

南三陸

vol. 5

take
free

みなみさんりく

minamisannriku



“Living for the future” 「未来に生きる」

太平洋を越えて 結ばれた友情

チリ・イースター島から

本物のモアイ像が

この春、南三陸町に贈られた。

イースター島の歴史の中で

モアイ像を島外に出すことは

初めてのことだという。

「モアイ」には「未来に生きる」

という意味があると言われている。

地震と津波という大自然の脅威を知る

二つの場所は

互いを思い合う誠意と友情こそが

「未来に生きる」大きな力となることを

改めて確かめ合った。

約 17,000 キロメートルの距離を越えて、南三陸町とチリは、友好関係を深めてきた。そのきっかけは、1960 年 5 月 24 日未明に、遠い遠い海の向こうから押し寄せて来たチリ地震津波だった。

旧志津川町内だけで、41 名が犠牲となり、312 戸の家屋が流失、倒壊 653 戸、半壊 364 戸、浸水 566 戸の壊滅的な被害を受けた。この津波の記憶を未来に伝えようと、30 年後の 1990 年に国鳥コンドルの碑がチリから贈られ、1991 年には南三陸町がふるさと創生事業の一環としてチリ人彫刻家に依頼して創ったイースター島のモアイが、志津川地区の松原公園に設置された。

東日本大震災で公園は被災したが、流出したモアイ像の頭部は発見され、志津川高校の敷地内に移設された。日智経済委員会チリ国内委員会が、新たなモアイ像を贈ろうと、イースター島の長老会に協力を求めた。

93 歳の老彫刻家マヌエル・トゥキ氏は、皆に呼びかけた。「海に破壊された日本の町に、人々が再びここで生きていきたいと思えるようなマナ（霊力）を与えるモアイを、贈れないのか？私は息子とともに、日本の人たちが必要としているモアイを彫る！」長老会は大きな拍手で包まれたという。

イースター島の石を使い彫られたモアイ像が、島外に出たことはない。しかし、かつて倒れてバラバラになっていたモアイ像を、日本人がもとの姿に建て直す支援をしたことがあったことから、イースター島初のプロジェクトが始まった。

こうして息子のベネディクト・トゥキ氏は、石材を切り出して、親戚の彫刻家たちとともにモアイを制作した。南三陸町を訪れたトゥキ氏は、設置されたモアイに白珊瑚と黒曜石で作られた眼を入れた。眼が入ったモアイは、世界に 2 体しかないという。

南三陸町を訪れ、津波の惨禍を目の当たりにしたトゥキ氏の目に涙があふれた。「眼を入れるとマナ（霊力）がモアイに宿る。南三陸の悲しみを取り払い復興を見守る存在になることを願っている。」と彼は語った。

チリも南三陸町も、豊かな海から糧を得、その恩恵に感謝している。そして、長い歴史の中で、いとも簡単に人間の命や暮らしを奪う海の恐ろしさを熟知している。地震を感じなくても、津波は地球の反対側から襲ってくることがある。双方の地は長い時間の中で大自然の災禍を体験し、人間がどう自然と共生すべきかを学んできた。そして、どんな困難にぶつかったとしても、勇気を持って立ち向かう心意気を勝ちとってきた。

「モアイ」は、イースター島のラパヌイ語で「未来に生きる」という意味だ。門外不出の大切なものを贈ってくれたチリ共和国とイースター島の人たち、そして、高さ 3 メートル重さ 2 トンの巨大な像を、はるかな島から運び設置するために力を尽くしてくれた企業や多くの人たちの気持ちが、南三陸のモアイには込められている。未来に生きる南三陸町の人々を、遠い未来まで勇気づけ、見守り続けることだろう。

2013 年 5 月 25 日、志津川地区の南三陸さんさん商店街の隣りに設置されたモアイ像。南三陸町の復興と繁栄を見守り続ける。

イースター島での モアイ制作



▲貴重な石を切り出す



▲モアイの制作に賛同してくれたイースター島の長老たち



◀ベネディクト・トゥキ氏の父、93歳のマヌエル・トゥキ氏



▲モアイの大まかな形を削り出す



▲完成に近づき、慎重に石を削る



▲顔の部分がほぼ完成した

PHOTO : Paula Rossetti
写真協力 : 三菱商事株式会社
在チリ日本大使館

Bonds of friendship across the distant Pacific Ocean

Across a distance of about 17,000 km, the Republic of Chile and the Town of Minamisanriku have continued to promote friendly relations. The start of this friendship can be traced back to the tsunami caused by a major earthquake in Chile that hit Minamisanriku before dawn on May 24 1960.

In the Shizugawa district (former Shizugawa Town), 41 persons died, 312 houses were washed away, 653 houses were destroyed, 364 houses were partially destroyed, and 566 houses were flooded. In this way, Shizugawa suffered tremendous damage. In 1990, 30 years after the disaster, the monument of a condor, the national bird of Chile, was presented by the Chilean Government and in 1991 the moai statue which the Minamisanriku Government asked a Chilean sculptor to carve as part of the 'Hometown Creation Project' was completed. Both were placed in Matsubara Park in the Shizugawa district.

The park was severely damaged by the Great East Japan Earthquake, but the head of the moai statue that was detached in the tsunami was found, and transferred to the premises of Shizugawa High School. The Chile Domestic Committee of the Japan-Chile Business Cooperation Committee asked the elders on Easter Island for their cooperation.

Mr. Manuel Tuki, a 93-year-old sculptor, called on everybody. "Should we present the moai, which can give mana (supernatural powers) to the people of Minamisanriku and provide them with the hope to live there again? I will carve the moai, which the Japanese people need, together with my son!" It is said that the meeting of the elders was enveloped in loud applause.

A moai made of stone from Easter Island had never left the island before. But because the Japanese people had previously supported restoration of moai statues that had fallen and scattered to their original glory, this unprecedented project of Easter Island was started.

