南三陸

vol. 8

take free

minamisanriku

みなみさんりく

ひとりひとり
輝いている

海とともに
生きるまち

がんばっている人は美しい

だれかのために
がんばっている人が
輝いている南三陸

この三年、みんながんばって来た。
大人も子どもも、それぞれの場所で
それぞれのやり方で
立ち直ろうと、建て直そうと努力してきた。

未曾有の災害を前に、失われたものの大きさを
見つめることしかできなかったあの日から
みんなで力を合わせてきた。

みんながだれかのことを思い、
だれかの役に立ちたいと、
懸命に働き、寄り添い、生きて来た。
仲間たちと力を合わせて
黙々とがんばる人がいる。

その心の奥には
悲しみもあるだろう。
悔しさも、苦しみもあるだろう。
そんなやるせない気持ちを
受け入れながら、
そんな気持ちと戦いながら
人々は日々を歩んで来た。

そのまなざしの先には
だれかの笑顔があり、
みんなで一緒に夢見ることができる
未来がある。

だれかのためにがんばる人は美しい。
その人は輝いている。
自分以外のだれかのことを
思う心は美しい。
この世のどんなものよりも。

それは、世界中に自慢できる
南三陸の宝物。
だれかのためにがんばる人々の姿こそ
みんなの誇りだ。

It is a thing of beauty to see people hard at work
Working for the sake of someone else
Minamisanriku-where people hard at work are radiating joy

Over the past three years, we have all tried our best.
Adults and children alike, in our respective places,
in our respective ways
We have all tried hard to recover and rebuild.

In the face of an unprecedented disaster,
we lost so much that we couldn’ t even comprehend,
On that day, we could do nothing but gaze blankly
at the endless devastation of what we had lost.
But after that, we joined hands to work together

Everyone recalled someone
We could help and be useful to.
We worked hard, leaned on each other
and lived our lives.
We worked together with our colleagues and friends,
We worked hard in silence.

Within the depths of our hearts
There is sadness.
There is regret, there is pain.
We have accepted this unimaginable heartache,
We have fought this deep deep sorrow,
While taking each day one step at a time.

At the end of our gaze
We find someone’ s smile,
If we can all dream together
We have a future.

Thinking about someone other than yourself
Is a beautiful thing,
More beautiful than anything else in this world.

This is Minamisanriku’ s treasure,
We can boast about it to the world.
The radiant form of people who are filled
with compassion and love,
This is the pride of Minamisanriku.

豊かなふるさとを子どもの心に育てたい

及川　渉さん
一般社団法人南三陸町復興推進ネットワーク　理事
Wataru Oikawa

▲磯で生物を観察する「わらすこ探検隊」。子どもも大人も夢中！

▲カメラを使いこなす子どもたち。

子どもたちと談笑する▶及川さん。

「自分たちが子どもだった頃、ぼくたちが遊んでいると、町の人たちが遊んでくれたり教えてくれたり叱ってくれたり、地域が子どもを育てていました。今、南三陸町の子どもたちには歩いて登下校する時間さえもありません。地域とふれあう時間を作らなければならないと思いました。」

そう語るのは、一般社団法人南三陸町復興推進ネットワークの及川渉さんだ。及川さんら若い世代は、その活動を通して２０１２年春からコミュニティ再生や教育を通したまちづくりのための活動に力を注いできた。

かつて、志津川小・戸倉小・入谷小の６年生は、戸倉沖からの３キロの遠泳を体験した。惣内山への登山や化石の発掘など、子どもたちはこの南三陸の大自然をフィールドに暗くなるまで遊んだ。思いつくことはまずやってみて、大人に叱られて初めてわかる。それが本来の子どもの放課後の過ごし方だ。

大人になっても遠泳の話題になると、友だち同士でおおいに盛り上がる。そんな思い出を共有できる未来を子どもたちに届けたい。そう考えて及川さんは南三陸で復興支援を続けているＮＧＯ特定非営利活動法人ピースウィンズジャパンと協力し、「わらすこ探検隊」というふるさと学習の機会を作り出した。

銀鮭の養殖場に行ったり、トマト農家での体験をしたり、磯の観察会に出かけたりする。森や川で過ごすこともある。季節毎に無限のプログラムが展開できる。サケの雄雌の見分け方、神社のお詣りの仕方、そんなふるさとの常識がいつのまにか子どもたちの中に蓄積していく。

参加した子どもたちにも変化がある。ほかの学校の子どもたちと仲良くなったり、自分を出せなかった子がめきめきと元気になったりする。活動を通して得られるさまざまな発見と学びが、子どもたちを生き生きさせる。

この活動は、子どものものだけではない。一緒に参加している大人たちが、ふるさとの良さに改めて気づく場にもなっている。ジュニアリーダーの子どもたちも活躍できる絶好の場だ。

この町はいいなあと思う気持ちが、進学や就職でこの町を出て行った若者たちを南三陸につなぎ止めると及川さんは語る。豊かなふるさとを将来思い出せるように、今こそ、子どもたちには南三陸のすばらしさを体感できる時間が必要なのだ。そして、「わらすこ探検隊」のプログラムは、町外の人たちと町をつなぐ地域資源にもなる。及川さんはこの活動の発展的な未来を見据えている。

"When we were children, adults in the town would play with us, teach us things, and scold us when we necessary. The people of the community all had a hand in bringing up children. Now, children of Minamisanriku do not even have time to walk to and from school. I thought that the children needed more time to have contact with people in the community," says Mr. Wataru Oikawa.

