

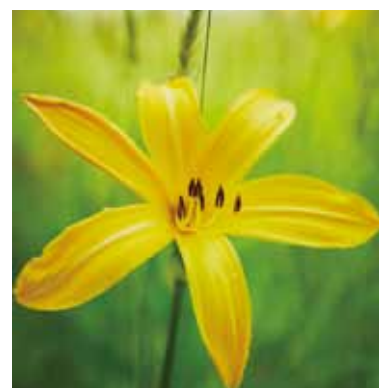
南三陸

vol. 2

take
free

みなみさんりく

minamisannriku



南三陸町で暮らして来た知恵がある。
若者たちが見出した新しい価値がある。
おとなたちの背中を見つめ続けている
子どもたちの瞳がある。

季節は夏。
ありとあらゆるところに緑萌え
生命の息遣いは、
容赦なく失われた町を包み込む。

次代へ渡す町の姿を見出そうと
みんながもがいている。
みんなが語り出している。

人々が海辺の町で幸せに暮らす未来の姿を
曇りのない目で見つけ出そうとしている
若者たちがいる。
本当の幸せとは何かを、長い人生の経験から
導き出せる古老がいる。

そんな市井の人々の声に
耳を傾けながら
みんなが
未来の南三陸を心の中で育てている。
南三陸町は、今、未来をはぐくむ夏である。

A Summer for the Future

Wisdom that the life in Minamisanriku
nurtured.
Value which the youth has discovered.
Eyes of children who witness the
adults' endeavour.
The summer has come.
Green is abundant,
The breath of life spreads through this
ruthlessly destroyed town.
In search of a new town for the next
generation,
Everybody is struggling,
Everybody is beginning to talk.
With their bright eyes,
the youth envision the future in which
people live happily in this seaside town.
With their rich experience, the elderly know
what true happiness is.

Listening to those voices,
Everybody nurtures their own future
for Minamisanriku.
A summer for the future has come to
Minamisanriku.

緑の風に吹かれて

Feel the Summer Breeze



ひころの里 Hikoro no Sato

The Iriya district of Minamisanriku once flourished as a center of silk production and was the birthplace of sericulture in Miyagi. "Hikoro-no-Sato", the former residence of a local dignitary from the Sudo family, is a place where you can feel the rich history of the area. "Hikoro" means "Light" in the local dialect. From the room, you can enjoy the beautiful landscape of each season, with Horoha Mountain in the background.

南三陸町の入谷地区は、仙台藩養蚕発祥の地として絹の生産で栄えた。その繁栄をしのぶことができるのが、旧入谷村の村長も務めた須藤家の邸宅「ひころの里」だ。「ひころ」とは「ひかり」の意味。座敷からは遠く保呂羽山を借景に、四季折々の美しい眺めを楽しむことができる。

宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢 442
tel 0226-46-4310
<http://www.k4.dion.ne.jp/~hikoro/>

里海の町、南三陸。
海辺から5分も車を走らせれば、
緑に包まれた棚田の風景のただなかにいる。
南三陸・入谷地区。
かつて金山で栄え、世界遺産となった平泉
を造り上げた藤原氏一族ともゆかりが深い。
この歴史ロマンにあふれる山里もまた
南三陸町である。
廃校の宿の木造校舎には
いつも涼しい風が通り抜けていく。
古民家で苔むした庭を見つめながら
蝉の声を聴きながら過ごす
静かな午後は別世界だ。
さらさらと流れるせせらぎのそばで
野の花が揺れる。
山間のそば屋や料理屋で
ご主人と会話しながら
地元の豊かな食材を味わう
のどかな時間もここにある。
神行堂山麓の巨石群では野性味あふれる
山賊のような気分浸り
田束山に登れば
歌津・志津川のダイナミックな
海のパノラマを一望できる。
さわやかな夏の風に吹かれながら
しっとりと緑に覆われた
里山の時間を南三陸で過ごす。
きつと心の渇きが潤ってゆくはず。



Sansan-Kan さんさん館



Just five minutes drive from the coastal town of Minamisanriku and you will find yourself amidst a beautiful green landscape of terraced rice fields. This is the Iriya district of Minamisanriku. This beautiful hillside area is another side of Minamisanriku boasting a rich history - it once flourished thanks to a goldmine and was vital to the reign of Fujiwara family in Hiraizumi. A comfortable breeze blows through a former school inn. A quiet afternoon at the traditional Japanese garden, listening to the voice of cicada, brings you to the world of zen. A cool breeze caresses wild flowers by the stream. You can savour the local delicacies in a tranquil setting, be amazed by the giant stone objects of worship, and be overwhelmed by the stunning panorama from atop Mt. Tatsugane. Feeling the summer breeze, rejuvenate yourself with the beauty, history and hospitality of Minamisanriku.

127年もの歴史を重ねてきた林際小学校は平成11年3月に廃校になった。今、校舎はグリーン・ツーリズム体験の拠点施設として親しまれている。客室表示は「三年一組」などの教室表示をそのまま利用。静かな山間の校舎で童心にかえりながら過ごす夏もいい。

収容定員／宿泊32名、食堂32名、研修室40名
料金／素泊3465円 一泊朝食付3990円 一泊二食付6090円
宮城県本吉郡南三陸町入谷字山の神平10-1
tel 0226-46-5633 <http://www.5.ocn.ne.jp/~san3kan/>

After 127 years of history, Hayashigiwa Elementary School was closed in March, 1999. It was then converted into Sansan-Kan, a base facility for green tourism. Rooms here are still marked with the former classroom numbers. Enjoy the summer in this quiet school building, remembering your school days.