In this way, Mr. Benedict Tuki, son of Manuel, carved the moai out of stone with his relatives who were also sculptors. Mr. Tuki put the eyes made from white coral and obsidian in the installed moai. It is said that there are only two moais which have eyes in the world.

When Mr. Tuki visited Minamisanriku and saw the disaster of the tsunami with his own eyes, his eyes filled with tears. "When the eyes are put in, mana (supernatural powers) dwells in a moai. I hope it will remove the sadness in Minamisanriku and watch over its revival," he said.

Both Chile and Minamisanriku obtain food from the rich sea, and appreciate its benefits. Over their long history, the people well understand the dangers of the sea that can very easily take away peoples' lives and livelihood. Tsunami can cause huge destruction from the opposite side of the earth, even if an earthquake is not felt. Over long eons, the damage from Nature that both lands have experienced, has taught them how humans should live harmoniously with nature. They have acquired the spirit to fight bravely, even in the face of horrific disasters.

The word "Moai" means "living for the future" in the Rapa Nui language of Easter Island. The moai of Minamisanriku contains the thoughts and hopes of many people such as the people of Chile and Easter Island who presented Minamisanriku with this much-treasured object as well as the staff of the companies who did their best to carry the huge 3-meter high image weighing 2 tons from this faraway island. The moai statue will continue to encourage and watch over the people of Minamisanriku far into the future.



▲多くの方のご尽力で太平洋を越えて運ばれて来たモアイ像



▲眼は黒曜石と白珊瑚で創られている



▲モアイを制作したイースター島のベネディクト・トゥキさん



▲トゥキさん自ら、南三陸町のモアイに眼を入れた。



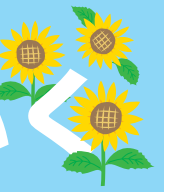
▲2013年5月25日、南三陸町で行われたモアイ像贈呈記念式典
左は日智経済委員会のアンドラック委員長、右はベネディクト・トゥキさん。中央はこの春、チリに招かれた志津川高校の3人。



▲記念式典には多くのメディアや関係者が集まった。チリでも南三陸町にモアイ像が贈呈されたニュースは大きく報道された。

南三陸町のだれもが今
手探りでがんばっています。
みなさんの「がんばってね」の
声援が背中を押してくれるから。

がんばってるみんなの汗で 南三陸町の未来は創られていく



▲アラスカから帰って来た浮き球



▲ボランティアさん制作の看板



▲広々とした店内



▲高台に植えられた桜の木たち

■農漁家レストラン慶明丸
完全予約制 Reservations required
南三陸町戸倉字波伝谷 57
TEL 0226-46-9374

帰って来た浮き球は 夫からのメッセージ

夫の名前「慶吾」の1文字をとって三浦家の漁船の名前を、そのまますみしいレストランの名前にした。「慶」「明」「丸」の文字を書いた三つの浮き球を看板代わりに飾った。

しかし、東日本大震災の津波で、思い出がなくなったこの店も、夫とがんばって建てた家も跡形もなく流された。3月11日の夕刻、目にしたのは、何も残っていないふるさとの変わり果てた光景だった。闇のとばりが下り、津波が押し寄せる不気味な音だけが響いた。志津川湾の向こうの気仙沼の方向が明々と見えた。これが現実だと認めることはできなかった。

さき子さんは農漁家レストラン「慶明丸」を再建しようと決心した。地域の人たちが、訪ねて来た子どもたちや孫とゆつくり過ごせる場所、何もかもなくなってしまう自分たちのために通ってくれたボランティアさんたちがふるさとのように気兼ねなく集まってくれる場所を作りたい。2013年4月17日、戸倉の海を臨む自宅跡地に広々とした予約制レストランを再開した。地のものをふんだんに使った手料理を楽しめるだけでなく、コーヒーを飲みながらさき子さんの震災体験の語りを聞くこともできる。

三浦 さき子さん 農漁家レストラン慶明丸 Sakiko Miura

三浦さき子さんは、震災前、生まれ育った戸倉地区波伝谷で農漁家レストラン慶明丸を営んでいた。夫を亡くしてから、自分の仕事をしたいと思っていたさき子さんは、知人のすすめがきっかけで農漁家レストランを始めた。父親はいつも「波伝谷にいれば、食べっぱぐれがない」と言っていた。海と山が近くそれぞれから豊かな食材が収穫できる。ここできれば食べられないような、素材そのものの旬を食べることができるとレストランにしたいと考えていたさき子さんに、知人がタイミン

グよく厨房機器を提供してくれ、経験者が開店準備を支援してくれた。たった1カ月で海のすぐそばにあった作業倉庫が、レストランに生まれ変わった。夫の名前「慶吾」の1文字をとって三浦家の漁船の名前を、そのまますみしいレストランの名前にした。「慶」「明」「丸」の文字を書いた三つの浮き球を看板代わりに飾った。

スカに漂流物が流れ着いたというニュースを見た友人が、発見者夫婦の足下に、レストランの入口に飾っていた浮き球が映っていると連絡してくれた。夫の名の1文字「慶」の字が、はるかアラスカの地から、さき子さんに呼びかけていた。6月に航空貨物会社の協力で、その浮き球は彼女のもとに戻って来た。

海に見えるカフェ にあふれる笑顔

千葉 馨さん
馬場中山カオル商店店長
Kaoru Chiba

嘉苗さん
カフェ かなっぺ
Kanae Chiba

If there had not been the Great East Japan Earthquake, Kaoru Chiba would not have met Kanae. They got married and opened CAFÉ CANAPE in a trailer house in Baba-Nakayama in the Utatsu district. In Minamisanriku where the best and freshest ingredients are available, people are apt to eat them raw. “However, it would be nice if we could eat pasta cooked in a sea-urchin cream sauce,” Kanae says. Mr. and Mrs. Chiba's hearts are filled with dreams of creating such a restaurant that Minamisanriku has never known before.