He belongs to the Minamisanriku Town Recovery Promotion Network, and cooperates with "Peace Winds Japan," a non-governmental organization (NGO) and non-profit organization (NPO), which has continued to support reconstruction in Minamisanriku. Together, they have launched "Warasuko Tankentai (Children's Expedition)" to offer them opportunities to learn about Minamisanriku.

In the program, participants go to a fish farm of silver salmon, experience farming, and go exploring along a rocky shore. They learn how to distinguish a male fish from a female, the correct way to pray at a shrine ... such common knowledge that has been passed down from generation to generation in Minamisanriku has been absorbed by the children before they realize it.

Some children who were shy at the beginning became animated quickly after starting this program. Feelings of affection for Minamisanriku will draw young people back even if they leave the town to go on to schools of higher learning or get a job. Now is the perfect time for our children to experience all the wonderful qualities of Minamisanriku.

未来の南三陸のために
手探りだけど、とにかく今やれることをやる。みんなのためならがんばれる。

楽しむことを忘れず進め

工藤大樹さん　*Hiroki Kudo*
南三陸ふっこう青年会 会長

後藤伸太郎さん　*Shintaro Goto*
副会長

▲工藤さん（左）と後藤さん（右）

▲南三陸ふっこう青年会のみなさん。それぞれもさまざまな活動をしている。この日は福興市で牡蠣販売を行った。大好評であっという間に売り切れ。

町の復興に携わっている世代は50代以上の、自分たちの父親世代だ。町のほとんどが流失した南三陸町では、復興まで、おそらく20～30年もの時間がかかるだろう。その頃、自分たちは50代。町の中枢を担うことになる。だったら、人任せにはしたくない。

そう考えた20～30代の若者たちが集まって、平成24年2月に、南三陸ふっこう青年会は発足した。会長を務めるのは宮城県漁協志津川支所に勤める工藤大樹さん、副会長は、昨年の町議会議員選挙に立候補し、見事初当選した後藤伸太郎さんだ。メンバーは20人程。月1～2回の例会には必ず12～13人が集まる。魚屋、建築業、自動車整備業、IT関係など、業種はさまざまだ。

彼らの最初の活動は、全国からの支援に感謝の気持ちを表すサンキューボードをペットボトルの蓋、約1万個で作る活動だった。「助けらいだよありがとう」。地元の言葉が、南三陸の人たちの共感を呼んだ。みんなに地道に蓋を貼りつけてもらい、南三陸さんさん商店街オープン時にボードは完成した。

昨年夏には、奇抜なアイディアの盆踊り大会を企画した。「フライングゲット」や「女々しくて」などの人気ポップスに盆踊りの振付をしてもらい、みんなで踊る、かつてないノリノリの盆踊り大会が実現した。提灯の下、浴衣姿の若者たちや来町者が一緒に踊った夏の夜は、久々にみんなで心から笑い合ったひとときになった。

副会長の後藤さんは、町に若手の発言の場を作りたいと選挙に挑戦した。議員になった後藤さんは、母親の言葉を心に刻んでいる。「あなたは蛇口。アイディアはあるが、これまでその出口がわからなかった若い人が蛇口を持った。そこから何がどう出るのかは、若い人にかかっている。」と。

青年会では、若い人たちの考えを集めた発露の場を年に一回は持ちたいと模索している。工藤さんが実現したいアイディアのひとつは、この先千年続くような祭りを作るということだ。どんな伝統芸能にも始まりがある。町民みんなで熱くなって参加できるような祭り、見ている方もやる方もひとつになれるような祭りを作れないかと考えている。

生活していくことは第一だが、心の底からみんなで楽しむ場も大切だ。楽しむことを決して忘れない。それが南三陸ふっこう青年会のモットーだ。

It would probably take no less than 20-30 years for Minamisanriku to completely recover. By then we would be in our 50's so we would be able to play a central role in this town. We don't want to leave the development of our town to other people. This is what young men in their 20 to 30's thought so decided to launch the Youth Association for the Revival of Minamisanriku.

Mr. Hiroki Kudo who works for the Shizugawa Fishermen's Cooperative Association serves as the chairperson, and Mr. Shintaro Goto who ran as a candidate for the town assembly last year, and won his first election, serves as the vice chairperson. The 20 members that make up the association are from all walks of life.

Last summer, they planned a Bon festival dance with a novel idea. The Bon festival dance was choreographed to pop songs such as "Frying Get" and "Memeshikute (Womanish)." Youths wearing summer cotton kimono danced together under the summer night sky, and were able to share whole hearted laughter with their friends.

The youth association seeks the opportunity for members to get together and express their opinions freely at least once a year. One of the events that Mr. Kudo wants to hold is a festival in which all the townspeople can participate joyfully, and the audience and performers can become as one.

Although making a living is our first priority, we also need a place for townspeople to gather and enjoy ourselves. We should never forget to enjoy life. This is the motto of the Youth Association for the Revival of Minamisanriku.