新しい南三陸へ、 一歩一歩。

若々しい力とベテランの知恵が
新しい南三陸を少しずつ
動かしている。
南三陸町のあちこちで
確かな胎動が生まれている。
未来への鼓動に耳を傾ける。

The Principal of the Isatomae Elementary School, Mr. Fumitaka Hyodo, cried when he heard the song written by fourth graders (presently fifth graders) at his school for the memorial ceremony held one year after the earthquake and tsunami. With the theme of "how all of us in Minamisanriku did our best in the past year," the children sang about what they saw and what they felt in an open and honest manner. Singing at the Bayside Arena before 3,000 local residents, the children sang in loud and proud voices. About 40% of the children had their homes swept away and some even lost family members. In spite of such a sad reality, they sang with strong, spirited voices. Many members of the audience cried as they heard their voices.



Mr. Hyodo says he wants the children to learn about and appreciate the wonderful features of their hometown after experiencing such a devastating disaster. He also wants the children to learn the importance of maintaining "strong bonds between people" in order to pass on Minamisanriku's long tradition of creating good human relationships. He wants the children to realize the importance of their own lives that were saved, and be able to work for the recovery of their hometown 10 years hence. With such a hope in his heart, Mr. Hyodo wants to warmly watch over the growth of the children.

The children of Isatomae Elementary School wrote a song about what they worked hard to do over the past year as well as what they admired about the people of this town.

"WE WILL NOT GIVE UP! MINAMISANRIKU!"

We helped to collect water / We helped to carry relief supplies / We helped to cook rice for everyone / We helped to clear debris with everyone / With food in short supply, we somehow managed to make do / The debris was heavy / The water was heavy / Everyone worked together to help each other.

We lost our workplace / We worked hard to rebuild our shops / We worked hard to find new jobs / We dragged back our boats that had been swept away / We caught ice fish and salmon / We raised sea squirts, oysters and wakame seaweed / We all worked together to accomplish these things

子どもたちが 町の人々を 励ましてくれた

兵藤文隆さん

南三陸町立伊里前小学校 校長

Fumitaka Hyodou

震災一周年の追悼式のために、5つの小学校の子どもたちが歌を作った。伊里前小では、4年生(現5年生)の子どもたちがこの一年町の人たちや自分たちががんばったことをテーマに歌を作った。子どもたちは目に映り、肌で感じたありのままを歌にした。「南三陸の人たちを励ましたい」という子

歌を作った南三陸町立伊里前小学校5年1組の子どもたち。

子どもたちの思いがふれる『ファイト!南三陸』である。そして、子どもたちはみんなで作ったその歌を、担任の今野幸代先生のご指導で一生懸命練習した。曲を聴いたとき、思わず涙が出たという。追悼式の前日に実母が亡くなり、追悼式当日は葬儀だった。弔問客たちが口々に、追悼式の子どもたちの様子を教えてくれた。ベイサイドアリーナに集まったおよそ3千人の町民の前で、子どもたちは堂々と大きな声で歌ったという。4割の子どもたちが家を流され、家族が亡くなった子もいる。そんな現実には負けない、元気の歌声だった。その歌声に、多くの町民たちが涙を流した。

兵藤先生は、大災害を経験した子どもたちに、ふるさとのよさを知らせたいと語る。そして、人間関係の作り方がうまいこの町の伝統を子どもたちにも継承してもらるように、「人と関わることを大切にしていきたい」と言う。助かった命を大切に、10年後、南三陸町でふるさとの復興のためにがんばれる子どもたちに育ててほしい。そう願いながら、兵藤先生は子どもたちをあたかく見守る。

追悼式当日は葬儀だった。弔問客たちが口々に、追悼式の子どもたちの様子を教えてくれた。ベイサイドアリーナに集まったおよそ3千人の町民の前で、子どもたちは堂々と大きな声で歌ったという。4割の子どもたちが家を流され、家族が亡くなった子もいる。そんな現実には負けない、元気の歌声だった。その歌声に、多くの町民たちが涙を流した。

兵藤先生は、大災害を経験した子どもたちに、ふるさとのよさを知らせたいと語る。そして、人間関係の作り方がうまいこの町の伝統を子どもたちにも継承してもらるように、「人と関わることを大切にしていきたい」と言う。助かった命を大切に、10年後、南三陸町でふるさとの復興のためにがんばれる子どもたちに育ててほしい。そう願いながら、兵藤先生は子どもたちをあたかく見守る。

2年ぶりに開催されたシロウオまつり。伊里前に久しぶりのにぎわいが戻った。



高橋武一さん

有限会社マルタケ大衆ストア 代表取締役

Takeichi Takahashi



高橋武一さんと愛妻 多恵さん

Since July, Mr. Takeichi Takahashi has been holding discussions and making preparations with his partners for the early opening of a temporary shopping center. It was Mr. Takahashi's idea to use the site of the former community center for the shopping center.

After the bypass was built along Isatomae, the central shopping area of the town showed a marked decline. Since most of the shops stood together with residences, as the stores emptied, what was left was a hollowed-out area with a few private homes. In order to revitalize the shopping district, Mr. Takahashi and his group believed that they could not use the same methods tried before the disaster. They had to make a plan where even if one person decides to quit his business, another tenant would be able to fill the vacancy. Mr. Takahashi believes that it is time to think of ways in which they can encourage people to continue to live in the area into the future. He is filled with excitement as he considers various ways to do this. This is their big chance to make their dreams into reality.

To recover from the tsunami, it is necessary to continue attracting people from outside the town. With eyes sparkling with energy and hope, Mr. Takahashi believes that they must acquire a new awareness so that they can revitalize Isatomae by holding events and build their town through community planning.