After the disaster when all roads were cut off by the debris carried by the huge tsunami into the Baba-Nakayama area, Kaoru promptly launched a blog and sent information on the condition of the district, thus leading to supplies of relief goods and attracting volunteers.

Immediately after the earthquake, Kanae took a paid leave from her company and went north to Minamisanriku where she worked preparing meals for victims at the evacuation center for two weeks. In this way, her visit to Utatsu once a month started.

“I had problems understanding what people were saying in the dialect” Some people helped interpret for her and one of these interpreters was Kaoru.

In their wedding ceremony held this past April, the bride's walk down the aisle was along the evacuation passage “Miraido (Future Road)” that people in the Baba-Nakayama area built at the top of the hills. Everyone that gathered there had their best smile on. The couple says that people gather where there is such a smile. The fact that Kanae was attracted to this place proves this. CAFÉ CANAPE is a place where visitors can relax over a cup of coffee while viewing the beautiful sea equal in beauty to any famous overseas resort. The couple has just started to build a café together where everyone — local residents and overseas visitors alike — want to smile at each other.

震災がなければこの二人は出会っていなかった。千葉馨さんと嘉苗さんは、この春結婚し、トレーラーハウスのカフェかなっぺを歌津・馬場中山地区にオープンする予定だ。横浜でイタリアンレストランをやっていたことのある嘉苗さんが、調理を担当する。嘉苗さんが作る料理を、地元の人には「お菓子ごはん」と呼ぶ。新鮮で最高の食材がとれる南三陸では、素材そのままを食べることが多い。「でも、ウニクリームパスタも食べられたらすてきだと思っんです。歌津の食材で作ったお菓子ごはんを、地元の人たちにも楽しんでほしい。」南三陸にこれまでもなかった場所を創り出そうと、千葉夫妻は夢をふくらませている。

馬場中山地区は被災後、大津波による瓦礫ですべての道が寸断され、地域の人々はみんな力を合わせて、窮地をしのいだ。馨さんはいち早くブログを立ち上げて地区の情報を発信した。その情報が、全国や世界からの支援物資やボランティアを集めた。その時始めた情報発信は、一日も休まず続けている。南三陸の再生のためには、世界中の人たちを地域に呼び込み続け、つながり続けることが大切だと二人は考えている。

嘉苗さんは被災地で飼い主がいなくなつてやせ細っている動物を見て、いても立つてもいられなくなり、4月、会社の有給休暇をとり、乗用車に動物のエサを積めるだけ積んで福島に向かった。あつという間にエサはなくなり、気づけば道に迷っていた。通りかかった自衛隊に護衛されるようにして石巻、そして南三陸へと北上した。偶然にたどり着いた南三陸町で、嘉苗さんは、500人が避難していた名足保育園での食事作りを2週間手伝う。月1回の歌津通いがこうして始まった。

「方言がわからなくて大変で、通訳が必要でした。」通訳してくれたひとりが馨さんだった。

今年4月の結婚式では、震災後馬場中山の人たちが山の上に切り拓いた避難路「未来道」がバージロードになった。地域の方が山から切り出した竹でアーチが作られ、漁師が使うパレットが祭壇になった。そこに集まったみんなが最高の笑顔だった。こういう笑顔のある場所に人は集まると、二人は言う。嘉苗さん自身がすでにそれを実証している。海外のリゾート地に引けを取らない美しい海を見ながら、おいしいコーヒーでほっと一息つく場所、カフェかなっぺ。地域の人たちも都会や海外からのお客さんも、みんなが笑顔になるカフェを作る二人の二人三脚が始まる。

震災がなければこの二人は出会っていなかった。千葉馨さんと嘉苗さんは、この春結婚し、トレーラーハウスのカフェかなっぺを歌津・馬場中山地区にオープンする予定だ。横浜でイタリアンレストランをやっていたことのある嘉苗さんが、調理を担当する。嘉苗さんが作る料理を、地元の人には「お菓子ごはん」と呼ぶ。新鮮で最高の食材がとれる南三陸では、素材そのままを食べることが多い。「でも、ウニクリームパスタも食べられたらすてきだと思っんです。歌津の食材で作ったお菓子ごはんを、地元の人たちにも楽しんでほしい。」南三陸にこれまでもなかった場所を創り出そうと、千葉夫妻は夢をふくらませている。

馬場中山地区は被災後、大津波による瓦礫ですべての道が寸断され、地域の人々はみんな力を合わせて、窮地をしのいだ。馨さんはいち早くブログを立ち上げて地区の情報を発信した。その情報が、全国や世界からの支援物資やボランティアを集めた。その時始めた情報発信は、一日も休まず続けている。南三陸の再生のためには、世界中の人たちを地域に呼び込み続け、つながり続けることが大切だと二人は考えている。



▲トレーラーハウスの窓からは美しい歌津の海が一望にできる。

■カフェ かなっぺ
南三陸町歌津字中山 2-1
TEL 090-1069-4870
e-mail: cafe-canape@shibakaoru.jp
http://www.chibakaoru.jp/



▲収穫を待つトマトたち。「めんこたまこに」育てられてツヤツヤ！
右は「はるちゃんトマト」左は「プチぶよ」。ハーフサイズ 10～12
個入 1750 円 フルサイズ 20～24 個入 3500 円

In the Utatsu district of Minamisanriku, a new agricultural business has started. The president, 33-year old Mr. Masamichi Ono, cultivates tomatoes and chrysanthemums. He established Ono Kasho-en, hired employees, and presently runs a farm. He does not use chemical fertilizers and makes soil using a homemade organic fertilizer and delivers delicious and safe tomatoes of high quality to customers. Masamichi allows visitors to experience farming in his green house while enjoying exchanges with each other.

Upon entering the green house filled with the scent of green tomatoes, visitors feel energized. The participants who experience propping up the plants, culling them or harvesting them come to love tomatoes. When they hear news of a strong wind or a cold wave in Minamisanriku, they recall wonderful memories of their time there and the faces of Mr. Ono and his staff come to mind.

