

知ってた!? 隠れたまちの アレコレ

市内の知られざるスポット
を調査してきました

Vol. 10 仙台が誇る発祥の地

今回は、新たな一年の始まりにちなみ、仙台が発祥といわれる「日本フィギュアスケート」「近代工芸」に関する2つのスポットを紹介いたします。始まりの地を巡りながら、これからの一年に期待を膨らませてみてはいかがでしょうか。



日本フィギュアスケートの原点

ウィンタースポーツの一つとして人気の高いフィギュアスケート。五輪で金メダルを獲得した荒川静香さんや羽生結弦さんをはじめ、仙台にゆかりのある方も多く活躍されていますが、日本のフィギュアスケートは、青葉山公園内にある五色沼から始まったといわれています。

明治23年ごろから外国人が氷の張った五色沼で滑り始め、42年ごろには旧制二高の生徒たちがドイツ語教師・ウィルヘルにフィギュアスケートの基本を習いました。その後、指導を受けた生徒やその後輩たちが日本各地でフィギュアスケートの普及に努め、全国へと広まりました。



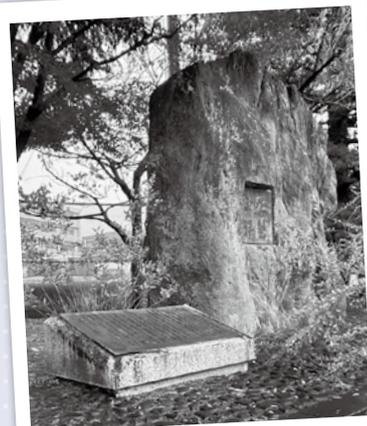
▲沼のほとりに立つ男女ペアスケーターのブロンズ像「無限への軌跡」



地下鉄国際センター駅から徒歩約6分



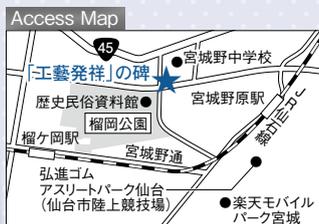
冬に水面が凍ると、この地でスケートを楽しんだ当時の様子が思い浮かびます



碑は宮城野中学校南西側の通りから、フェンス越しに見ることができます



▲玉虫塗の銘々皿（小皿）



JR榴ヶ岡駅から徒歩約12分、宮城野原駅から徒歩約10分

工芸の近代化を後押しした地



私たちの暮らしに彩りを与えてくれる工芸品。実は、仙台市が「日本の近代工芸・デザイン研究」発祥の地であることをご存じですか？昭和3年、工芸を近代化し輸出を振興するため、さらに、東北の産業を開発するために、国立工芸指導所が仙台に創建されました。「見る工芸から使う工芸へ」の指導理念のもと、近代デザイン運動を世に先駆けて実践したことなどから、跡地である宮城野中学校の構内に「工芸発祥」の碑が建てられました。本市の工芸品の一つとして人気の「玉虫塗」は、この国立工芸指導所において発明され、昭和60年に県の伝統的工芸品に指定されています。

食 べる力を 育 む

せんだいレシピ帖

仙台雑煮（鶏肉バージョン） 関健康教育課 ☎214・8868



海岸沿いから仙台の中心部ではハゼだしの雑煮、それ以外の地域では鶏肉の雑煮がよく作られます。1月の学校給食でも定番メニューです。

材料（4人分）

鶏肉	…100グラム	大根	…400グラム
砂糖	…小さじ2	ニンジン・ゴボウ	…各100グラム
しょうゆ（鶏肉用）	…大さじ1	乾燥ずいき（芋がら）	…5cm
（だし汁用）	…大さじ2	しみ豆腐	…2枚
みりん（鶏肉用）	…大さじ1	セリ	…1/2束
（だし汁用）	…大さじ1/2	水	…700ミリリットル
糸こんにゃく	…1袋	かつお節	…ひとつかみ
		塩	…小さじ1/5
		餅	…4切れ

作り方

- 鶏肉を一口大に切り、砂糖、しょうゆ、みりんでする。
- 糸こんにゃくを4cmの長さに切ってゆでる。大根、ニンジン、ゴボウは千切りにする。ずいきは5mm幅に切って水で戻す。しみ豆腐は水で戻して千切りにする。
- 鍋に湯700ミリリットルを沸かし、かつお節を加えて火を止める。かつお節が全て沈んだらざる等でこし、だし汁に②を入れて煮る。
- ③に①、しょうゆ、みりんを入れ、塩で味を調える。
- おわんに④の野菜と焼いた餅を盛り、汁を注ぎ、4cmの長さに切ったセリをのせる。お好みでかまぼこ、イクラものせる。

食育 Point

正月にすぐに作れるよう、あらかじめ具材に火を入れて冷凍しておくのが先人の知恵です