

仙台はじまりの地

青葉山エリアの 未来の地図



歴史、文化、自然等の資源が
集積する青葉山エリア。このエ
リアの魅力を磨き上げる、さま
ざまな取り組みを紹介します。

3回にわたり、第40回全国都市緑化
仙台フェア「未来の杜せんだい202
3」の見どころを紹介するシリーズ。
3回目の今回は、メイン会場の一つ、
青葉山公園追廻地区の魅力をたっぷり
お届けします。

何度でも訪れたい7つのゾーン

青葉山公園追廻地区の会場は、地下
鉄東西線国際センター駅から徒歩約6
分で到着します。



会場に着いた皆さんを最初に出迎えるのは「ウェルカムゾーン」。色とりどりの花で飾り付けられた華やかなエンターテインメントです。また、フェアに合わせてオープンする「仙臺緑彩館」は期間中、総合案内所となるほか、花とみどりの作品展やワークショップが行われます。広瀬

川の清流をイメージしたテーブルなど、こだわりの内装にもご注目ください。

「もりの庭園ゾーン」に広がるのは、青葉山の持つ豊かな自然や藩政時代からの歴史を感じさせる、和の趣の庭園。博物館から移築される、仙台藩ゆかりの茶室「残月亭」も公開されます。その隣の「アーバンフォレストゾーン」は、都市とみどりが調和する、仙台のまちなかをイメージした空間です。ベンチやテーブルが並べられ、キッチンカーが出店するこのエリアで、ゆっくりするのもおすすめです。「人が輝くグリーンライフゾーン」には、造園企業や団体、全国の自治体がフェアのために作り上げた庭や花壇の数々が集結します。匠の技や個性が光る作品に、期待が高まりますね。

そしてフェアの見どころの一つ、縦約70メートル、横約100メートルの「大花壇ゾーン」。一面に広がる、色とりどりの花でかたどられた七夕飾りに圧倒されそうです。「杜のリビングガーデンゾーン」のテーマは「自然と暮らしが調和するライフスタイル」。

フェア豆知識

皆さんは、フラワーカーペットをご存じですか。花びら等を使って地面に絵を描くアートで、仙台フェアでは、70平方メートルを超える作品を、市民の皆さんと制作します。



▲追廻地区に展開予定のフラワーカーペット（イメージ）
©ハレバレシヤン

5月上旬の展示後は、持続可能な社会を目指す取り組みの一環として、使用した花をリサイクルペーパーなどに再利用する予定です。

未来の杜せんだい2023
開催期間 4月26日(水)～
6月18日(日)
フェアの最新情報は、ホーム
ページ <https://sendaifeetgre.jp/> でお伝えいたします

▶マスコットキャラクター「フォレッピー」



居久根にヒントを得た5つの庭園が、みどりのある暮らしの魅力を伝えてくれます。「グリーンスクエアゾーン」は、芝生が広がる憩いと交流のエリアです。アウトドア体験や音楽ステージなど、さまざまなイベントが実施されます。晴れた日には、開放的な空間で読書などをして過ごすのも、気持ちが良いそうです。

訪れた人に多彩なみどりの楽しみ方を提案する仙台フェア。期間中、ぜひ何度でも足をお運びください。

おうち時間に親子でクッキング!

せんだいレシピ帖

のりサラダ



のりの風味で、薄味でもおいしく食べられます。どんな野菜とも合うので、旬の野菜を使ったアレンジもできます。

材料（2人分）

- レタス …大3枚
- 塩 …1つまみ
- ミニトマト …4個
- しめじ …1/2株
- 焼きのり …大1枚
- ☆ごま油 …小さじ1/2
- ☆しょうゆ …小さじ1/2
- ☆酢 …小さじ1/2

作り方

- 1 レタスは食べやすい大きさにちぎる ❶
- 2 レタスに塩をふって軽くまぜる
- 3 ミニトマトのへたを取る ❷
- 4 いしづきを取ったしめじを小房に分ける ❸
- 5 しめじをラップに包み、電子レンジ（500W）で1分加熱する
- 6 焼きのりを食べやすい大きさにちぎる ❹
- 7 ボウルにレタス、しめじ、焼きのりを入れ、混ぜ合わせた☆の調味料をかけ、よくあえる
- 8 7を器に盛り付けて、ミニトマトを添える

お子さんお手伝いPoint
レタスや焼きのりをちぎる、ミニトマトのへたを取る、しめじを小房に分ける作業ができます

※健康政策課Facebook「仙台伊達なキッチン—だてきち」では他にもレシピを紹介しています 問健康政策課 ☎214・3894