In this way, Mr. Ono thinks, a fan of Minamisanriku is born. "Haru-chan Tomatoes" produced by the company are beautifully boxed and shipped to areas throughout Japan. The staff pay careful attention to the request of each customer so that when the tomatoes arrive at the customer's home, they are perfectly ripened and just ready to be eaten. "Haru-chan Tomatoes" are made with loving care and attention. The tomatoes of the Ono Kasho-en that are grown using a new method of agriculture continue to form connections with consumers and attract people to Minamisanriku.

■株式会社小野花匠園

南三陸町歌津字中在 66 TEL/FAX 0226-36-3711
http://onokashouen.com



千葉 秀さん 三浦 洋弥さん Shu Chiba & Hiroya Miura

南三陸シーモンキー
リーダー

夏が来る度、歌津地区の長須賀海水浴場は、たくさんの方々が水浴客でにぎわった。釣り客や海水浴客で民宿がにぎわい、漁師たちが水揚げした海の幸が宿泊客を感動させ、ビーチにするという経済循環が成立していた。浜の人たちにとって、自分たちの海が人々を喜ばせていることが、何よりうれしく誇らしいのである。

しかし、延々と続いていた美しい砂浜は、津波と地盤沈下によって小さくなり、砂浜からはいまだに石ころや小さな鉄屑が出てくる。この海岸を復活させようと若者たちが立ち上がった。「南三陸シーモンキー」の小学校1年生から高校3年生までの約50人である。毎週土曜日の午後2時から1時間半ほど、長須賀海岸を清掃する活動を続けている。この日は、地元の人々が使うプラスチックの大きな籠にスコップで砂を入れてふるい、細かい異物を取り除く作業をしていた。炎天下、役場の応援職員や地元住民、ボランティアなどおとなたちとの懸命の作業が続く。

リーダーの三浦洋弥さんと千葉秀くんは高校1年生。二人とも、小さいときからこの海で泳いでいた。地域の人間にとっても、子どもといっばいだった砂浜だ。ここで遊んだ楽しさを思い出し、流していた。



▲農園のトマトは訪れてくれたみなさんのトマト。手塩にかけて育てています。

トマトの青い香りが充満するハウスに入っただけで、元気になる気がする。時期によって作業内容は変わるが、支柱立てやわき芽摘み、収穫などを体験できる。作業に加わった参加者にとって、そのトマトはとても愛しく感じられる。強風や寒波のニュースを聞くとき、はるかな南三陸を思う。小野さんたちスタッフの顔も浮かぶ。真っ赤なトマトを収穫するときには、ハウスの中に歓声が沸き立つ。小野さんは、こうして南三陸ファンが生まれていくと考えている。

新しい農業が育む小野花匠園のトマトは、遠方の消費者との縁をつなぎ続け、南三陸町に人々を呼び込み続けている。

真っ赤なトマトが 結ぶ縁

小野 政道さん
小野花匠園 代表取締役
Masamichi Ono



▲支柱の立て方を参加者に説明する小野さん。

南三陸町歌津で新しい農業が始まっている。トマトや菊花の栽培を営む小野政道さんは、弱冠33歳の若い社長だ。株式会社小野花匠園を設立して、農業法人として社員を雇い営農している。化学肥料を使わずに半年かけて作る自家製の有機質肥料を混ぜて土を作り、品質の高い、おいしくて安全なトマトを消費者に届けようという目標を持っている。小野さんは消費者に開かれた農業を実践している。遠方からやって来るツーリストを受け入れ、ハウスで農業体験をしてもらいながら交流する取り組みを続けているのだ。

太郎はるか」だが、息子さんの名前も「はる」ということで、「はるちゃんトマト」と名付け、大切に箱詰めして日本全国の方に発送している。パッケージのかわいらしさにも思わずうれしくなる。箱の中に入ったカードには『めんこたまこに育てました』と書いてある。「大切に手をかけて育てた」という地元の言葉である。ひとつひとつのトマトが手塩にかけて育てた赤ちゃんのように見えて来る。また、手元に届いたときにベストな食べ頃になるように、お客様それぞれの要望に応じて、熟し方を見計らい箱詰めする。実に細やかな愛情のこもった仕事だ。「はるちゃんトマト」にはぎゅっしりつまっている。

美しい長須賀海水浴場を取り戻せ！

Every summer, Nagasuka Beach in the Utatsu district used to be crowded with many sea bathers. However, this beautiful sandy beach has shrunk in size as a result of the tsunami and land subsidence, and the sand now includes gravel and small scraps of iron.

Young men who wanted to revive this beach decided to take action. They are Mr. Hiroya Miura and Mr. Shu Chiba who are in the first year of senior high school. Both of them have swum in this sea since they were young children. For those who live in the district, the beach is packed with fond memories of childhood. "We want you to remember the fun you had at this beach. For everybody who lives in the town and for visitors, we want to revitalize Nagasuka." Both of them called on their friends to help.

This group became the "Minamisanriku Sea Monkey" consisting of 50 members from first graders in elementary schools to seniors in high schools. They have been cleaning up Nagasuka Beach for about an hour and a half from 2:00 p.m. every Saturday. They put sand in a big basket with a shovel and sieve the sand to remove small foreign substances. They work enthusiastically with adults under a blazing sun.

After the earthquake disaster, these two young men started talking with people of all generations, including volunteers who visited the town, adults in the town to whom they had not previously talked with, as well as young children. They said with a sparkle in their eyes that while cleaning the sands, they have learned about various lifestyles and views, and learned a great deal about a variety of things.

"Although the power of a single person is small, combining this power makes it great."

These young men are working hard towards the day when all the townspeople can gather on the beach with a smile.