新しい視点で 未来をつくる

高橋武一さんは歌津地区伊里前の国道45号線沿いで食料品店を営んでいた。震災後、伊里前福幸商店街に再建した店には、町の人たちがひっきりなしに訪れる。福幸商店街がオープンしたのは昨年の12月13日。震災から9カ月の月日が経っていたにも関わらず、町内の方々が震災以来初めての再会に涙ぐみながら喜ぶ姿を多く見かけた。地元で店をやっていたよかつた、心から思った。この仮設商店街を、公民館の跡地に建ててはどうかと思いつき、提案したのが高橋さんだった。仮設商店街の早期開設のために、7月から仲間たちと話し合いと準備を重ねて来た。

伊里前で生まれ育った高橋さんは、13年間大手流通会社で働き、ふるさともどってきた。バイパスができると、伊里前の中心商店街は目に見えて空洞化していった。自宅と店が共通であるために、商いを止めた店が虫食いの民家になってしまったのだ。

商店街を復興するには、震災前と同じことをしてもだめだと思っ

た。自分が店をやめたとしても、次に出店したい人が入るような条件設定をしておかなくてはならない。将来にわたり、この場所に人を残し続けるために、自分たちがどうしなくてはならないのかを考え、実行する時が今なのだ。高橋さんは考えている。いろいろと思いを巡らすと、わくわくしてくる。自分たちの思いを実現できるチャンスでもあるのだから。

復興のためには外の人を呼び込み続けることが大切だ。水産業に従事する人たちも、全国からの支援を受け、外部と新たなつながりをもつことができた。外への目が開かれたことは地域にとって、未来への大きな力だ。水産業者も業者も町民もみんなで力を合わせ、残された共有財産である美しい景観、豊かな自然と海の恵みをどう生かしていくのかを考えていかなくてはならない。新しい視点で、地域を盛り上げるイベントや町づくりを考えるときだ、と語る高橋さんの目は、生き生きと輝いていた。



全国の西友で販売されている
南三陸町歌津特産の塩蔵わかめ

自分たちで話し合い 自分たちで 歩いていくために

東日本大震災の一報を、西城幸江さんは南米のパラグアイで聞いた。人材ビジネス関連の大手企業に勤めたあと、JICAの青年海外協力隊でパラグアイに赴き、村落開発普及員として活動していた。3月14日にたどり着いた実家のある志津川の町は変わり果てていたが、戸倉地区で鮮魚店を営んでいた両親は幸いにも無事だった。約一カ月後、仕事に戻った西城さんは、このままパラグアイでの活動を続けるか、日本に戻るべきか迷った。そして、被災地支援の道を選んだ。そして、特定非営利法人ピースウィンズ・ジャパンのスタッフとして、南三陸町を担当することとなった。企業・団体の支援と被災現場をマッチングして、被災者が自立できるような事業とその運営体制を地元と共に創ることが使命と考え活動している。

While Ms. Sachie Saijo was in Paraguay, she first heard the news about the Great East Japan Earthquake. After working for a leading human resources consulting firm, she went to Paraguay with the Japan International Cooperation Agency (JICA) to work as a member of a team to promote economic development in the villages. Her hometown of Shizugawa had been devastated by the earthquake and tsunami. Ms. Saijo decided to give up her work in Paraguay and return to Japan and work for Peace Winds Japan, a non-profit organization that was helping with the relief activities in Minamisanriku. Her job is to "match" support from companies and organizations to the needs of those in the disaster areas and create businesses as well as its management system together with the residents so that they can become independent. Although her hometown is the base of her relief activities, Ms. Saijo has never lost her calm and objectivity. The local residents have a firm determined approach to their future. They say, "We will think for ourselves and decide what we need to do to move into the future." She believes that bringing out this strength of character is "true support."



西城さんの日に焼けた肌と笑顔には
南三陸の海が似合う。

域を活かす、西城さんでなければできなかった支援が、今、多くの町の人々の背中を押し始めている。

知している彼女は、被災した事業者が震災前に戻るのではなく、将来も継続発展できるような付加価値の高い新たな事業運営を産み出さなくてはならないと考えた。たとえば仮設商店街の一角が空いても、そこがみんなの共有財産として機能し、また違う誰かのビジネスチャンスにつながるようなあり方が重要だと彼女は語る。何度も歌津福幸商店街のみなさんと話し合い、主体的に考えや言葉を引き出していく。歌津の福幸商店街開設の前に、店舗前のひさしをボランティアに頼むのか、地元の大工さんに頼むのかという話し合いをしたことがある。電気屋の奥さんが「地元の大工さんをお願いすれば、その稼ぎで私たちの店に買い物に来てもらえる。地域で税金が回ることが大切」と話してくれた。自分たちで考え、自分たちで決定し歩いて行く。その力を引き出すことが大切だと彼女は考えている。

友の親会社にあたる米国のウォルマートの支援を、歌津地区のワカメ塩蔵加工機材の支援につながった。漁船に何度も船酔いしながら乗った。いろいろと調べた結果、南三陸・歌津の良質なワカメに注目した。ほかの養殖魚種に比べて換金化しやすく、しっかりとブランドディングすれば発展性も見込め、塩蔵加工の工程で女性の雇用も産み出せる。

海の魅力を 地域と人につなぎたい



藤田岳さん NPO 法人海の自然史研究所 調査員 *Gaku Fujita*



南三陸町を訪れた人たちに海の環境について知っていただくプログラムをつくりたいと語る藤田さん。



南三陸の磯には多様な生物が住み着いている。

藤田岳さん、23歳。この春、若い力が南三陸町にやって来た。埼玉県所沢市出身の藤田さんは、幼稚園の頃水族館で見たシャチのショーを見て海の虜になった。東京海洋大学で人と海のつながりを考える海洋政策文化学科で学んだ。在学中、インターンで南三陸町自然環境活用センターに2週間滞在した。心が弱っていたその時期、南三陸町の人たちに話を聞いてもらい、あたたかさに触れて感銘を受けた。南三陸では、人と関わる密度が違うと思ったという。