がんばってきたから今がある

松野 三枝子さん　農漁家レストラン　松野や　*Mieko Matsuno*

▲木の香りのする店内でてきぱきと仕事をこなす松野さん。

2014年1月20日、入谷地区に新しく「農漁家レストラン 松野や」がオープンした。木の香りが漂う板倉造りの建物は、千五百袋の籾殻で断熱され、実に居心地が良い。ここで、元気に働く松野三枝子さんの姿を、震災のあの日、だれが想像できただろうか。

松野さんは、当時末期ガンで公立志津川病院に入院していた。命からがら屋上に逃れた後、松野さんはヘリコプターでの救出を拒み、津波で破壊された残骸の中を必死に歩いて山間の自宅に戻った。彼女の予想通り、そこには家を流された28人もの親戚が避難していた。その日から、連日の炊き出しが始まった。

薬も手に入らない状況の中で、一時は体重が28キロにまで落ちた。見かねたご主人が、鳴子温泉に連れて行ってくれた。松野さんの中に命が甦った。

それからの彼女は、震災前から行ってきた漬物などの農産加工品やホタテご飯などをひっさげ、町内外に出かけ、病院の屋上での体験、その後の自らの体験を伝え歩いてきた。両親を亡くした石巻の高校生に、「両親が津波の中でどんなにたいへんだったか、松野さんの話で知ることができた。父と母に、そして今があることにやっと心から感謝できる。」と言われたときにはうれしかった。

志津川の駅前から嫁入りした松野さんは、松野家の田んぼも長い間守ってきた。来る日も来る日も一人で草刈りしていると、国道を通りかかった人が手伝ってくれることもあった。そうやって守ってきた土地に、「松野や」は建った。親戚筋の家を建てる土地も提供できた。つらかった過去は、このためにあったのだと思えてくる。

松野さんの生き様に多くの人が動かされた。山の木を切り土を運んで、田んぼの埋め立てを手伝ってくれた人たちがいる。松野やを建ててくれた工務店の棟梁は、ケヤキのカウンターや柱、桐の洗面キャビネットをプレゼントしてくれた。梁には久慈のアカマツが使われている。南三陸の農漁家レストランらしい建物を、という棟梁の心配りだ。食器やテーブル、扉などは、奥秩父の旅館の方がくださった。松野さんには、これまでがんばって来たいろいろなことが、さまざまな人とつながり、今の形になったと思えてならない。

先日抗がん剤治療を受けている若い女性がご主人に連れられて、松野やにやって来た。帰り際に、松野さんは声をかけられた。「生きる気力をなくしかけていました。松野さんを拝見して、笑顔でいることが生きてるってことだとわかりました。」女性は笑顔になって帰って行った。

松野さんは、一日一日を懸命に生きている。生きる喜びを実感しながら、精一杯に生きている。

▲新鮮な野菜が並ぶ店内

日替わりワンコイン定食は 500 円とリーズナブル。松野さんおすすめの漁師丼セットは、メカブ丼にはっと汁もついて 800 円。農漁家レストランならではのホタテが入った豪華なはっと汁や海鮮うどんのほか、カレー、ラーメンなど、メニューは多彩。

■農漁家レストラン 松野や
南三陸町入谷字鏡石 23-5
TEL 0226-46-4986 FAX 0226-25-8175
営業時間：11 時～ 14 時　水曜定休

In the Iriya district, Matsunoya, a “farm & fisherman” restaurant, opened for business. Ms. Mieko Matsuno, who manages the restaurant, was hospitalized in Shizugawa Hospital with terminal cancer on the day of the disaster. She barely escaped with her life by climbing to the roof of the hospital. After the tsunami had receded, she walked to her house in a mountainous area, and found that no less than 28 people had taken refuge there. Since that day, she has provided evacuees with hot meal service day after day. Her life revived miraculously.

"Matsunoya" was built on land formerly used to cultivate rice which she had spent many years protecting as the wife of a farmer. “We could have offered the land to a relative who wanted to build a house here. Looking back, I'm very glad that I decided to keep the rice fields as they were,” she reflects.

Many people were greatly impressed by her way of life. Some offered their support, such as those who helped prepare the land for building, a master builder who supplied quality building materials, and those who contributed tableware. Mieko cannot help but think that her hard work was closely linked to the generous support of numerous people, allowing her to be the success that she is today.

A young woman who was undergoing anticancer drug treatment came to the restaurant accompanied by her husband the other day. When leaving, she spoke to Mieko. "Although I almost lost my will to live, I learned that keeping a smile on your face is essential for living." She returned home with a smile on her face.

With a warm smile on her face, Mieko lives each day to the fullest.

今を精一杯生きること
だれかのために懸命にがんばること
そのひたむきな姿がみんなを笑顔にする
がんばる人って美しい

喜んでもらえることが私の喜び

阿部 高枝さん　民宿アベトシ　*Takae Abe*

▲「孫たちが帰ってくるととてもにぎやか」と語る高枝さん

南三陸町では、民泊を楽しむことができる。南三陸の暮らしの中にとけ込んで、一緒に食事を作ったり、農漁業や酪農体験をする非日常を楽しめる。

阿部高枝さんも震災前から，民泊を受け入れてきた一人だ。阿部さんの家は山間の入谷地区にある。家業は建設業で息子さん夫婦と4人の孫と暮らしている。

阿部家に泊まったお客さんには大家族の夕食作りを手伝ってもらう。定番メニューは、郷土料理のはっと汁作りだ。本来は小麦粉だけで作る「はっと」だが、阿部家では、そば粉も入れる。一緒に材料を切ったり、寝かせておいた「はっと」の生地をちぎって鍋に入れたり、台所では歓声が絶えない。大皿に盛りつけた料理をみんなで一緒に食べると、すっかり家族の一員だ。4人の孫たちは、大のお客さん好き。同世代の子どもたちが泊まりに来ると、一緒にお風呂に入ったりすることもある。

中学生には、畑仕事や花植えなども体験してもらう。宿泊した子どもたちの親から、感謝の手紙が届くとうれしい。田舎暮らしを体験した子どもたちが、故郷のように我が家を思い出してくれると思うと民泊を受け入れてよかったと思う。