■一般社団法人震災復興支援協会つながり

南三陸町歌津大沼 218-85
e-mail tsunagari.pc@gmail.com FAX 0226-36-3907



▲子どももおとなもみんなで力を合わせて懸命のクリーン大作戦



▲震災復興支援協会つながり代表理事の勝又三成さん

今年の7月20日に
「長須賀つながりビーチ子ども海広場」
がオープン。8月10日まで運営します！

“農家の思いを食する” そんな交流もある

With geographical features of mountains located close to the sea and a jagged coastline, Minamisanriku is a town where the sea meets the forest. In the Iriya district, the people have painstakingly farmed on narrow farmland, many located on slopes, since olden times. A full-time farmer, Mr. Hiroyuki Abe grows fruit such as apples, cultivates rice, and raises livestock.

Every spring, the blossoms on his fruit trees, such as apple, peach, and pear, all bloom at the same time. This beautiful, peaceful and unspoilt scene is reminiscent of how Japan must have appeared in ancient times. He thinks that although large-scale farming cannot be conducted here, if all the farmers produce crops according to what is most suitable for their respective small farms, and if the farms form a close connection with each other, this semimountainous area can be a strong agricultural region making the best use of their unique features.

Now, Mr. Abe has begun to grow an herb "Chinese Angelica" while receiving support from business. Mr. Abe believes that cultivation of rare crops is the key to future success of this area.

"Farming produces food which, in turn, helps make the human body. The farmer's hopes and wishes are put into producing his crops. It is important that those who eat the products take the time to think about the farmer's wishes." This is Mr. Abe's agricultural philosophy.

If a person can empathize with our idea, the person is connected with other people. Mr. Abe knows first-hand that efforts such as diligent day-to-day toil eventually results in the production of excellent crops and will lead to a bright future for Minamisanriku.

He says, "I would like our town to make the most of its geographical advantages of a rich sea and mountains so that someday, people will say 'Let's learn from Minamisanriku'." New ideas continue to whirl around in Mr. Abe's head.

阿部 博之さん 農家 Hiroyuki Abe



▲付加価値の高い作物「トウキ」



▲都会の人たちが参加しての作付作業

阿部さんは、今、企業支援を受けて、トウキという作物栽培を始めた。トウキは身体が温まり、貧血を改善すると言われている作物で、根だけでなく葉にも同じ効能があることが知られている。このような希少価値の高い作物を作ることが、地域の将来を開くと阿部さんは考え、栽培のむずかしさから最近育てられなくなったササニシキの契約栽培も手がけている。阿部さんは地域の子どもたちりんごが実るまでを見せてきた。給食に阿部さんのりんごが出る

と、子どもたちは「阿部さんのりんごだ！」と大喜びでほおぼってくれる。「農業は食べ物を作り、それが人の身体を作る。その作物には作り手の思いが込められている。食べる人が『人の思い』を食すること、その思いを理解して食することが大切だと思う。」阿部さんの農業哲学である。グリーンツーリズムに昔から関わってきた阿部さん宅には、全国からさまざまな人が泊まりに来る。中学3年の春にりんご畑の作業を手伝ってくれた子は、夏休みの度にやって来て、結婚式にも呼んでくれた。

自分たちの考えに共感してくれば、人と人がつながる。阿部さんの農地では、作物だけでなく、人と人との絆が豊かに育まれているのだ。このひとつひとつの縁を花開かせ、実らせていく地道な毎日、南三陸町の未来を創り出すことを、阿部さんは身をもって知っている。

桃源郷のような入谷は、多様な付加価値作物で、南三陸に新たな価値を生み出す可能性を秘めている。「南三陸に学べ」と言われるような里山にしたい。豊かな海と山が繋がった地の利が生きる町にしたい。阿部さんの頭の中では、あんころ柿（干し柿）やら、地元食材を生かしたレストランやら、新しいアイデアが渦巻いている。



阿部さんの畑は、リンゴ、ナシ、モモなどの花が一斉に開く。



リ阿斯式海岸特有の山が海に迫る地形の南三陸は、里海の町だ。里山の地域、入谷地区では、古くから斜面の多い狭隘な場所と地間に農業が営まれて来た。阿部博之さんは、りんごなどの果樹栽培と米作りと畜産を行う専業農家だ。

では、りんごや桃、梨などの果樹が一斉に花をつける。日本の原風景ともいえる、里山ならではの美しくのどかな景観が、入谷にはある。決して大農園は営めないが、農家がそれぞれの農地をそれぞれの適性に合わせて、特徴のあるいい作物を作り、その点と点が結びつければ、入谷地区のよう中山間地での農業の強みが出る。と阿部さんは考えている。

阿部さんは、今、企業支援を受けて、トウキという作物栽培を始めた。トウキは身体が温まり、貧血を改善すると言われている作物で、根だけでなく葉にも同じ効能があることが知られている。このような希少価値の高い作物を作ることが、地域の将来を開くと阿部さんは考え、栽培のむずかしさから最近育てられなくなったササニシキの契約栽培も手がけている。阿部さんは地域の子どもたちりんごが実るまでを見せてきた。給食に阿部さんのりんごが出る

と、子どもたちは「阿部さんのりんごだ！」と大喜びでほおぼってくれる。「農業は食べ物を作り、それが人の身体を作る。その作物には作り手の思いが込められている。食べる人が『人の思い』を食すること、その思いを理解して食することが大切だと思う。」阿部さんの農業哲学である。グリーンツーリズムに昔から関わってきた阿部さん宅には、全国からさまざまな人が泊まりに来る。中学3年の春にりんご畑の作業を手伝ってくれた子は、夏休みの度にやって来て、結婚式にも呼んでくれた。

自分たちの考えに共感してくれば、人と人がつながる。阿部さんの農地では、作物だけでなく、人と人との絆が豊かに育まれているのだ。このひとつひとつの縁を花開かせ、実らせていく地道な毎日、南三陸町の未来を創り出すことを、阿部さんは身をもって知っている。

まずもって かだっから きいて けさいん

田畑 祐梨さん 「まずもって」代表 Yuuri Tabata

▲田畑祐梨さん



Two years have passed since the Great East Japan Earthquake. Ms. Yuri Tabata who is in her third year of senior high school asked herself the question, "Is there anything we can do for Minamisanriku because of who we are?" She thought that the one thing she was able to do right away was to tell people what she experienced in the earthquake and tsunami. She talked to her friends about it and got together with them. They named their group "Mazumotte," which is an abbreviated form of "Mazumotte" (at any rate) "Katakara" (talk to you) and "Kiitekesain" (please listen). The group consists of 16 students.

