焼け



『北上川Ⅲ』

館山から望む湊の街並みと旧北上川と中瀬と門脇町

An aviation festival of Matsushima base

Do you know an aviation festival of Matsushima base? It is the publicity work of the JASDF (Japan Air Self-Defense Force). It is held in Matsushima base. It began in 2006, but stopped in 2010 because of the Great East Japan Earthquake. In 2016, they started the festival again by restricting the number of visitors for the festival. Next year, it was hold as usual. Blue Impulse does an acrobatic flying, such as Vertical Cupid, in which an arrow is stuck into heart mark. This festival is very fun and wonderful. Let's go to Matsushima base aviation festival!

航空祭を知っていますか？それは航空自衛隊の広報活動です。それは松島基地でも開催されます。それは2006年に始まりましたが、2011年の東日本大震災が原因で開催を中止しました。2016年、限定された人数で祭りは開催されました。そして、今年普通に開催されました。ブルーインパルスはアクロバティックに飛行します。たとえば、「バーチカルキューピット」という飛び方があります。それは、ハートに刺さる矢のように見えます。この祭りはとても楽しくそして素晴らしいです！さあ、航空祭に行きましょう！



With the professors from Ishinomaki Senshu University

Through Ishinomaki A to Z project, we set a topic and did research on the topic, then wrote about it as a book. The professors of universities do this as experts. So, we invited the professors to our classes from Ishinomaki Senshu University. Since this is an English project, they gave us the lectures in English. Here are short summaries of what each professor taught about in each class.

Ishinomaki A to Z プロジェクトでは、私たちはトピックを決めて調べ、そして調べたことを書きますが、『研究』を専門的に行っているプロが、大学の先生方です。そこで、私たちは石巻専修大学の教授陣をお迎えして、各クラスで英語でご講義をいただきました。ご講義いただいた内容を簡単に紹介させていただきたいと思います。

Class A

Professor Shuhei KUDO from the Department of business administration, the Faculty of economics, gave us a very interesting lecture about the different business style of two hamburger shops; McDonald's and MOS.

経営学部 経営学科 工藤 周平 准教授は石巻市内にもある2つのハンバーガー店『マクドナルド』と『モスバーガー』の経営方法を比較した、大変興味深いお話をしてくださいました。

Class B, C

Professor Koichi OTSU from the Department of Human Culture, the Faculty of Human Sciences, gave us a very intriguing lecture about the linguistic differences between Japanese and English. In particular, he taught us that some *katakana* English words in Japanese cannot be understood by English native speakers and that articles in English such as “a” and “the” play an important role when we try to express what we want to say. The lecture was so stimulating and we were all inspired by the way our great graduate, Dr. Otsu, enjoyed communicating in English.

人間学部 人間文化学科 大津 幸一 教授は、日本語と英語の違いについて大変興味深いお話をしてくださいました。特に、カタカナ英語の中には英語で通じないものがあるといったお話や、a や the といった冠詞がどのようなはたらきをしているかといったお話をしてくださいました。講義はとても刺激的なもので、本校の偉大なる大先輩でもある大津教授が英語を使ってコミュニケーションを楽しんでいる様子に感銘を受けました。

Class D

Professor Hudekatsu SUZUKI from the Department of Food and the Environmental Sciences, the Faculty of Science and Engineering, gave us a very interesting lecture about parasites. We were very surprised to learn that he is one of the project leaders of Ishinomaki mackerel flavored Noodle.

理工学部 職環境学科 鈴木 英勝 准教授 は魚介類に寄生する『寄生虫』についてお話をしてくださいました。また、先生はあの有名な石巻名物『鯖だしラーメン』の開発プロジェクトリーダーのお一人だと知り、大変驚きました。

Class E

Professor Tomoaki ABE from the Department of Biological Science, the Faculty of Science and Engineering, gave us an insightful lecture about microorganisms in the soil. We learned that microbes called slime molds exist anywhere around us with their unique lifestyle and lifecycle. According to Dr. Abe, slime molds, in spite of being unicellular organism, spread certain chemicals to call others for help when they are in danger, which was really eye-opening and showed us how interesting the world of microbes is.