阿部さんは、宮崎県椎葉村の生まれだ。震災で亡くなったご主人とは東京で知り合った。12年暮らした東京から、義母が亡くなったのをきっかけに南三陸に移り住んだ。ひとり暮らしの義父のために、東京で仕事をするご主人を置いて子どもたちと引っ越したのだ。ご主人が帰ったのはその2年後。二人で起業し、トビと土工工事を専門とする建築業を日々4時起きの夫唱婦随で続けて来た。今は、息子さんがその家業を立派に受け継いでいる。

南三陸町には、今、宮崎をはじめ九州から、役場職員が応援に来ている。阿部さんは彼らを招き、心づくしの料理でもてなす。彼らが帰った後、九州のあちこちから名物が届く。震災後、はるかに遠かった故郷が近くなった。

「人に喜んでいただくことが大好きです。遠来の人には、つい、何かしてあげたくなっちゃうんです。」

▲民泊のお客さまに泊まっていただく日当たりがよい和室。

■宿泊料金　一泊二食付き
大人 6,500 円 / 小人 5,050 円 (税別)
※食事は郷 土料理体験です。

■民泊に関する詳しいお問い合わせは南三陸町観光協会へ。

You can experience staying at a private residence in Minamisanriku. You can blend into the local life of Minamisanriku, and enjoy the extraordinary experience of farming, fishing, and dairy farming.

Ms. Takae Abe has accepted guests into her home from before the disaster. Her house is located in a mountainous area of the Iriya istrict. The main family business is construction. She lives with her son, his wife, and four grandchildren.

Guests participate in preparing dinner. When eating from a large platter shared together with the family, the guest feels like a real member of the family. “I'd be glad if our guests remember us from time to time like they fondly remember their hometown,” she thinks.

Takae was born in Shiiba Village in Miyazaki, Kyushu. She met her husband, who passed away in the disaster, in Tokyo. After living for 12 years in Tokyo, she moved to Minamisanriku when her husband's mother passed away.

In Minamisanriku, some members of the municipal office staff have come from Kyushu, including Miyazaki, to lend their support, and this support still continues. Takae invited them to her house and treated them to hearty dishes. After they went back to Kyushu, they sent her and her family special products from various parts of Kyushu. Therefore, she felt that her hometown, which had seemed a distant place for many years, became closer to her after the disaster.

"I love making people happy. I especially like to do things for people who have come from far away."

がんばるって気持ちいい！

岩田　大さん　豊楽食堂　*Hiroshi Iwata*

▲岩田さんの元気な声が、豊楽食堂に入った瞬間に迎えてくれる。

「いらっしゃい！」

南三陸さんさん商店街の一角から今日も威勢の良い声が響く。江戸前の気合いの入ったかけ声の主は、東京生まれ、下町育ちの27歳、岩田大さんだ。

岩田さんの母親の実家は、南三陸町の豊楽食堂。岩田さんの祖母遠藤とよ子さんが51年切り盛りしてきた。ラーメンの麺で作る焼きそばは、独特の味わいで南三陸の人たちに長く親しまれて来た。

6年前、岩田さんは東京から南三陸に移り住んだ。東向島育ちの岩田さんは、祭りや御輿が大好な江戸っ子だ。子どもの頃、夏休みと冬休みには、必ず母親に連れられて南三陸で過ごした。従兄弟や近所の子どもたちと、海と山を駆けまわった。

高校卒業後、岩田さんは南三陸町に移り住み、祖母の店を手伝い始めた。いつかこの店を継ごうと思った。東日本大震災が起こったのは、仙台の調理師学校卒業の1週間前だった。3月末にたどり着いた南三陸には、慣れ親しんだ祖母の店はもちろん、何もかもがなくなっていた。

その年の秋、もう八十歳に手が届く祖母が、仮設商店街で豊楽食堂を再開したいと言った。今こそ自分がやるべきときだ。岩田さんは、商店街オープンの一週間前に修業先から駆けつけ、それ以来、鉄板と格闘する祖母の隣りで、祖母の味を守りたいと日々汗を流している。

岩田さんの担当は、キラキラ丼など海産物を使った震災前の豊楽食堂にはなかったメニューだ。大阪から豊楽食堂の味を求めて、繰り返し来てくれるお客さんもいる。全国から店にやって来るさまざまな方にいろいろな話を聞くのは心から楽しい。

「南三陸のウニとタコは日本一です。変わっていいことと変わってはいけないことがあると思うんです。東京生まれの東京育ちですが、南三陸はぼくの田舎。南三陸産の食材をおいしく食べてもらって、みんなを笑顔にしたい。町を明るくしたいんです。」

そう語る岩田さんのまわりには、町の子どもたちも集まってくる。一緒に遊んでくれる商店街のお兄ちゃんは、子どもたちに大人気だ。

町を明るくしたい、そんな思いが、だれにも負けない「いらっしゃい！」の力強い声になる。

▲定番のまぐろ丼は岩田さんのサービス精神が満載。

■豊楽食堂
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
営業時間：11:00 ～ 19:00
水曜定休

"Hello! Welcome!"
An energetic voice sounds from one corner of the Minamisanriku San San Shopping Mall. The voice belongs to Mr. Hiroshi Iwata, 27 years old, who was born and raised in a traditional area of Tokyo.
Six years ago, he started to work for the Horaku Shokudo restaurant, which his grandmother had managed for 51 years. His grandmother's long-established restaurant was washed away by the tsunami one week before his graduation from a culinary school. In the autumn of that year, his grandmother, who was close to 80, said that she would like to reopen the Horaku Shokudo restaurant in the temporary shopping mall. She thought, “Now is the time to gather our strength and stand tall.”
Since then, he has worked hard alongside his grandmother who wrestles daily with a cast-iron pan, making dishes for their customers. He vows to preserve the taste of his grandmother's cooking.
Hiroshi prepares new dishes which were not on the menu before the disaster, such as "Kira Kira-don bowl” that consists of different types of fish and shellfish.
"Sea urchin and octopus from Minamisanriku are the best in Japan. Although I was born and raised in Tokyo, Minamisanriku is my home. I would like our diners to enjoy food from Minamisanriku, and hope to bring a smile to all their faces. I want to help make this town vibrant and happy."
His fervent hope to revitalize Minamisanriku makes his voice much stronger than anybody else. "Hello! Welcome!"