When they talked to senior high school students who visited Minamisanriku as part of an educational tour or volunteers who came to help, a senior high school student who listened to the stories of their experience shed tears, saying "After listening to you, I understood the value of living an ordinary life."

A member of the group, Ms. Mina Sato who is in her first year of senior high school temporarily moved to Iwate after the earthquake and tsunami but wanted to go back to Shizugawa from the bottom of her heart. She did not realize how precious her hometown was until she left Minamisanriku to live in Iwate. This is why Mina sincerely hopes that young people of her generation will learn to value their hometowns.

The members want to convey the worth and fragility of ordinary life. Ordinary life means that we can use water and electricity, and have a filling meal. Such a life was shattered in an instant on that disastrous day. They realized that "to be ordinary" was never "ordinary." Minamisanriku's young people who know the value of even a simple "Thank you" firsthand, will surely continue to talk about their experiences into the future.

▲佐藤美南さん



2年経っても、被災したふるさとの景色は変わらなかった。どうして？という疑問が胸をよぎったが、ふと振り返ると自分は何もしてこなかったのではないかと気づいた。田畑祐梨さんは高校3年生。私たちだからこそできることはないのか、田畑さんは考えた。

被災後、南三陸町には外国人も含めていろいろな人がやって来るようになり、震災前には考えられなかった出会いが生まれた。田畑さん自身も、兵庫などの遠いところに友達が多かった。そういう人たちに、震災で体験したことを語ることもなすにできる。友達に声をかけると5人の仲間が集まった。グループの呼び名は、「まずもって、かだっから（語るから）きいてけさいん（聞いてください）」を省略した「まずもって」。今では16人のメンバーが活動している。



▲佐々木美幸さん

一緒に活動している高校1年生の佐藤美南さんは、被災後、一時岩手に移った時、志津川に戻りたいと心から思った。早く外に出たいと思っていた自分が、そう思うとは想像だにしていなかった。離れてみて初めて、ふるさはひとつしかないことを知った。だからこそ、同世代の若者たちにもふるさとを大切にしたいと心から思う。

メンバーみんなが共通して伝えたいことは、当たり前前に生活することの有り難さとあやうさだ。水が出ること、電気が使えらること、おなかいっぱい食べられること。そんな当たり前が、あの日一瞬で失われた。「当たり前」が決して「当たり前」ではないことを、彼らは知った。「ありがとう」という一言の重さを身をもって知る南三陸の若者ならではの「語り」を、きくと彼らは地道に続けて行くだろう。



▲志津川五日町の田畑さんの自宅があった場所にて

震災のときの体験、避難生活で感じたことなどを、南三陸を教育旅行で訪れる高校生たちやボランティアさんたちに話したり、社会貢献団体の招きにより東京で話す機会を得た。手応えを感じた。話し終わると、聞いていた高校生が「毎日の大切さがわかった」と涙を流していた。同じ年代が経験した現実、より身近に感じられるし、もし英語で直接伝えられたら英語圏の方々の感じ方も違ってくる。



▲久保田芽生さん

一言の重さを身をもって知る南三陸の若者ならではの「語り」を、きくと彼らは地道に続けて行くだろう。



● 静江館 山内鮮魚店

採れたてのウニ、特大甘エビと自家製玉子焼きがのった魚屋ならではのボリュームたっぷりのウニ丼です。

料金 / ¥1,800
丼直径 / 15cm
営業時間 / 9:00 ~ 18:00
定休日 / 第1・第3日曜日 (5月の連休は営業)
電話 / 0226-46-2159
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田 150-35



● 鮪処 えんどう 本吉店

寿司シャリとウニのハーモニーは、夏を感じる最高の風味です。

料金 / ¥2,100
丼直径 / 15cm
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、16:30 ~ 21:00
定休日 / 火曜日 (祝日の場合翌日)
電話 / 0226-42-3351
所在 / 宮城県気仙沼市本吉町津谷新明戸 200



● 松原食堂

朝採りの新鮮な生ウニをたっぷり盛り付けました。別皿にて南三陸名産のタコ刺もお召し上がりいただけます。

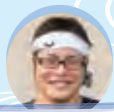
料金 / ¥1,800
丼直径 / 12.5cm
営業時間 / 11:00 ~ 20:00
定休日 / 月曜日
電話 / 0226-46-2433
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内



● 豊楽食堂

地物のウニと志津川タコを使ったウニ丼です。夏はやっぱりウニ!ということでふんだんに盛り込ませていただきました。別皿に店自慢のヤキソバもつけさせていただきます。

料金 / ¥2,000
丼直径 / 12.5cm
営業時間 / 11:00 ~ 19:00
定休日 / 水曜日
電話 / 0226-46-3512
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内



● 創菜旬魚 はしもと

採れたての新鮮な三陸のウニをたっぷり乗せました。口いっぱいに広がる濃厚なこくのある甘さをご堪能ください。

料金 / ¥2,000
丼直径 / 16.5cm
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
定休日 / 火曜日
電話 / 0226-29-6343
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内



スイーツもウニ丼?