理工学部 生物科学科 阿部 知顕 教授は、土壤に生息している微生物について示唆に富む講義をしてくださいました。細胞性粘菌と呼ばれる微生物は私たちの身の回りあらゆる場所に存在し、ユニークな生活とライフサイクルを持っているそうです。また、阿部教授によると、この細胞性粘菌は、単細胞生物でありながら、身の危険が迫ったときには周りの仲間に助けを求めて化学物質を分泌するとのことでした。このことは私たちにとって大きな驚きで、微生物の世界がとても興味深いものであることを知りました。

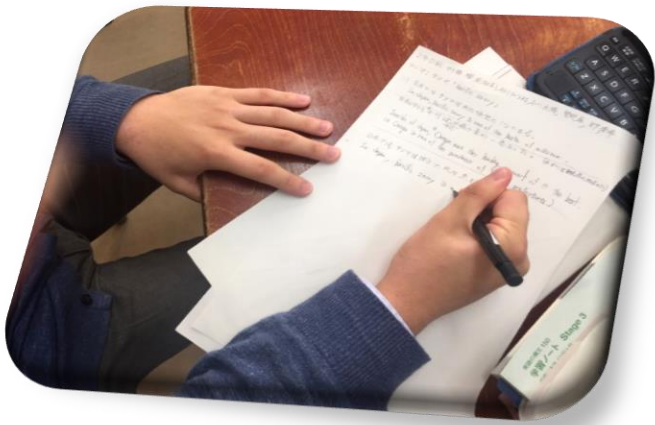
Class F

Professor Takashi SAKATA from the Department of Food and Environmental Sciences, the Faculty of Science and Engineering, gave us a wonderful lecture titled 『Camels in Afro-Eurasian dry land』. We came to understand how Camels contribute to human life in dry land. He speaks English very fluently like a native English speaker. In his lecture, a large range of vocabulary which we have learnt in high school so far were used, so we were able to understand even though the topic of his lecture was specific and not so familiar to us. We enjoyed his lecture very much.

理工学部 食環境学科 坂田 隆 教授は、『アフロ・ユーラシア大陸におけるラクダ利用』について素晴らしい講義をして下さいました。乾燥地帯の人々の生活の中でラクダがどのように用いられているのかについて理解することができて興味深かったです。講義の話題がラクダという種に特化した専門的なものなので、はじめは、理解できるのだろうかと多少の不安がありましたが、英語の講義の随所に、高校入学後に学んだ単語が用いられており、

楽しんで受講することができました。また、坂田教授の英語はネイティブスピーカーのように流暢でした。







Postscript

This volume was written by all the second graders of Ishinomaki High School in English Expression II. This volume was made by the cooperation of many teachers of Ishinomaki High School ; Japanese teachers, Sociology , Science teachers, library and office teachers.

We invited the professors, the professional researchers, from Ishinomaki Senshu University. They taught us what they have been researching in English. We spent fruitful time learning from them. (We reported the summary of what we learned in the last pages of this book.)

We would like to show our gratitude to the people who supported us to complete this project. We also would like to show our special gratitude to Mr. Christopher Califano for English proofreading, Mr. Kumakura Yasuo, a great artist from Ishinomaki and Mr. Kumakura Kazunori, the Executive Director of Tohoku Planning Corporation for letting us include their paintings in this book. Mr. Ohtsu Koichi, Professor of Ishinomaki Senshu University, an alumnus of Ishinomaki High School, who made it possible for us to experience the lectures by the professors of Ishinomaki Senshu University,

We are thankful for the cooperation of many people for this project.

今回は石巻高等学校の第2学年の生徒全員で英語表現 II の授業の中でグループワークの形で取り組みました。このプロジェクトは、実際に調査・執筆を行った2学年の生徒と、英語科教諭をはじめ国語科・社会科・理科をはじめとした複数の教科の教諭と図書部や事務部などの分掌とのチームワークで作成されました。

また、特別企画として、私たち石高生がこの企画の中で行った『research』のプロフェッショナル、石巻専修大学の5名の教授による、オールイングリッシュ（英語での）授業を受講するという実りのある学びの時間も経験しました。（この本の最後のページに紹介させていただきます。）

特に、英文の推敲をして下さいましたクリストファー・カリファノ 先生、お父様 熊倉保夫 様（1937-2008）の作品をこの本の中の挿絵として使用させていただくことをご快諾いただきました本校 OB 熊倉一徳 様、石巻専修大学の教授によるオールイングリッシュの授業の実現のためにご尽力いただきました、本校 OB、石巻専修大学教授 大津幸一 様に感謝申し上げます。

この企画を成功させるにあたり、たくさんの皆様からご支援をいただきましたことに、この場をお借りして心よりお礼申し上げます。