地域再発見！町民が部長の部活動

伊藤 孝浩さん　及川 美樹さん

南三陸おらほの学園祭実行委員会
実行委員長　*Takahiro Ito*　副実行委員長　*Miki Oikawa*

南三陸町をひとつの学校に見立ててみる。その学校にはさまざまな分野の達人、ユニークな発想の人々がいる。そんな人たちを部長に、そして多様なフィールドを持つ町を舞台に部活動を行おう、というのが、「南三陸おらほの学園祭」のコンセプトである。

人口が減り続ける町で、若い世代に何かできないだろうかと4人の若者が話し合った。全国で行われているオンパクの手法を学び、石巻や気仙沼の活動も参考にした。町のみんなが町の魅力を体感し、人を知る機会をつくり出す部活動を通して、町の人同士に新しいつながりを作り出し再発見を促したい。地域の物産を販売するインターネット・ショッピングサイトを運営する伊藤孝浩さんを実行委員長に、アクセサリー・クリエイターの及川美樹さんら8人が実行委員会をつくり、18の部活をコーディネートしていった。資金はクラウドファンディングで調達した。

4月に活動を始め、10月に「南三陸おらほの学園祭」は実施に漕ぎ着けた。「利きサケ部」は、魚屋の山内淳平さんが部長だ。獲れたてのサケを自分で捌いて食べる部活。おいしい魚をよりおいしく食べる知恵をエキスパートから学べる南三陸ならではの部活動である。サケ双六を使って、サケが4年もの旅をして南三陸に帰って来るまでを学んでから捌くので、有り難さが倍増する。

町で活動している人なら、手を挙げれば部長になれる。「カラオケでも、お茶会でも、自分のできることで部活動を主催してくれればいいんです。自分を活かす場にしてほしいし、お互いの楽しみの場にしてほしい」と、伊藤さんは語る。知っているようで知らなかった町民同士が、改めて知り合い、つながりを深めていくことは、南三陸町への愛着を育てることになるからだ。

この活動を通して、南三陸に移住した蜘蛛に詳しい方や、漁師で絵描きという逸材も発掘できた。だらだらとバーベキューをするだけというひたすらリラックスできる部活もある。部長会も盛り上がった。

若者対象と思って始まった学園祭は、お年寄りから子どもまで、世代を超えた学園祭になった。今年も実行委員を新たに募って、学園祭を続けて行く予定だ。町を元気にする部活動は、南三陸の魅力と町民同士の絆を豊かに育んでいくだろう。

▲次回の企画準備をする伊藤さん（左）と及川さん（右）。
「実行委員募集中。高校生以上ならどなたでも企画に参加してほしい。」と及川さん。4月末まで応募を受け付けている。
お問合せは TEL 090-6182-2882 または msoragaku@gmail.com

▲昨年の「利きサケ部」の様子。サケを学んで、捌いて食べる。

※オンパクは地域の人々が提供する地域ならではの体験交流型イベントを集中的に短い期間に開催する手法で、地域のすばらしさを再発見し地域の活性化を促す活動です。

By using your imagination, let's pretend that Minamisanriku is a school. At school, there are many people who are specialists in specific areas. The concept of “Our Cultural Festival in Minamisanriku” is to perform activities with such specialists as leaders, similar to doing activities at an after-school club and participating in the school festival.
Eight young people played a central role in launching 18 “activity clubs” in Minamisanriku. Among them are Mr. Takahiro Ito who is operating an Internet shopping site and Ms. Miki Oikawa who creates fashion accessories by hand. Expenses were raised by crowdfunding.
For example, the “Salmon Club” is led by fishmonger Mr. Junpei Yamauchi. The activity of this club involves cleaning and cutting up freshly-caught whole salmon and eating it. Before cutting up and dressing the salmon, participants learn the life cycle of salmon during its four-year journey before coming back to Minamisanriku – while playing the “Salmon sugoroku game” (traditional Japanese board game). After gaining this knowledge about the salmon, participants are more appreciative when eating the salmon.
Everyone that is carrying out some activity in Minamisanriku is able to set up a club and become a leader if he or she wants to do so. Mr. Ito says, “Please organize and lead your own club. Creating any type of club is fine depending on your forte or what you like – karaoke, tea party or whatever you like. I want everyone to create his or her role and find a place where he or she can enjoy communicating with each other.” These “club activities” will help each of the residents in Minamisanriku to get reacquainted and strengthen ties with each other. These activities will also foster a deeper attachment to Minamisanriku and revitalize the town.