● オーイング菓子工房 Ryo

パティシエが作るスイーツキラキラ丼。ウニそっくりなマンゴームースがとろけます。冷凍で地方発送承ります。丼はご自宅で再利用できます。

料金 / ¥1,850
丼直径 / 13.5cm
営業時間 / 10:00 ~
定休日 / 不定休
電話 / 090-9743-1333
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町戸倉字坂本 104-1
詳細・通販 / 「南三陸 de お買物」
(<http://www.odette-shop.com>)



● 季節料理 志のや

漁師町でしか味わえない新鮮な生ウニをたっぷりとお召し上がりください。

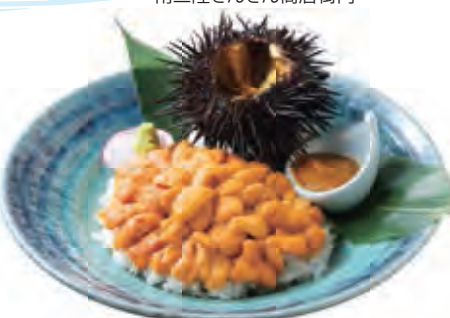
料金 / ¥2,000
丼直径 / 13.5cm
営業時間 / 10:30 ~ 14:00、17:00 ~ 21:00
定休日 / 水曜日
電話 / 0226-47-1688
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内



● 田中前

ウニ、アワビ、イクラ、ゴージャスな海の幸が勢ぞろいの大満足ウニ丼です。

料金 / ¥2,000
丼直径 / 14cm
営業時間 / 11:00 ~ 18:00
定休日 / 不定休
電話 / 0226-25-9937
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内



● 南三陸ホテル観洋 レストランシーサイド

24.5cmの丼の中に、殻付きウニを、豪快にのせました。仙台味噌をカツオだしでのばした味噌とウニの取り合わせは絶妙です。海に見えるレストランで、ゆっくりお召し上がりください。

料金 / ¥2,200
丼直径 / 24.5cm
営業時間 / 11:00 ~ 20:00
定休日 / 年中無休
電話 / 0226-46-2442
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字黒崎 99-17



南三陸 キラキラ丼に丼

夏季限定

5.1-8.31



● 弁慶鮓

酢飯のご飯と、ウニ・ボタンエビから抽出したエキスを、カツオだしと昆布醤油であわせたジュレの醤油が、ウニのこくと旨みを引き出します。

料金 / ¥2,000
丼直径 / 15cm
営業時間 / 11:30 ~ 14:30、17:00 ~ 21:30
定休日 / 木曜日
電話 / 0226-46-5141
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内



● 南三陸 竜巳や お食事すし処

ウニをぜいたくに盛込み、別皿のサラダ、刺身、ウニの手まり寿司、ブドウが御膳に並びます。南三陸の夏を味わってください。

料金 / ¥2,000
丼直径 / 15cm
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 21:00
定休日 / 火曜日
電話 / 0226-25-9377
所在 / 宮城県本吉郡南三陸町歌津字管の浜 48



● 季節で変わるキラキラ丼 Seasonal Kira-Kira Bowl

- 春 (3月~4月) : キラキラ春つけ丼
- 夏 (5月~8月) : キラキラうに丼
- 秋 (9月~10月) : キラキラ秋旨丼
- 冬 (11月~2月) : キラキラいくら丼



南三陸でフィッシング！

青い海で釣り三昧！ビギナー・女子にも南三陸の漁師が釣りの極意を
ていねいに指南します。今年の夏は南三陸で、ゆったり海釣りの休日をも！

マルカノー釣具店

マルカノーオリジナル仕掛け、各釣り場ポイント情報あり！

- 年中無休
- 平日 8:00 ～ 18:00
- 土日祝 5:00 ～ 18:00
- 釣り具・エサ多種豊富

南三陸町志津川字南町
TEL 0226-46-3421

金比羅丸

「手ぶらでフィッシング」で好評。初心者向きの釣り船です。釣り方や道具の使い方、エサのつけ方など若いインストラクターが丁寧に教えます。釣った魚をレストランにて調理後新鮮な魚を食べていただくコース（有料）もご案内します。

- 5月中旬から11月下旬まで営業
- 朝：6時～8時30分主にカレイ・アイナメ狙い
- 昼：15時30分から18時まで
- お好きな時間で事前予約願います。
- 乗合料金（1人に付き）1人～3人まで 6,000円／4人以上12名まで 4,000円／全て エサ・釣り竿・長靴付

南三陸町歌津字田の頭 16-3
TEL080-8210-6262

清重丸

初心者からベテランまで、どなたでもお気軽にお越しください。

- 年中無休
- 夏期：4月～9月までの出航は5時
- 冬期：10月～3月までの出航は6時
- 乗合料金（1人に付き）深海（タラ）狙い 12,000円（エサ別）／中深海（タラ）狙い 9,000円（エサ別）／五目狙い 8,000円（エサ付）／ヒラメ狙い 8,000円（エサ付）／カレイ狙い 7,000円（エサ付）／仕立て（貸切）は大型船・中型船・小型船があり人数に応じて対応／料金はお問い合わせ下さい。

南三陸町歌津字番所 83
TEL 0226-36-3257

恵漁丸・長幸丸

船長の人柄は抜群！アットホーム的な釣り船です。初心者の方大歓迎！

- 年中無休ですが事前にお問合せ下さい。
- 夏期：5月～10月までの出航は5時30分
- 冬期：11月～4月までの出航は6時
- 乗合料金仕立て（貸切）料金（沖釣り）ヒラメ狙い 35,000円5名まで／五目狙い 35,000円5名まで／ジキング釣 35,000円5名まで仕立て（貸切）料金（近海釣り）ヒラメ狙い 28,000円4名まで／五目狙い 24,000円4名まで

恵漁丸・南三陸町歌津字寄木 122
長幸丸・南三陸町歌津字館浜 203
TEL 080-3339-9167

つり船三浦屋

親切・丁寧・経験がモットー。カレイ釣り名人の船長がご案内します。

- 年中無休
- 夏期：5月～10月までの出航は5時
- 冬期：11月～4月までの出航は6時30分
- 乗合料金（1人に付き）カレイ狙い 7,000円（エサ付）／ヒラメ狙い 8,000円（エサ付）／真ダラ狙い 11,000円（エサ別）仕立て（貸切）料金／3人 18,000円（エサ別）1人追加に付 3,000円アップ

南三陸町戸倉字戸倉 134
TEL 0226-46-9339 / 090-1932-4136

アングラス ショップ 大隆丸

スロージキングにて釣果倍増／ルアー釣りの方は是非お越し下さい。ビギナーの方には船長が丁寧・親切に教えます。初心者の方大歓迎！

- 年中無休（元日休み）
- 夏期：4月～10月までの出航は5時
- 冬期：11月～3月までの出航は6時
- 乗合料金（1人に付き）エサ釣り 6,000円～／ルアー釣り 7,000円～仕立て（貸切）カレイ狙い（エサ別）／3名まで 18,000円 1人追加に付 4,000円アップ

南三陸町歌津字伊里前 75
TEL 0226-36-3732

南三陸のおみやげはモアイ・グッズで決まり♡

NEW!