のつながりを実感できる町だ。湾内にはクチバシカジカやダンゴウオなど貴重な生物が生息し、最近でも新種のクモヒトデなどが発見されている。震災前から、研究施設と漁業者、学校と一緒に地域に根ざした体験教育などを行って来た点でも、南三陸町は全国的に見ても類希なる場所だと、藤田さんは語る。三陸エリアは、親潮と黒潮が交わり、リアス式海岸の美しい地形・景観を持つ三陸エリアは、重要な海のフィールドだ。そんな場所に、自然環境を研究しながら、地域や人と海をつなぎ、東北を代表するような施設ができたらずばらしいと、藤田さんは夢見る。

毎年、南三陸に戻ってくるサケを題材にしたら、さまざまな教育プログラムができる。サケは太平洋の向こう側まで泳ぎ、3年から4年で戻ってくるという。そんな回遊について、養殖、サケの料理や健康効果など、さまざまな切り口で体験や教育ができる。いつか人と南三陸の海を近づける環境教育に専念できる日が来ることを、藤田さんは心から祈っている。

Mr. Gaku Fujita is 23 years old. From this past April, he has been working as an investigator for the NPO Marine Learning Center and is based in Minamisanriku. A native of Tokorozawa City in Saitama Prefecture, while a student at the Tokyo University of Marine Science and Technology, he worked for two weeks as an intern at the Shizugawa Nature Center. He was deeply impressed by the warmth of the people of Minamisanriku. He felt that the people related to each other at a deeper level in Minamisanriku than in other places.

Working on the second floor above the Minamisanriku Temporary Fish Market, he spends his days checking the amount of radiation contained in fish products brought in for inspection. As he does his job, he once again feels the warmth of the people of this town.

Minamisanriku is a major watershed area and the rain that falls in the town flows into the bay, making him feel a close connection between the ocean and mountains. Mr. Fujita explains that many precious living things inhabit the bay and what he found most appealing about the town was that before the Great East Japan Earthquake, the research institutes, local fishermen and the schools cooperated in a joint effort to educate the community about the rich marine life in the bay. His dream is to help develop a distinguished research institute here that will conduct research of the natural environment that will link the community and its people and will represent the entire Tohoku region.

親たちが残してくれたものを次代へつなぐ

阿部雄一さん Yuichi Abe

有限会社 雄新堂 代表取締役



■お問い合わせ / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下字御前下 59-1
南三陸さんさん商店街内 tel 0226-46-2240

明治42年に駄菓子屋として開業した雄新堂。今は創業者の曾孫である阿部雄一さんが営んでいる。父親の代には和菓子、洋菓子のほかにパンも作っていた。そのパン目当てに、学校帰りの高校生たちで店はにぎわったものだ。

父親が亡くなってからは洋菓子専門店になった。パンは天気などに左右され、作るのがむずかしかったのだという。仕事帰りのお父さんに、お土産としてケーキを買ってもらえるように、雄一さんは、ショートケーキやチーズケーキなどのベーシックなケーキの価格を200円に据え置きながんばつて来た。

震災で自宅を兼ねた店は跡形もなくなった。避難所での炊き出し生活が続いた。空腹は満たされても、なぜか心は満たされなかった。ある日、避難所に福島の方がパンを持って来てくれた。おいしかった。久しぶりの手作りパンにみんなうれしそうだった。町の人々が「あんだいの(あなたの家の)パン、うめがったんだ」と阿部さんに言った。うまい

と言われるようなパンを作りたい。町の人の心を満たすことができるようなパンとお菓子を作ろう。すぐに岩手県一関市の知り合いのパン屋に頼み、弟子入りさせてもらった。6月初めから1月中旬まで、毎日午前3時に起き、車で一関に通い続けた。父親のようにおいしいパンが焼けるようになりたいという一心だった。早く教えてくれた店は「アッブルハウス」という。師匠への感謝を込めて、南三陸さんさん商店街の新しい店の看板には「りんご」をあしらった。

開店の日、お客様に「待ってたよ」と泣かれたときには胸が熱くなった。あてにされるのが、朝早くから起きてがんばれる元気の源だ。

「親が残してくれた店を、次に渡したい。ここで生きていくという意味を考えて、バトンを渡したい。今、自分たちががんばらなければ、ふるさともなくなくなってしまふ。」阿部さんはそう語る。とにかく何をやるのも人、人の力しかない。だからこそ、おいしいパンと洋菓子を一生懸命に作るしかない、阿部さんは笑った。



大好評の黒糖くるみパンとイギリスパン。



本当は値上げしたくなかったイチゴショートやチーズケーキは230円。それでも安い。



震災を機に雄一さんは父親が店に出していたパンを復活させた。

奥様の嘉恵さんと今日も早朝から店に立つ。

Mr. Yuichi Abe runs the Yushindo Cake Shop which first opened in 1909. During his father's leadership, the shop sold Japanese confections, Western cakes and bread products. After his father passed away, the shop became a Western-style sweets shop. Mr. Abe said that he gave up baking bread because it was dependent on the weather, making it difficult to bake successfully. His home and shop were completely destroyed by the earthquake and tsunami. The people at the evacuation center told him, "The bread that used to be made at your shop was very delicious."

Mr. Abe thought about what they said. He wanted to make bread that people would find tasty. He

immediately called on an acquaintance who ran a bakery in Ichinoseki, Iwate Prefecture and asked to become his apprentice. From early June of last year to mid-January of this year, he woke up at 3 a.m. every morning and drove all the way to Ichinoseki to learn about breadmaking. He studied hard so that he could make bread as delicious as the one his father made. When he reopened his shop, he was very moved as his customers shed tears as they told him, "We have been waiting for this day."

