

仙台・宮城のミュージアム17館が集まり連携事業を行う「仙台・宮城ミュージアムアライアンス (SMMA)」各館の学芸員などが、毎回のテーマをしりとりでつなげながらお送りするエッセイです。第1回は「せんだい」の「い」からつなぎます。

●SMMAホームページ<https://www.smma.jp/>

しりとりでつなぐ ミュージアム

第1回

せんだい ↓

い がらしみきお

第1回

仙台文学館学芸員 庄司潤子



はじまりとなる今回は、仙台文学館がお届けします。「い」と言えば、名前が「い」から始まる仙台ゆかりの作家には、井上ひさし初代仙台文学館館長、伊集院静さん、伊坂幸太郎さんなど、たくさんの方がいます。その中から、今年、漫画家人生42年目に突入した、いがらしみきおさんを紹介しします。

青いラッコの男の子が主人公の『ぼのぼの』(竹書房)や、東北を舞台に命の意味を問う『I』(IKKICOMIX)など幅広いジャンルの作品で注目を集めるいがらしさん。宮城県加美町に生まれ、1979年にデビュー、1984年から30年以上仙台で執筆をつづけています。文学館では、ぼのぼのみたいたい優しいがらしさんに協力いただき、代表作の直筆原稿をはじめとす

る貴重な資料から、創作の軌跡を紹介しています。仙台ならではの作品の一つに、タウン誌「仙台っこ」に2016年6月から12回にわたって連載された「うろおぼえ仙台」があります。これは、いがらしさんが、記憶を頼りに仙台の街をイラストとエッセイとで書いたもので、いつか見た懐かしい街角の風景の中に、私たちがいざなってくれます。絵と調和した筆才あふれるエッセイも必読です。

多くの展示資料の中には、手先が器用なアシスタントがひまそうだったので作らせたという、お願いごとがゆるーくかないような「ぼのぼの神社」など、めずらしい展示物も。また、「い

がらしせんせいのおへや」は、いがらしさんの仕事場の写真を背景に、ぼのぼののぬいぐるみと一緒に写真を撮って楽しむことができるコーナーとなっています。

ます。

さらに9月18日から「ぼのぼの」連載35周年を記念する特別展を開催します。この展示では、「ぼのぼの」の原稿とともに、「ぼのぼの」といがらしさんの歩み、35年間の連載の中で出てきたぼのぼのと多くの仲間たちや、「哲学的」とも評される優しく深みのあるぼのぼのたちの言葉をパネルで紹介いたします。この秋、あなたも、ぼのぼのたちの杜に分け入ってみてはいかがでしょうか。



ぼのぼの神社

さて、今回は「いがらしみきお」の「お」でつながるお話ですが、どのミュージアムが登場するのか、どうぞお楽しみに。

施設の催しについて詳しくは26ページをご覧ください



仙台文学館常設展示室内にある「いがらしせんせいのおへや」



おうち時間に親子でクッキング!

せんだいレシピ帖

ジャガイモのおやき



市内でも多く生産され、カルシウムなどの栄養も豊富な小松菜。今回は、そんな小松菜とちりめんじゃこを使ったおやきをご紹介します。具材を変えてアレンジも楽しめます。

材料 (4~6個分)

ジャガイモ…大1個
小松菜 …1株
ちりめんじゃこ …大さじ2
片栗粉 …大さじ1
サラダ油…小さじ1
ソース …小さじ1
しょうゆ …小さじ1/2

作り方

- 1 ジャガイモは皮をむき、ゆでてつぶす
- 2 小松菜はゆでて刻む。ちりめんじゃこはフライパンで軽く炒る
- 3 ①に片栗粉、②を加えてよく混ぜ、作りたい個数に分けて小判型に丸める
- 4 フライパンにサラダ油を熱し、③を入れ、両面に焼き目がつくまで焼く
- 5 ソースとしょうゆを混ぜ、④の上に薄く塗る

お手伝いPoint

3~4歳くらいから、混ぜたり丸めたりする作業ができます。ジャガイモが冷めてから行いましょう。

※健康政策課Facebook「仙台伊達なキッチンーだてきち」ではアレンジレシピも公開しています 問健康政策課 ☎214・3894