最中さぶれ

最中の皮にサクサクのさぶれ生地をのせた食感が楽しいお菓子です。

- 1個90円
- YUSHINDO

南三陸町志津川字御前下 59-1
（さんさん商店街内）TEL 0226-46-2240



モアイストラップ

南三陸町の間伐材を利用して制作した軽くてナチュラルなストラップ。モアイのお守りパワーをお持ち帰りください。

- 380円
- 南三陸復興ダコの会

販売取扱店：みなみな屋
（さんさん商店街内）TEL 0226-47-2550



モアイタオル

障害者のアートを仕事につなげるエイブル・アート・カンパニーとのぞみ福祉作業所のコラボ商品「モアイタオル」。

- 1,050円
- のぞみ福祉作業所

販売取扱店：みなみな屋
（さんさん商店街内）TEL 0226-47-2550



モアイワンカップ

モアイと「未来に生きる」という文字をあしらったワンカップ。明日の力が湧いてくる！

- 1本350円／3本ギフト箱入 1,150円
- 5本ギフト箱入 1,850円
- ヤマウチ鮮魚店

南三陸町志津川字御前下 59-1
（さんさん商店街内）TEL 0226-47-1076



モアイソフトクリーム

ソフトクリームにモアイが描かれたクッキーが添えられています。お茶屋さんの大人気抹茶ソフトクリームです。

- 300円
- 阿部茶舗店

南三陸町志津川字御前下 59-1
（さんさん商店街内）TEL 0226-46-3202



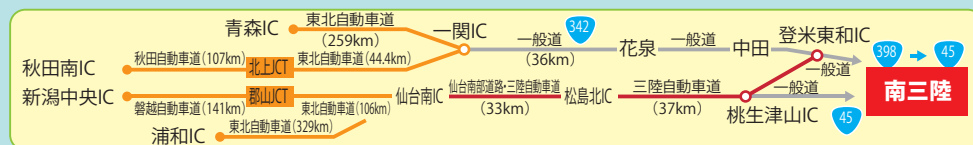
モアイ付箋

南三陸町の方言をつぶやくモアイ付箋。仕事や勉強で疲れた頭をとほけた表情のモアイくんが癒してくれること間違いなし！

- 400円
- 南三陸町観光協会

販売取扱店：みなみな屋（さんさん商店街内）
TEL 0226-47-2550／うたちゃんショップ（伊里前福幸商店街内）TEL 090-5831-9891

〈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 [8:10～12:10～14:10～16:35] ⇒ 仙台駅前（宮交仙台高速バスセンター40番） [8:20～12:20～14:20～16:45]

◎降車のみ／南三陸ホテル観洋前 [10:02～14:02～16:02～18:27] ⇒ 志津川十日町 [10:06～14:06～16:06～18:31] ⇒ 歌津駅前 [10:22～14:22～16:22～18:47]

【仙台行】◎乗車のみ／歌津駅前 [6:52～8:22～10:22～16:22] ⇒ 志津川十日町 [7:08～8:38～10:38～16:38] ⇒ 南三陸ホテル観洋前 [7:12～8:42～10:42～16:42]

◎降車のみ／仙台駅前 [8:58～10:28～12:28～18:28] ⇒ 県庁市役所前 [9:04～10:34～12:34～18:34]

※志津川十日町、歌津駅前からの移動手段については、あらかじめ宿泊先などにご確認ください。

平成25年6月10日現在

〈JR・振替バスで来られる方〉

① 往路 (仙台から)	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻
9:42	10:27	10:37	11:15	11:38	11:46	11:56	12:07	12:17	12:24	12:31	→	12:37
14:45	15:29	15:32	16:10	16:38	16:46	16:56	17:07	17:17	17:24	17:31	→	17:37
18:57	19:41	19:57	20:33	20:44	20:52	21:02	21:13	→	21:24	21:31	→	21:37
仙台駅	小田原駅	柳津駅	陸前横山	陸前戸倉	志津川	ベイスайдアリーナ	清水浜	歌津	陸前港			
JR 東北本線	JR 気仙沼線											
② 復路 (南三陸町から)	発車時刻	発車時刻	発車時刻	発車時刻	発車時刻	発車時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻
8:31	8:37	8:44	8:51	9:01	9:12	9:22	9:30	9:40	10:16	10:38	→	11:24
11:55	12:01	12:08	12:15	12:25	12:36	12:46	12:54	13:25	14:06	14:19	→	15:05
17:55	18:01	18:08	18:15	18:25	18:36	18:46	18:54	19:04	19:40	19:59	→	20:44
19:43	19:49	19:56	→	20:07	20:18	20:36	20:47	21:26	21:47	→	22:32	
陸前港	歌津	清水浜	ベイスайдアリーナ	志津川	陸前戸倉	陸前横山	柳津駅	小田原駅	仙台駅			
							JR 気仙沼線	JR 東北本線				

平成25年4月25日現在

南三陸町へのアクセス



詳しくはホームページで <http://www.m-kankou.jp/access/>

お問合わせ

一般社団法人 南三陸町観光協会

〒986-0768 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下 59-1

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 56

TEL 0226-46-3366

2013
6.29
発行