



発行・責任者／岩渕佳子

宮城

大妻同窓会



VOL. 5

2024年11月12日
発行

レイアウト・印刷／335graphic

代表挨拶

代表 岩渕佳子



寒さも日毎に増します今日この頃、宮城支部の皆様は健やかに過ごしていらっしゃいますでしょうか。2019年より今年も大妻同窓会 宮城 代表をさせていただいております岩渕佳子でございます。会員の皆様には大妻同窓会宮城にご協力いただきましてありがとうございます。宮城役員の改選で曾根千雅子様が加わっていただきました。引き続き会員の皆様のご理解とご協力を宜しくお願い申し上げます。

宮城支部雑感など

藤江 道子

年々地球規模での温暖化、気候変動が厳しくなってきた。七月六日一泊二日で仙台から快速で50分の石巻グランドホテルに於いて井上会長、高垣理事の参加、支部会員十名、計十二名で和やかに開催された。

その節希望者のみ十三年前の三陸沖大地震津波被害地その後の復興状況などを、防災研究家である田中勢子会員の案内で視察された。漁業で盛んだった石巻の街は寂しい雰囲気だったが、ホテル内は満員御礼で賑わっていた。宮城支部は、去る六十年前設立だが、それ以前に支部は有ったらしく、活動状況が母校に届かず無いものとして、私が中学当時の級担任の小沼貞三先生からのご指示で名簿を整え、新しく設立、しかし前々からの卒業生からの申し出で紆余曲折、内部的に複雑な空気だった。私は数年欠席していた。

しかし、歴代支部長の手腕で無事継続された今日に至っていることはめでたい事だと思う。

発足時には、県内卒業生(旧新)百二十名、現在は、名簿上三十名前後とのこと、会員の死亡家庭の諸事情などで少く成っている。偉大な大妻コタカ先生の教訓を各人が、それ成りに家庭で、地域社会での役立つ立場で有ることは喜ばしいことだと思う。

東北地方では、大妻学院の名声は高く評価されていることを再認識させられる事は恐らく戦前、戦後と東京の学校への進学は、両親の深い理解、経済的基盤の有る事、又結婚時の釣書に箔を付ける意味合いも有ったようだ。

特に大妻コタカ校長の誉高い教育に肖る幸せは他人から羨まれる存在だったらしい。しかし、次第の変遷と共に都会への進学は当たり前のように成ったと同時に良妻賢母教育より、社会での女性活躍への進出が突出してきているように思われる。行儀作法、言葉遣いも今風になり、タメグチが当たり前となり、マンガ週刊誌などの影響なのか語彙力不足で話が通じづらく成ったように思う。育児面でも食事の折の箸の持ち方が可笑しく、口に食べ物が入った儘、喋るなど忘れられている、育児の上でも進学一辺倒が強く、他人に対する気配り命の大切さなど薄れて、いかに金持ちに成るか、金、金と金は大切で有るが最も大切であるべき「心」が疎かとなり、明治大正生まれの両親恩師から受けた教育を非常に懐かしく大切に思う今日この頃でも有ります。

特に私は矯正教育に長年関わっている関係でこれで良いのかと危惧する昨今である。世界的に世の中は大変化、月や火星に住居を構える構想がたる時代に有りますから古きを懐かしむ場合では無いとお叱りを受けるやも?、いかに時代が変わろうと佳い事は良い、悪い事は悪いのであるから人間として恥じない生き方を切に願う。校訓の「恥を知れ」ではなからうか。大切な教えだと感謝している。少年院の卒業式成人式では必ず色紙に揮毫、手渡している。非常に誇りだと思っている。

人間形成時の恩師の教育に感謝あるのみです。

支部活動

●7月6日(土)石巻市 震災見学
有志による
石巻グランドホテル宿泊親睦会



●7月7日(日)1時半から大妻同窓会 宮城
石巻グランドホテル ラ・ロレット



●9月7日(土)生涯学習
東北歴史博物館 和食展 鑑賞



●6月9日(日)一般財団法人 大妻コタカ記念会
法人設立50周年式典・祝賀会
青葉の会/
代表者会議 出席

役員会

- 5月15日(水)
総会準備／石巻街歩きもしくは災害学習
石巻マンガ館など／宿泊予約など
- 6月19日(水)総会資料作成／総会事前打ち合わせ
- 7月30日(火)総会反省会
宮城支部だより発行準備／生涯学習計画立案確認
東北歴史博物館 和食展鑑賞について

役員紹介

代表:岩渕佳子
会計:楠本由美子

会計監査:田中勢子
幹事:曾根千雅子(新)
幹事:菅原りえ

東北歴史博物館

和食展の鑑賞 黒沢 光代

宮城支部の研修会は、東北歴史博物館の特別展、和食を鑑賞しました。八名が集まりました。和食の食材、加工、歴史、全般に渡り展示と説明解説とても分かりやすく興味深く見ました。なんと言っても水です。日本の水は、カルシウムやマグネシウムの含有量の少ない軟水であることに改めて気付かされます。米、大豆、魚、野菜が基本で有り、野菜のほとんどは、海外から持ち込まれた野性植物の改良という、長い歴史を感じます。歴史年表に載っていた江戸時代に持ち込まれたトマト、ピーマン、セロリ、アスパラは、どんな調理をしたのかを思いを回らせます。出汁の文化や海藻を食することは、和食独特のものとなりました。塩は、かかせない調味料とも中でも一番興味を持ったのは、発酵食品です。代表は、味噌、しょう油、酒、酢、納豆、漬物、かつお節、あけたらきりが無いぐらい沢山あります。毎年味噌を手作りしたり梅干しやたくあん等を漬けている私は、この和食を知ることにより楽しみが倍増しました。



今後の予定

来年度の総会は秋保温泉瑞鳳で仙台駅よりバスで日帰りさせていただきます。ばと計画しております。

2025年7月6日(日)

仙台駅 9:30
ホテル出発 15:30