He says, "I want to keep this shop that my father left me and pass it on to the next generation. If we don't work hard, our hometown will disappear."



商店街は南三陸の今を感じてもらえる地元とのふれあいの場



海の復興は町の復興。南三陸本来の暮らしを伝えることも大切だ。



The Minamisanriku "Manabi" Study Program Length of program: 3 hours
No. of participants: 10 or more
For inquiries, contact the Minamisanriku Town Tourism Association
Phone No.: +81-(0)226-47-2550

ほぼすべての建物が流出した志津川地区。草が町を覆っていく。

■南三陸町
学びのプログラム
所要時間/3時間
最少催行/10名
お問い合わせ/
一般社団法人
南三陸町観光協会
tel 0226-47-2550



未来のために『南三陸町の今』を伝える

鴻巣修治さん

Shuji Konosu

ガイドサークル汐風 代表

Mr. Konosu and other volunteer tour guides started their "Manabi" study program at the end of May 2011 to convey the experience of the disastrous earthquake and tsunami that struck Minamisanriku and caused unparalleled destruction. They believe it is their duty to tell visitors who come from throughout Japan and abroad about the town where people were able to successfully survive this huge earthquake and tsunami. They relate their decisions and actions after the disaster, their suffering and sadness, and the true reality of the town that cannot be conveyed by news reports. They are able to raise people's awareness of disaster prevention as well as maintain interest in the disaster-struck regions. In the past year some 9,000 people from local governments, companies and schools have come to take part in this program.

Mr. Konosu feels that almost all participants who join the tour want to be able to share in the townspeople's suffering and sorrow. "Although we have lost so much, Minamisanriku has been able to create many new ties with the people who come to visit. What is important above all is the bond created with people from outside the town. What we fear most is to not have people come to visit us. The people who come to see our town will help lead us to recovery," Mr. Konosu says with strong conviction.

町を訪れる方々に体験を語る毎に、『800名もの犠牲を無駄にしてはならない』という思いが募った。自然の脅威、大津波から生還することができた人々の判断や行動、町民の苦しさや悲しさ、そして、報道されない町の真の姿を、全国・世界からおいでになる方々に伝えてこそ、生命を守る防災の実現や、被災地への関心の維持につながると鴻巣さんは実感している。鴻巣さんたちの活動はまさに「学びのプログラム」なのである。この一年で約9000人が、自治体関係者視察の際に、また企業・学校の研修としてこのプログラムを体験している。参加者たちは、町民の苦し

みや悲しさを共有したいという姿勢で、町を訪れていると鴻巣さんは語る。

「失ったものもたくさんあるが、こういったみなさんとの絆を南三陸町はたくさん得た。商店街にとっても水産業や加工業の復興にも、何より大切なのは外の人たちとの絆だ。町に人が来なくなることが一番怖いと思います。とにかく実際に足を向けていただくたい。おいでいただくこと自体が復興の力そのものだと思えます。」

小さな町なのに、仙台・石巻に次ぐ多くの支援が集まったのも、この町でがんばつてきた経営者たちや漁業者たちの広い人脈や、オープンで明るい気質、そして流されても流されても新たな価値を産み出して町を再建してきたパイオニア精神によるところが大きい。子どもたちが復興の核になる頃には、そのパイオニア精神で、新たな産業が町に産み出され、きつと町がよみがえると鴻巣さんは信じている。

震災前のように、美しいのどかな南三陸をガイドできる日が早く来てほしい。そう願いながら、今日も鴻巣さんはメガホンを持つ。

度重なる津波にも負けずに古くから歴史ロマンを紡いできた南三陸町の魅力、多様な豊かな自然があふれる海辺の町の美しさを伝えたいと、鴻巣さんら、観光ボランティアガイドは、震災前から活動してきた。東日本大震災の大津波で、その町が丸ごと流された。未曾有の災害体験を伝えなければと、昨年の5月末から、仲間と新たな活動を始めた。「ガイドサークル汐風」のメンバーは12人。鴻巣さんは会長を務めている。

人と人の絆こそ復興への力

Kuriko Miura 三浦宮倫子さん
株式会社パティスリーくりこ 取締役・パティシエ

Ms. Kuriko Miura is very busy producing the "Kizuna Roll." At the Japanese style inn "New Tomarizaki So" in Utatsu district, she works as a pastry chef at "Patisserie Kuriko.. Immediately after the devastating earthquake and tsunami, with only the clothes on her back, she delivered 1000 Swiss rolls remaining in her freezer to the evacuees in Minamisanriku and Kesennuma.

Five days after the water supply was restored on June 10, 2011, she started baking her Swiss rolls again. Kuriko's rolls became well known to volunteers and visitors to the "Fukko-ichi" market where they were sold and these rolls became the "kizuna" or "bonds that build ties" with people throughout Japan. Kuriko strongly felt that people living far away were thinking of the people in the disaster areas and this gave her hope to go on.

As a result of the disaster, she became acquainted with many people of all ages. When the water supply was suspended, they drove back and forth on a 40-minute one-way drive to transport water. Everyone shared the food that they had in their homes so that every single person would have something to eat. At night, they would talk to each other. Although it was a very painful time, it was a happy time as well. She felt as though the bonds between people strengthened day by day and gave them the strength to work toward recovery.