みんなでがんばってます！南三陸

▶浅田さん撮影による南三陸町の建設会社阿部藤建設株式会社のみなさん。海の復旧工事に、陸側の復興工事に、社員全員が日々がんばっている。この日は志津川地区に設営されていたきりこボードの移設工事中。みなさんが持ち寄った仕事道具を使い、浅田さんと一緒にシーンを作っていった。「毎日毎日がんばってます！」

▲浅田さんは南三陸の子供たちとも写真のワークショップを行った。だれかのためにがんばっている人を探して撮影するぞ！

▲南三陸町観光協会のスタッフとの撮影が終わって、みんなで浅田さんと一緒に記念撮影。最前列の左が浅田さん。

▲楽しい撮影現場。構図とポーズをみんなで決める。チームワークがいい写真を作る！

撮影に参加する南三陸人を募集してまーす！

だれかのためにがんばる南三陸人たちを写真家 浅田政志が撮影するプロジェクトが始まります！

南三陸町にひとりの写真家がやって来た。

浅田政志、34歳。写真界の芥川賞と言われる第34回木村伊兵衛写真賞を2009年に受賞した、今もっとも注目される写真家のひとりだ。受賞作は「浅田家」。浅田さん自身と父、母、兄の4人家族が、消防士やラーメン屋、極道など様々なものに扮し撮影した家族写真のシリーズである。家族全員で休みを合わせ、撮影場所や衣装を借り、家族全員でシーンを考え、さまざまな人々を巻き込みながら1枚1枚の写真は撮影されていった。

▲「浅田家」の作品から。家族全員で消防士に扮した。消防車もユニフォームも本物。

浅田一家のこのユーモラスな記念写真は、家族というもっとも濃い人間関係の信頼性やあたたかさについて、見る者に訴えかける。

アイディアで、シーンを描き、そのシーンを作るために、さまざまな人たちに参加してもらう。ひとりのことがみんなのことに広がっていく。

▲八戸市で展開した「八戸レビュウ」より。この写真撮影のために本物の結婚式が市民の手で行われた。150人以上が撮影に参加！

そこに映し出されるのは、人物たちの表情だけではない。人と人との見えない絆までもが、彼の写真からは感じられる。

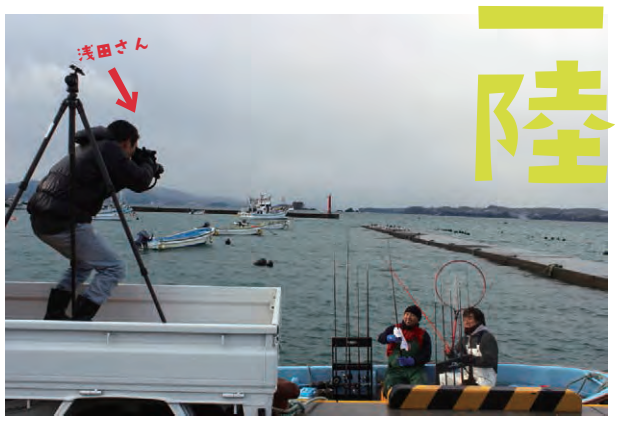
これから秋までの間、浅田さんは南三陸町に通って撮影をする予定だ。撮影テーマは、「だれかのためにがんばっている南三陸の人々」。撮影した写真の向こうに、その「だれか」を感じてもらえるような写真を、みなさんと話し合いながら撮影していく。完成した写真は、この紙面でご紹介していく予定。

だれかのためにがんばる南三陸のさまざまな姿、あたたかい人間関係が、浅田さんの鋭い感性で、写真に焼き付けられていくことだろう。だれかのことを思う姿、ひたすらにがんばる人々の姿は、何よりも輝いている。そんな南三陸人の姿が、またほかのだれかを元気にしていくにちがいない。

さまざまなシチュエーションでの撮影を実現するために、浅田一家は多様な社会や人々と関わらなければならなかった。「浅田家」を生み出す過程で、ひとつの家族のことが、社会のみんなのことになったのである。

浅田さんの撮影現場には、とかく人が多い。1枚の写真をどんな作品にするか、彼はいつも被写体になる人々と話し合う。みんなの

泊浜で釣り人を楽しませたいとがんばる二人を激写中！▼



南三陸町観光協会では、この撮影に参加したい南三陸町民を募集している。だれかのためにがんばっている団体や個人を自薦、他薦問わずご応募ください。どなたのために何をがんばっている団体、個人なのかお知らせください。ご応募随時受付中！

■お申し込み・お問い合わせは南三陸町観光協会へ
TEL 0226-47-2550
e-mail post@m-kankou.jp

▲写真集「浅田家」(赤々舎刊)

The people of Minamisanriku, working for the sake of others Masashi Asada's photo project has begun!

A single photographer has come to Minamisanriku.
Masashi Asada, aged 34, is currently a rising star in the world of photography. He is winner of the Kimura Ihei Photography Award for his work, “Asada-ke (The Asada Family). This series of pictures shows his father, mother, elder brother and himself dressed up as firemen, ramen shop workers and gangsters.
To decide the kind of picture he wants to take, he always talks to the subjects first. Using everyone's ideas, he creates a scene using various types of people. One person's work can be for the sake of everyone.
From now until the fall, Asada will visit Minamisanriku often. His theme is “The People of Minamisanriku-all working hard for the sake of others” . When the series of photographs is complete, we will post them on this journal.
Thinking of someone else and working very hard for the sake of this person will make this individual “sparkle brighter” than anyone else. Seeing this compassion and generosity held by the people of Minamisanriku will surely make people elsewhere feel better.

