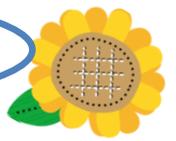


名古屋って、あったかくて、いいまちだなあ。

寄り添い、ゆっくりと、でも全力で応援します。



被災者支援ボランティアセンターなごや お知らせ

令和6年5月25日発行 (第149号)

本お知らせは、名古屋市に避難されてきた方に役立つ情報をお伝えするため、隔月25日に発行しています。みなさんのご意見・ご感想をお待ちしています。

発行：被災者支援ボランティアセンターなごや

〒462-8558 名古屋市北区清水4-17-1 5階

名古屋市社会福祉協議会 ボランティアセンター内

電話：070-5587-7153(平日9~17時)

FAX:052-917-0702

Eメール shien-vc@nagoya-shakyo.or.jp



名古屋では30度を超える日が観測されるなど、あっという間に暑くなりましたね。そうなる
と次にやってくるのはジメジメした梅雨です。沖縄の方では、既に梅雨入りしてるとかしてい
ないとか。今から梅雨明けが待ち遠しいです！

少し気が早いですが、「夏」といえば、冷やし中華ですね！

「冷やし中華はじめました」手書きの文字がどこことなく季節感をおわせつつ、夏の限定メ
ニュー登場を知らせるこの張り紙。日本人にとっては、夏の風物詩といっても過言でないかも
しれません。

「冷やし中華」とは茹でた中華麺を冷水でシメ、その上に野菜、チャーシューかハム、錦糸
などの色とりどりの具材を乗せ、冷たいかけ汁をかけて食べる、夏の麺料理です。

「冷やし中華」の発祥地とされる店舗は、二つあるとのことですが、一つは東京、もう一つは宮
城県仙台市青葉区錦町の『龍亭』だそうです！東北といえど夏は暑く、中華料理は熱いイメ
ジがあるため売り上げは低下していたそうです。仙台七夕のお祭りとなるその時期、観光客を呼
び込み売り上げを伸ばす『打開策』として考案されたのが、冷やし中華でした。当時はキャベツ
やニンジンなどの野菜をのせたシンプルなものでしたが、少しずつ改良され、さまざまな具材を
のせた現在のスタイルへと変化してきました。こうして、冷やし中華は夏の食べ物として受け入れ
られ、今に至ります。

ところで皆さんは冷やし中華に「マヨネーズ」はかける派でしょうか？それともかけない派でし
ょうか？

「マヨネーズあり」派は主に、甲信越、東海、東北地方が主流で、「マヨネーズなし」派は北海
道や九州地方に多いようです。冷やし中華にマヨネーズの起源は、ラーメンチェーン店の「寿が
きや」と言われており、あり派のほとんどの地域が寿がきや勢力圏内となっています。

ジメジメした梅雨もさっぱりした「冷やし中華」を食べて乗り切りましょう！

秋ごろに、お茶っこサロンを開催する予定です。具体的な日にちや内容が決まり次第、
こちらの紙面でお伝えいたします。企画のご希望があればボラセンまで教えてください！



「革工芸の会」

被災者支援ボランティア
センターまで事前にお申し込みください。

革細工(レザークラフト)をボランティアさんに教えてもらいながら行います。現在参加者が
なく、一時休止中です。いつでも再開できますので、ご興味ある方はぜひご連絡ください。

会場：名古屋市総合社会福祉会館6階 録音編集室(北区清水四丁目17-1 北区役所内)

持ち物：はさみ(よく切れるもの)、あればラジオペンチ

材料費：1回500円~(実費相当)

◎4月9日(火) 千種区社会福祉協議会にて

千種区ボランティア連絡協議会の総会にお声がけいただき、勉強会の講師をさせていただきました。Aさんから宮城県での当時の被災体験や今に至るまでの道のりを、被災したご自宅等の写真を示しながらお伝えいただき、参加者一人一人の防災意識を高めるとともに、被災者への理解を深めました。

◎4月20日(土) 南区社会福祉協議会にて

南区の災害ボランティアグループの総会にお声がけいただき、勉強会の講師をさせていただきました。Bさんから岩手県での被災体験について語っていただきました。被災時の避難所の様子やペットに関する問題等、実際にご自身が経験したことや被災地のご友人からお聞きした話も交えながら参加者にお話しいただき、発災に備えてやっておくべきことについて意見交換をしました。

「語り部ボランティアに興味がある！」という方からのご連絡お待ちしております！

どうぞよろしくお願いいたします♪