■お問い合わせ / 宮城県本吉郡南三陸町歌津字番所 34 ニュー泊崎荘内
tel 0226-36-3315 <http://tomarizakisou.cart.fc2.com/>



絆ロール、心を込めて手作りしています！



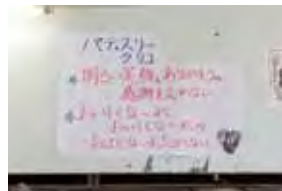
絆ロールは1カット 250円〜、ハーフ 930円〜、ロング 1710円〜。

「絆ロール」で大活躍の三浦宮倫子さん。歌津地区の民宿「ニュー泊崎荘」で「パティスリーくりこ」のパティシエとして、お菓子を作っている。震災直後、冷凍庫にあった1千本のロールケーキを着の身着のまま避難した南三陸町と気仙沼市の人たちに届けた。

後日、それを食べた被災者の方々に「あの時本当にうれしかった。ありがとう。」と言われた。水道が復旧した6月10日の5日後、再びロールケーキを焼いた。久しぶりの甘いものに、みんながほっとしてなごやかになった。6月末には、町の復興市にも出店を始める。復興市を企画した町のリーダーたちの元気に触れ、パワーをもらった。

招待してくれた。名古屋や東京にも絆ロールを持つていった。震災の話に耳を傾け、涙を流しながら励ましてくれたたくさんの方々。遠く離れた場所の人たちが自分たち思いを寄せてくれているという実感が、がんばろうという気持ちになった。がんばることが恩返しだ。そう考えて、ロールケーキを作り続けて来た。27歳の若々しい感性から作り出される新鮮なフレーバーとネーミングのロールケーキは、17種類にもなる。地元

のみなさんは、法事の引き出し物に使ってくれたりしている。この震災で、町にたくさん仲良しは40代が多い。水がない時、みんなで田東山まで片道40分の道のりを何度も往復運転して、21トンの集落分の水を調達した。家にあつた食料を持ち寄って、力を合わせてみんなの食事を確保した。夜はみんなで語り合った。つらかったけど、楽しかった。その一日一日で紡ぎ出された人と人の絆こそ、復興への力だと彼女は感じている。



歌津地区にあるニュー泊崎荘

お菓子でみんなを 幸せにしたい



Ryota Nagashima 長嶋涼太さん
オーイング菓子工房
代表・パティシエ

■お問い合わせ / 宮城県本吉郡南三陸町戸倉字坂本 104-1
tel 090-9743-1333 <http://my.ameba.jp/menu.do>

戸倉地区坂本の太平洋を望む高台に建つペンション「オーイング」。長嶋涼太さんと玲子さんが営んでいた人気のペンションは、震災と津波による地割れで今なお、休業を余儀なくされている。だが、苦境に負けず昨年の晩秋、二人はオーイング菓子工房 Ryo を開店し、新しい生活を踏み出した。

避難所で生活していたとき、涼太さんは自分の得意とするお菓子作りで、地域の方々の役に立ちたいと思ったが、食料が十分でない時に、必需品ではないお菓子のことを話し出せなかった。

避難所にホットケーキの粉が来たとき、涼太さんはみんなのためにホットケーキを焼いた。温かくてふわふわのホットケーキは大好評だった。ボランティアさんが生クリームを買ってきてくれると、夫妻はクレープの皮を焼き、生クリームを塗り重ね、ミルクレープを作った。80人で分け合ったひとかけらのミルクレープは、みんなを笑顔にした。うれしかった。

お菓子で生計を立てたい。涼太さんは強く思った。だが、お菓子の恩返しだ。

屋を始めるための最低限の設備もない。資金もない。建設業のアルバイトをするうちに、お菓子で生計を立てるという意志が揺らぐのではないかと不安に襲われた。そんな涼太さんのツイッターのつぶやきに、長野のパティシエの方が集めてくれた支援金が届けられた。オーブンや包装室を整えることができ、11月半ばに菓子工房が完成。玲子さんがそのすべてを支え続けた。1月には念願だった「お山のマドレーヌ」の販売にこぎ着けた。震災前からのマドレーヌ・ファンが、玄関先で涙を流してくれた。

涼太さんは、「お菓子の力」を実感しながら、12月に出産した玲子さんと、南三陸の人たちに喜んでもらえるようなお菓子を作ろうと日々試行錯誤している。



南三陸キラキラ丼をゼリーやフルーツで作った新商品スイーツ版「キラキラ丼」は近日発売。



人気商品「お山のマドレーヌ」130円



南三陸のメカブの食感と木綿豆腐がごろっと入ったクリームがマッチしたメカブロール 1350円／1カット 220円（冬期限定）

In the Togura district, Mr. Ryota Nagashima and his wife Ryoko used to run a "pension" (bed-and-breakfast accomodation) before the Great East Japan Earthquake but because of cracks in the ground caused by the earthquake, they are still not able to reopen. However, in late autumn of last year, they opened the "Ohling Kashi Kobo Ryo" and began a new business producing cakes and other sweets.

At the evacuation center, Ryota made mille crepe (a type of French pastry). 80 smiling people divided small pieces of mille crepe among themselves. Ryota was strongly determined to earn a living by making sweets. However, the Nagashimas didn't have

even the basic tools to start a sweet shop. They had no capital. Through Ryota's Twitter tweets, many people offered their support. They got an oven and packaging equipment and opened their shop in mid-November. In January, they were able to start selling their long-awaited "Oyama no Madeleine" cake. Their madeleine cake fans from the pre- earthquake period stood in front of their shop as it opened and shed tears of joy.

"I want to make everyone happy with our sweets." With this strong wish in mind, Ryota hopes to repay everyone's kindness and support.