〔浅田政志 プロフィール〕

1979年　三重県生まれ。
2000年　日本写真映像専門学校 研究科卒業
2003年　東京へ上京。
2004年　スタジオフォボスにて勤務。
2004年　関西にて個展多数。(～2008年まで)
　浅田政志写真展「浅田家」（auracross／guildgallery等）
2007年　独立。
2009年　第34回木村伊兵衛写真賞。
2010年　「Tsu Family Land」浅田政志写真展（三重県立美術館）
著書に『浅田家』（赤々舎／2008）、『NEW LIFE』（赤々舎／2010）、『家族写真は「」である。』（亜紀書房／2013）などがある。

主催　ENVISI　共催　一般社団法人南三陸町観光協会　助成　公益財団法人福武財団　アサヒアートフェスティバル 2014

南三陸キラキラ春つげ丼

南三陸に春を告げる野菜は
冬の寒さと太陽の恵みに育まれ
栄養と甘みがたっぷりに
南三陸の春を告げています。
春の海の恵みとの競演。
今だけのおいしさをどうぞ！

4月からの消費税率改定により税込価格か税別価格か、店舗によって異なっていますので、表記にご注意ください。

春が来た

3.1-4.30

春季限定

三陸味処 田中前

三陸あわび、マグロ、特撰イクラ、春告げ野菜など海・山の春の旬が勢ぞろい！

料金 /￥2,000(税込)
営業時間 /10:30 ～ 17:00
定休日 / 月曜日・火曜日
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

弁慶鮨

春野菜、新めかぶ、とろろ芋、温卵に七種の海鮮ネタが春の彩りを告げる丼です。

料金 /￥2,000(税別)
営業時間 /11:00 ～ 14:00、17:00 ～ 21:00
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

南三陸ホテル観洋 レストラン シーサイド

大輪のサーモンの桜花、白身魚の花にはバッケ (フキノトウ) 味噌。菜の花の鮮やかな緑が、春を感じさせます。

料金 /￥1,800(税込)
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 竜巳や お食事すし処

大地の春野菜に南三陸海の幸を彩りよく盛り込みました。南三陸の春を味わってください。

料金 /￥2,000(税込)
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

創菜旬魚 はしもと

南三陸の海を帆立の皿に、大地の恵みはご飯の上に。とろりとしためかぶの天ぷらにめかぶの味噌汁、やわらか新ワカメの酢の物付き。春風を感じる彩り豊かな春つげ丼です。

料金 /￥1,500(税別)
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

季節料理 志のや

鮑のみそ漬は丸ごと1個！ 春告げ野菜や磯の新芽も一緒にたっぷりとお召し上がりください。

料金 /￥2,000(税込)
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

静江館 山内鮮魚店

春のカキは大きく甘みがあり、もっともおいしいのです。そのカキをオリーブオイルで香ばしく焼き、季節の野菜と一緒に中華風に味付け、とろっと仕上げて、たっぷり盛り付けました。

料金 /￥1,500(税込)
営業時間 /10:30 ～ 17:00
定休日 / 日曜日
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

豊楽食堂

豪快に混ぜて一息でかっ込んで欲しい丼です。シラス（釜揚げ）に卵の濃厚さをプラス、シャキシャキとした歯ごたえのまつも、甘さあふれる春告げ野菜、名物志津川ダコも入っています！

料金 /￥1.500(税込)
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

松原食堂

帆立、カキ、鮪、白身の盛り合わせです。人気のタコの唐揚げも付いています。小鉢には、ウニめかぶを使用しています。

料金 /￥1,800(税別)
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

春告げスイーツ

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。桜のクリームで作った花を、あしらいました。春の甘い香りが幸せ運びます。

料金 /￥1,850(税込)
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)

鮨処 えんどう 本吉店

その日に水揚げされた地場産の魚をメインに、春らしくやさしい彩りの魚の競演です。

料金 /￥1,800(税別)
営業時間 /11:00 ～ 14:00、16:30 ～ 21:00
定休日 / 火曜日
電話 /0226-42-3351
所在 / 宮城県気仙沼市本吉町津谷新明戸 200

季節で変わるキラキラ丼
Seasonal Kira-Kira Bowl

- 春（3 月～ 4 月）：キラキラ春つげ丼
- 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・春うらら・とっておきの春の旅

春ならではの体験に出会える南三陸。みなさんのお越しをみんなでお待ちしています！詳しい内容・日程は観光協会ホームページをご覧ください。
ご予約・お問い合わせは 南三陸町観光協会へ TEL 0226-47-2550 E-MAIL post@m-kankou.jp （電話受付 9:00~18:00）http://www.m-kankou.jp/

極上！三陸ワカメ収穫体験

南三陸町歌津のワカメは全国的にも大変高い品質です。海でワカメ刈りを体験、しかも穫ったワカメをお土産に持ち帰ることができるという、春だけの特別体験。
漁師さんとのふれあいも楽しいひとときです。

■行程（9：30）現地集合→ワカメ収穫体験 (乗船)→ワカメ加工体験→生ワカメ試食→体験後に「極上ワカメ」を詰め放題でプレゼント（11：30 終了予定）※約 2 時間程度
■開催予定日　3/23・3/30・4/6・4/13・4/20・4/27
■20 名程度（最少催行人数 大人 4 名以上)
■体験料　大人 3,000 円 (税込 / 一人あたり)　小学生以下 無料　※1 名につき保護者 1 名の同伴が必要になります。

浮き玉語りと海ごはん

2011 年 3 月 11 日、東日本大震災によって失われたものは数多くあります。しかし、自然災害の脅威、命の大切さや家族との繋がり、そして自分の地域の魅力や価値を再認識することもできました。次の世代に安心で安全な未来を引く継ぐため、この震災から学んだこと、教訓になった事をお伝えします。実際にこの地に来ていただき、実際に目で、耳で感じてください。

■行程　農漁家レストラン慶明丸に集合→昼食（慶明丸の海ごはん）60 分→農漁家レストラン慶明丸の三浦さき子さんによる震災語り部講話 40 分
■最少催行人数 10 名（団体様のみに提供）※最大 40 名まで■料金　お一人様 2,000 円（税込）■期間通年（水曜定休）開始時間についてはご要望をお話しください。

