

# まちのゆだい

3/6  
(水)

## なみえ創成小学校 防災ウォーキング

今年で2回目の開催となった防災ウォーキング。東日本大震災で浪江町が受けた被害を振り返るため、震災遺構浪江町立請戸小学校を見学し、当時の児童が津波からどのように避難したのか、また、請戸小学校がどのような被害を受けたのかを学びました。

今回は、降雪の影響で、当時、児童が避難したルートを実際に歩くことはできませんでしたが、請戸小学校から見える大平山を見て、当時の児童全員が弱音を吐かずに歩き続けたことを知ることができました。津波の怖さを知り、防災・減災に対する意識を高める機会となりました。



1階の職員室がこんなことに



教室の黒板にたくさんのメッセージが



昇降口の棚がすべて流されていた

3/13・22  
(水) (金)

## なみえ創成小・中学校 新たな希望を胸に

3月13日(水)になみえ創成中学校卒業式、3月22日(金)になみえ創成小学校修・卒業式が行われました。落ち着いた厳かな雰囲気の中、卒業証書授与・送辞・答辞・合唱などが行われ、多くの来賓や保護者、在校生たちに見守られながら、卒業生たちは立派に成長した姿を見せてくれました。希望を胸に、新たなステージに立つ子どもたちの活躍を期待しています。



卒業証書・新たな希望を胸に



凛とした卒業生の姿



たくさんの拍手に送られて





浪江町公式  
フェイスブック



浪江町公式  
インスタグラム



浪江町公式  
エックス



なみえ  
チャンネル



なみえ創成  
ブログ



### 4/5 (金) 浪江にじいろこども園 入園式・進級式

4月5日(金)、浪江にじいろこども園で入園式・進級式が行われました。

2歳児3人、3歳児2人、4歳児1人、5歳児1人の計7人の入園児を迎えて、全園児52人の元気なこども園がスタートしました。



元気いっぱいの新入園児たち

### 4/8 (月) なみえ創成小・中学校 合同入学式

4月8日(月)、小学校9人、中学校8人の新入生を迎えて「合同入学式」が行われました。

保護者に見守られながら、新入生が新たな一歩を踏み出しました。



新小学1年生9人、全員集合!

### 4月中旬 故郷を彩る満開の桜

常磐道の高架下近く、谷津田乱塔前周辺に咲き誇るしだれ桜。

風が吹くたび枝が揺れるさまが、のどかな春の訪れを感じさせます。

4月8日ごろ、ソメイヨシノより早く満開を迎えました。



請戸川リバーラインの桜並木。  
今年は4月10日ごろ、満開になりました。  
沿道は、桜のトンネルを散策する町民でにぎわいました。

### 3/29 (金) 4/1 (月) なみえ創成小・中学校 小中学校教職員離任式・着任式

3月29日(金)に小中学校離任式、4月1日(月)に着任式が行われました。

離任される先生方には、町の教育行政の発展にご尽力いただきましたことに感謝するとともに、新天地でのご活躍を願っております。また、退職されるなみえ創成小学校の佐藤美都里先生には、感謝状を贈呈しました。

また、新たに着任された先生方の知識や経験を活かし、地域の皆さまと一緒に子どもたちが輝く教育活動に取り組んでいきます。



離任式



着任式

### 4/1 (月) 町民の安心・安全のために 「防犯見守り隊」 委嘱状交付式

浪江町防災交流センターにおいて、令和6年度の防犯見守り隊員に委嘱状が交付されました。

総勢39人の隊員が、今年度も引き続き、住民の安全・安心につながるよう防犯活動を行います。



委嘱状を受ける隊員

町民の安全・安心のために



3/23  
(土)

水産業の復興へ向けて

## 請戸漁港水揚げ海産物 PR 「請戸ものロゴマーク」が完成

浪江町では、請戸漁港で水揚げされる海産物「請戸もの」を広くPRするため「請戸ものロゴマーク」を令和5年12月から令和6年1月にかけて公募し、全国から66点の応募がありました。

この度、選定委員会により、最優秀賞と優秀賞の作品が決定しました。

今後、「請戸ものロゴマーク」を様々な場面で活用し、「請戸もの」の美味しさと魅力の更なる情報発信を行っていきます。



最優秀賞 まるめがね様(アーティストネーム)

請戸の海は、黒潮と親潮が混じりあい栄養価が高く、その象徴が緑色の海です。その象徴を緑色の波で表現し、また、一目見て印象に残るようにシンブルなデザインにしております。



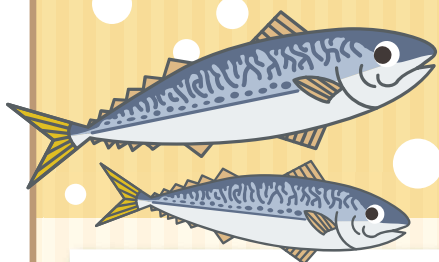
優秀賞 遠藤 章子様

多彩な魚種が水揚げされる請戸の魅力を親しみやすいイラストでデザインしております。

## かあちゃんの浜料理 請戸めし!

### さばばーぐ

請戸の海では約100種類もの魚介類が水揚げされます。この「請戸もの」を使った料理をご紹介します。今回は「さば」を使った料理ですので、ぜひ、チャレンジしてみてください。



#### ワンポイントアドバイス

味噌が入っているため焦げやすいので低温でじっくり揚げましょう。



#### 材料

さば……………1尾	A	味噌……………小さじ2
にんじん……………1/4		こしょう…少々
生姜……………1片		砂糖……………小さじ1
玉ねぎ……………1/4		卵……………1個
大葉……………5枚		揚げ油……………適量
にんにく……………1片		



#### 作り方

- ①さばは3枚におろし、皮をむいて中骨もきれいに取り除く。
- ②玉ねぎ、人参、大葉は粗くみじん切り、生姜とにんにくは細かくみじん切りにする。
- ③さばの身をまな板の上で粗めにたたく。(歯ごたえを残すため、あまり細かくしない。)
- ④ボールに、さばの身、②の材料、Aの調味料を全部入れて混ぜ合わせる。
- ⑤低温(150~160度)で熱した油に、④の具を大きいスプーン2個を使って少し大き目の卵型になるように流し入れる。少しきつね色になる程度にふんわり揚げる。