夫婦二人三脚で、一歩ずつ前進！

南三陸

キラキラに丼

夏の南三陸キラキラ丼の主役はウニ！

南三陸の海のおいしい昆布を

いっぱい食べて大きくなった

極上のウニがたっぷりのついでいます。

ウニの風味は鮮度が命。

南三陸町でなければ食べられない

キラリと光る夏の味を

ぜひお召し上がりください。

青い海と笑顔も

あなたをお待ちしています。

8月中旬まで

食べ逃しなく！

静江館

(ヤマウチ鮮魚店)

お刺身、小鉢、お新香がセットになっている上に、特大の生エビがのって、お得感いっぱいのに丼です。

DATA

1,800 円 丼直径／15cm
営業時間／11:00～17:30 第2・4水曜定休
住所／南三陸町志津川字沼田 150-35
☎ 0226-46-2159

限定 50



限定 80

南三陸ホテル 観洋

殻付きのウニがゴージャス！
丼に添えられた仙台味噌といっしょに
味わうとさらに濃厚な甘みを味わえます。
味噌なしで、味噌と一緒に、飽きずに最後
までウニのおいしさを楽しめます。

DATA

2,200 円 丼直径／25cm
営業時間／11:00～20:00 無休
住所／南三陸町黒崎 99-17 tel 0226-46-2442(代表)



季節料理 志のや

限定 30

衛生管理の行き届いた南三陸町
産のウニをご提供しています。
震災前は一日 260 杯も出していた、
南三陸を代表するうに丼です。

DATA

2,000 円 丼直径／13.5cm
営業時間／11:00～14:00
17:00～22:00 水曜定休
住所／南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内
tel 0226-47-1688



創業旬魚 はしもと

限定 50

南三陸自慢のウニをいっぱい食べてほしい。コクのあるウニをじっくりとお楽しみください。ご要望に応じてイクラをアレンジしたうに丼などもお出しします。

DATA

2,000 円 丼直径／16.5cm
営業時間／11:00～14:00
17:30～22:30 火曜定休
住所／南三陸町志津川字御前下 59-1
南三陸さんさん商店街内
tel 0226-29-6343



鮭処

えんどう本吉店

限定 50

寿司屋ならではの素材吟味、技を生かした豪華な丼です。ウニ、シャリ、卵焼きの調和が絶妙なうに丼です。

DATA

2,100 円 丼直径／12cm
営業時間／11:00～14:00
16:00～21:30 火曜定休
住所／気仙沼市本吉町新明戸 200
tel 0226-42-3351



松原食堂

限定 50

志津川特産のタコがセットになったウニ丼です。震災前からみなさんに親しまれていたウニ丼です。変わらぬ味をぜひ召し上がってください。

DATA

1,800 円 丼直径／13.5cm
営業時間／11:00～14:00
17:00～21:00 月曜定休
住所／南三陸町志津川字御前下 59-1
南三陸さんさん商店街内
tel 0226-46-2433



豊楽食堂

限定 10

南三陸特産のタコとウニを同時に味わえる3種盛りのうに丼です。ご飯の上にも海苔ものかって、南三陸の海の幸のハーモニーをたっぷりと味わっていただけます。

DATA

1,800 円 丼直径／13cm
営業時間／11:00～19:00 水曜定休
住所／南三陸町志津川字御前下 59-1
南三陸さんさん商店街内
tel 0226-46-3512



今度は居酒屋だよ！ 日の出荘

限定 20

ほかほかのご飯の上ののっているのはウニだけ！シンプルイズベスト。素材がよければ、これが一番の食べ方です。

DATA

2,000 円 丼直径／12cm
営業時間／11:30～13:30
18:00～22:30 月曜定休
住所／南三陸町志津川字沼田 150-50
tel 0226-29-6466



●海況および水揚げの状況により、提供数などに変更が生じることがあります。あらかじめご了承ください。
●キラキラうに丼をご提供できないとき、キラキラいくら丼を提供できる場合がありますのでお声がけください。



行ってみたい！食べてみたい！ 南三陸の気になるスポット

南三陸町に次々と出現する気になる新スポット。
食通を満足させる実力派たちが次々とデビューしています。
南三陸の新しい商品、新しいスポットをご紹介します。
ぜひ、お試しあれ！

そば処すがわら

山間の入谷地区に昨年7月にオープン。大阪、銀座、日本橋の割烹で17年修行して来た若いご主人が桜葉（たらば）川のそばにある実家で日本料理をゆったりと味わえるスペースを開きました。絶品のごま豆腐は、一人で4つ食べて行った人もいるほど。さっぱりとした梅干茶碗蒸しや揚げたてが食べられる天ぷらなど、そばのほか、本格的な和食が楽しめます。

ごま豆腐 350円・梅干茶碗蒸し 300円など
そば処すがわら
南三陸町入谷字林際 21-3 tel 0226-46-6729
11:00～14:00, 17:00～20:00 水曜定休



マルアラの瓶詰シリーズ

歌津福幸商店街のお店にずらりと並ぶマルアラの瓶詰めシリーズ。特産のタコを使った大人気の「たこわさび」「めかぶ醤油漬」など、多種多様な瓶詰めがそろっています。そのまま「ご飯の友」「酒の肴」としてお召し上がりいただくのもよし、「海鮮丼」に使うもよし、海鮮茶漬でもおいしくいただけます。

たこわさび 760円・めかぶ醤油漬 350円
マルアラ株式会社及川商店
南三陸町歌津字伊里前 175-1
tel 0226-36-9009 fax 0226-36-3188
http://www.maruara.jp



阿部茶舗の抹茶ソフトクリーム

お茶屋さんのソフトクリームはちょっぴり大人の味。暑い夏にはさわやかでコクのある抹茶のソフトクリームがぴったり。南三陸さんさん商店街のお店には、冷たいドリンクが飲めるカフェコーナーもあります。デザートタイムは阿部茶舗でお過ごしください。

