

松尾鉱山資料館だより

matsuo mine museum



松尾鉱山資料館
TEL 78-2598



ホームページはこちら

鉱山の人々に寄り添い、愛された社内報

大正3(1914)年に設立の松尾鉱業(株)は、社内報として昭和6(1931)年5月に「松尾鉱山時報」を創刊しました。第5号まで出して休刊しましたが、15(1940)年4月に月刊誌として復活します。会社の経営方針や内容、人事異動、生産現場の稼働状況のほか、鉱山の歴史や社員の投稿などが掲載された社内報は、B5判の新聞形式で発行され、各職場に配られていました。

一方これとは別に松尾鉱業(株)の厚生課は、25(1950)年7月頃から月1、2回、各家庭向けに「住宅ニュース」を新聞形式で発行していました。バスの時刻変更や子どもの予防接種など、日常生活に必要な情報を提供していましたが、日常生活をより明るくしようと、2紙を統合し、新たな社内報「まつお鉱山ニュース」が31(1956)年1月に誕生します。「読みやすく、わかりやすく、



昭和33年2月の「まつお鉱山ニュース」

親しみやすい新聞」を目指し、毎月2回発行された社内報では写真が多用され、従業員を楽しませました。

月2回開かれる編集会議では、会議の委員があこのプラン、このテーマと知恵を絞り企画を立案。取材に出掛け、原稿を頼みに行くと「一升(酒)もってこい」と言われたり、逆に、行く先々でお酒をごちそうになり途中でダウンしたりと苦労もありましたが、発行を楽しみに待っている人が多く、親しまれる社内報になりました。

社内報には創業55年の歴史が詰まっています、当時を知る資料として大変貴重なものです。また社内報をはじめ、当資料館に展示・保管されている資料群は学術的文化的な価値を評価され、平成18(2006)年に産業考古学会から「産業遺産」に認定されています。



最終号となった44年9月号(197号)の鉱山ニュース

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.22

八幡平キッチン

今月は

こんにゃくのくるみ和え

～伝えよう郷土料理～



1人あたり
97kcal
塩分 1.0g

調理時間

約20分

- 今月の担当 -
安代地区の皆さん



昔から、お祝いのごちそうとして食べられてきた家庭料理です。

くるみはごちそうの象徴で、「おいしい味」のことを方言で「くるみあじ(くるびあじ)がする」と表現することがあります。

こんにゃくは角こんにゃくを切って使用することで、味が染み込みやすくなります。

- 材料 - 【4人分】

角こんにゃく…200g	くるみ…35～40g
酒…大さじ1	水…大さじ1
みりん…大さじ1	みりん…大さじ1/2
砂糖…大さじ1/2	砂糖…小さじ1/2
しょうゆ…大さじ1	しょうゆ…大さじ1/2

※本みりんを使用する場合は、アルコールが含まれているため、加熱して使用してください。

作り方

- ① 角こんにゃくは拍子木切り^{ひょうしぎき}にして、フライパンで乾煎りする。
- ② ①にAを入れ、水分がなくなるまで炒め、冷ましておく。
- ③ くるみは600Wの電子レンジで1分加熱し、すり鉢でする。
- ④ ③に水を入れてすり混ぜ、さらにみりん、砂糖、しょうゆを入れてすり混ぜる。
- ⑤ ④に②を入れて和え、器に盛りつける。