元漁師による舟語りと浜料理

震災前は漁師だった澤田力さんは船を失い、やむなく漁師としての道を断念しました。現在は飲食店「大自然塾」を営む澤田さんの、漁師ならではの貴重な体験談に耳を傾けていただきます。震災直前に感じた海の変化や予兆、震災後の海や生活の変化、また漁師時代の珍しい体験談などを、人情たっぷりの語りでお伝えいたします。海を臨む絶景と地元料理もお楽しみください。

■行程　大自然塾集合→昼食 (大自然塾の浜料理)50 分→澤田さんによる震災語り部講話 30 ～ 40 分
※昼食は BBQ(晴天時のみ)、お刺身定食、焼肉定食、ふかひれラーメンからお選びください。
■最少催行人数 5 名※最大 20 名まで ■お一人様 2,000 円（税込）■通年（不定休）

南三陸のおみやげ

NEW!

自然卵のクレープ

お客様の目の前で焼き立てを提供しているクレープ生地には、朝採れたての自家農園「田束山麓地鶏の自然卵 卵皇 (らおう)」を使用している。
また飲み物の種類も豊富で、ミルクセーキやスモージーもおススメ。
■ チョコバナナクリーム 340 円／ティラミスケーキクリーム 400 円／スモージー 330 円
■田束山山麓　自然卵農園直営「自然卵のクレープ」モアイ店　（南三陸さんさん商店街内）
■問い合わせ先 TEL 090-6257-6184

モアイファミリーファミリーグッズ

南三陸モアイのキャラクター　モアーチョグッズに新商品がお目見え。ドイツ製のインクを使用し、高級感あふれるカラーリングが目を引く。3 色ボールペン（タッチペン付）と、モアイ一家が勢ぞろい！のカラフル缶バッジも新登場！
■3 色ボールペン（タッチペン付）500 円／缶バッジセット（単品 200 円/5 個セット 900 円）
■制作　南三陸町 うみ坊主
■みなみな屋（南三陸さんさん商店街内）
■問い合わせ先 TEL 090-7073-9563（南三陸町観光協会）

マッチ箱マガジン

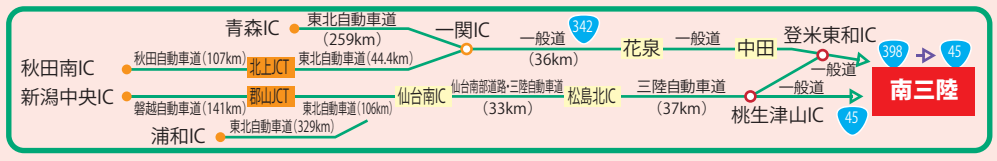
小さなマッチ箱のなかには「モアイ」「わかめ」「海鳥」モチーフの紙製クリップと、かわいらしいイラストで南三陸町の名所を紹介してある旅のしおりが入っている。旅の思い出に小さなマッチ箱を持ち帰ってはいかがでしょうか？
■マッチ箱マガジン 500 円
■制作　株式会社佐々木印刷所
■みなみな屋（南三陸さんさん商店街内）
■問い合わせ先 TEL 090-7073-9563（南三陸町観光協会）

カモメパーカー

発色鮮やかなパーカーに、カモメのモチーフが印象的な一品。伸びがよく、着心地もバツグンです。
■カモメパーカー（青、ピンク、黒、グレー：S ～ LL）各 3900 円
■わたや（南三陸さんさん商店街内）
■問い合わせ先 TEL 0226-29-6358

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４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26年3月21日現在

〈JR・BRTでこられる方〉

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	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
9:42	10:27	10:34	11:14	11:37	11:46	11:56	12:05	12:15	12:22	12:29	12:34
14:45	15:29	15:32	16:10	16:37	16:46	16:56	17:05	17:15	17:22	17:29	17:34
18:57	19:41	19:57	20:34	20:46	20:55	21:05	21:14	⇒	21:22	21:29	21:34

仙台駅 ― JR 東北本線 ― 小牛田駅 ― JR 気仙沼線 ― 柳津駅 ― 陸前横山 ― 陸前戸倉 ― 志津川 ― ベイサイドアリーナ ― 清水浜 ― 歌津 ― 陸前港 ― 気仙沼方面

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
8:29	8:34	8:41	8:48	8:58	9:07	9:17	9:26	9:40	10:16	10:38	11:24
11:54	11:59	12:06	12:13	12:23	12:32	12:42	12:51	13:25	14:06	14:19	15:05
17:54	17:59	18:06	18:13	18:23	18:32	18:42	18:51	19:04	19:40	19:59	20:44
19:44	19:49	19:56	⇒	20:04	20:13	20:23	20:32	20:47	21:24	21:49	22:34

気仙沼方面 ― 陸前港 ― 歌津 ― 清水浜 ― ベイサイドアリーナ ― 志津川 ― 陸前戸倉 ― 陸前横山 ― 柳津駅 ― JR 気仙沼線 ― 小牛田駅 ― JR 東北本線 ― 仙台駅

※柳津・気仙沼間の BRT は上記以外の時間にも運行しています。詳しくは http://www.jr-morioka.com/cgi-bin/pdf/press/pdf_1392885866_1.pdf　平成26年3月15日現在

詳しくは南三陸町観光協会ホームページで
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 51-1
TEL 0226-47-2550　e-mail: post@m-kankou.jp
http://www.m-kankou.jp/

南三陸町観光協会 公式 Facebook ページ
南三陸町観光協会 公式 twitter ページ
LINE@

2014 3.21 発行