抹茶ソフトクリーム 200円（北海道バニラソフト 250円を販売する日もありますのでご了承ください。）
南三陸町志津川字御前下 59-1
南三陸さんさん商店街内 tel 0226-46-3202



南三陸の商店街でお魚からスイーツまでゲット！

歌津伊里前福幸商店街

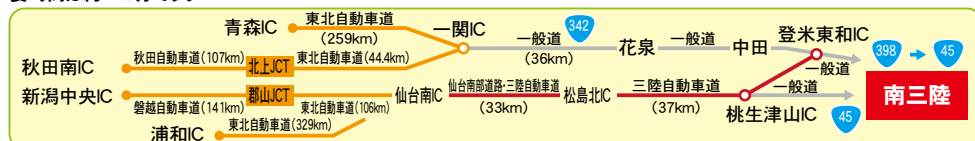
- | | |
|--------|--------|
| 1 マルアラ | 5 マルアラ |
| 2 マルアラ | 6 マルアラ |
| 3 マルアラ | 7 マルアラ |
| 4 マルアラ | |

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1 創業旬魚はしもと | 16 ロイヤルフィッシュ |
| 2 そば処京極 | 17 フレッシュフーズみなと |
| 3 松原食堂 | 18 菓房山清 |
| 4 季節料理志のや | 19 千葉のり店 |
| 5 豊楽食堂 | 20 産直ショップリあん |
| 6 亜べとう整骨院 | 21 マルセン |
| 7 BARBER ミヤカワ | 22 フレンズ |
| 8 阿部茶舗 | 23 わたや |
| 9 佐良スタジオ | 24 ヤマウチ |
| 10 たまや電気商会 | 25 花の店あん |
| 11 雄新堂 | 26 おしゃれ空間 Lips |
| 12 アベロク | 27 ヘアー MAKANA |
| 13 ミヤギ電機 | 28 山形屋 |
| 14 フレッシュミート佐利 | 31 南三陸商工会 |
| 15 及善蒲鉾店 | 32 南三陸インフォメーション |
| | 33 南三陸町観光協会 |



南三陸町へのアクセス

＜車で来られる方＞ 仙台を含む各方面からのアクセスは下記高速経路図を参考にしてください。仙台南ICから南三陸町までの所要時間は約120分です。



＜バスで来られる方＞ 仙台駅から南三陸町間を結ぶバスが一日3本出ています。柳津から南三陸町までの所要時間は約30分です。

■臨時高速バス 仙台南三陸線【全線】（自由乗車制・予約不要）
【仙台発】○乗車のみ／県庁市役所前【8:00～14:10～16:20】⇒仙台駅前（宮交仙台高速バスセンター40番）【8:10～14:20～16:30】
○降車のみ／南三陸ホテル観洋前【9:52～16:02～18:12】⇒志津川十日町【9:56～16:06～18:16】⇒歌津駅前【10:12～16:22～18:32】
【仙台行】○乗車のみ／歌津駅前【8:22～10:22～16:22】⇒志津川十日町【8:38～10:38～16:38】⇒南三陸ホテル観洋前【8:42～10:42～16:42】
○降車のみ／仙台駅前【10:28～12:28～18:28】⇒県庁市役所前【10:34～12:34～18:34】
●運賃／仙台（南三陸ホテル観洋前～栢沢） 大人片道1,500円・子ども片道750円
※予約制ではございませんので、お並びいただいた順のご乗車となります。満席になっても2号車は出ない場合がございます。※車内にはトイレはございません。矢本パーキングエリアで休憩します。※道路状況により、遅れが生じる場合がありますので、ご了承ください。
＜電車とバスで来られる方＞ 仙台から電車を利用される方は、仙台駅から柳津駅まで来ていただき、柳津駅からはバスをご利用ください。柳津から南三陸町までの所要時間は約30分です。
【JR振替】三陸線 柳津～本吉間【平日】
○柳津～本吉／柳津駅前【5:57～7:20～8:47～11:47～13:25～16:33～18:25】⇒南三陸ホテル観洋前【6:19～7:42～9:09～12:09～13:47～16:55～18:47】⇒歌津駅前【6:42～8:11～9:38～12:38～14:16～17:24～19:10】⇒本吉駅前【7:04～8:33～10:00～13:00～14:38～17:46～19:32】
○本吉～柳津／本吉駅前【7:10～10:30～11:50～14:53～16:45～17:30】⇒歌津駅前【7:32～10:52～12:12～15:15～17:07～17:52】⇒南三陸ホテル観洋前【7:55～11:21～12:41～15:44～17:30～18:21】⇒柳津駅前【8:17～11:43～13:03～16:06～17:52～18:43】
【JR振替】三陸線 柳津～本吉間【土日・祝日】
○柳津～本吉／柳津駅前【8:05～11:45～13:30～16:25】⇒南三陸ホテル観洋前【8:27～12:07～13:52～16:47】⇒歌津駅前【8:56～12:36～14:21～17:16】⇒本吉駅前【9:18～12:58～14:43～17:38】
○本吉～柳津／本吉駅前【10:20～11:55～14:45～17:30】⇒歌津駅前【10:42～12:17～15:07～17:52】⇒南三陸ホテル観洋前【11:11～12:46～15:36～18:21】⇒柳津駅前【11:33～13:08～15:58～18:43】



●詳しくはホームページで http://www.m-kankou.jp/information/access_accommodation.html

お問い合わせ

一般社団法人 南三陸町観光協会

〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田 56
TEL 0226-47-2550 <http://www.m-kankou.jp/> e-mail post@m-kankou.jp

南三陸商工会

〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田 150-46
TEL 0226-46-3366

2012
6.23
発行