

南三陸

vol. 9

take
free

みなみさんりく

minamisannriku



海とともに
生きるまち





人と人をつなぎ
南三陸町に
元気をくれた

南三陸 復興市



南三陸町復興市実行委員長
山内 正文さん
Masafumi Yamauchi



Continuously taking action

— Fukko Market connects people to people
and brings life to Minamisanriku —

Mr. Masafumi Yamauchi is the President of Yamauchi Inc., which sells fresh fish, shellfish, and processed marine products in Minamisanriku. In the twinkling of an eye on March 11, 2011, the town where he was born and lived was swallowed up by the huge tsunami. Mr. Yamauchi lost everything: his house, store, factory, and so on. Almost all the people who evacuated to the hills returned to find they had lost their homes. They lost their homes and workplaces. There were many people who also lost their family, relatives, and important friends. On top of getting food and managing the evacuation centers, there was a heap of things to do. Mr. Yamauchi began to take action immediately. During those days in the evacuation center, Mr. Yamauchi talked with his colleagues who had run the stores in the town.

"We shall never give up. We must inspire everybody."

"Let's start a market as early as possible."

"But there is nothing to sell, is there?"

"Never mind. Something will turn up. First of all, we have to light a signal fire so that people all over the world will not forget Minamisanriku. And let's cheer up the people in Minamisanriku."

The new market was named "Minamisanriku Fukko Market." Fukko is "福 興" in kanji characters. "福" means "to be happy" and "興" means "to revive." The name expresses our strong wish to bring happiness to everyone. As a chairperson of the Executive Committee, Yamauchi has always kept a smile on his face and encouraged his colleagues to take action, even while living in the evacuation center.

To help out, there was a company that donated the necessary tents immediately. Mandarin oranges, amberjack, yellowtail, and other daily necessities were sent from the towns throughout Japan that have been members of the Disaster Prevention Morning Market Network since before the Great East Japan Earthquake. Only a little less than 50 days after suffering such a disaster, on April 29 and 30, Mr. Yamauchi and his group opened the "Minamisanriku Fukko Market" in the schoolyard of Shizugawa Junior High School. Signboards for each store that was destroyed by the disaster were made and attached to the tents. Of course, not all the goods sold were related to each store's business. Also, not all storekeepers were able to participate in selling there.

「動けばなんともなる。そう思った。何の裏付けもなかったけどね。」

南三陸町復興市実行委員長の山内正文さんはそう振り返る。山内さんは、南三陸で鮮魚と水産加工品の製造販売会社ヤマウチを営んでいる。

2011年3月11日、生まれ育った町は、あつという間に津波にのみ込まれた。かけがえのない命、代々みんなで築いてきた何もかも、町のすべての店や工場、みんなの暮らす家、山内さん自身も、自宅、店、工場、そのすべてを失った。高台に避難したほとんどの人たちの帰るべき場所がなくなっていた。みんなが寝る場所をなくし、働く場所をなくしたのである。

食料の確保、避難所の運営。しなければならぬことはいくらでもあった。山内さんはすぐに動き出した。

震災前、山内さんが店を構えていた「おさかな通り」では、商店主たちが実行委員会を作り、津波などの災害の際に、お互いに支援し合う目的で作られた全国的組織、「ぼうさい朝市ネットワーク」に参加していた。このネットワークが本領を発揮した。南三陸町の窮状に、全国の仲間たちが即立ち上がった。鹿児島市宇宿商店街、愛媛県新居浜商店街、



▲大津波で全壊した山内社長の（右から）店、工場、店があった場所。八幡川沿いにあった自宅は跡形もなくなった（左）。

岡山県笠岡本通商店街、福井市福井商店街、兵庫県佐用町や三田市、愛知県春日井市、和歌山の田辺市、長野県下諏訪町、山形県酒田市酒田中通商店街など、はるか遠方から、現場で不足する物資が、迅速に届けられたのである。山内さんたちは彼らと連絡を取り、次々と物資を調達し、町内の避難所に分配した。この交流は今なお健在である。

そんな混乱の日々の中、山内さんは、町で商売を営んできた仲間たちと避難所で話し合った。みんなもすべてを失っていた。家族や親戚、大切な仲間を失っていた。

「このまま終わるわけにはいかない。みんなを元気にしなきゃ。なるべく早く市をやろう。」

山内さんは呼びかけた。

「売るものもないのに？」

「売るものなんかどうにかなる。南三陸が忘れられることのないように、まずは、のろしをあげなければ。そして、町の人たちに元気を出してもらおう。」

この市は「南三陸町復興市」と名づけられた。南三陸のみんなに「福」を「興す」市。みんなで幸福を作り出すのだという強い気持ちが込められた。山内さんは決して笑顔を絶やさずことなく、避難所で暮らしながら、実行委員長としてみんなを動かし続けた。



▲最初の復興市2日目の朝に。2011年4月30日。

▲2011年4月10日。避難所の志津川中学校の教室で復興市の実行委員会が開かれた。

さつそく必要な TENT を寄付してくれた会社があった。ぼうさい朝市ネットワークでつながった全国各地の町からは、ミカンやカンパチ、ハマチ、生活用品などが続々と送られて来た。

被災してからわずか50日足らず。4月29日・30日の両日、山内さんたちは志津川中学校の校庭を会場に、南三陸町復興市の開催にこぎつけた。各出店テントには、被災した店の看板を作って取り付けた。もちろんそれぞれの家業とは関係のない商品ばかりが並んでいた。その店の店主が必ずしも、そこで売っていたわけではない。山内さんは語る。

「みんなが復興市の店に立つなんてことはありえなかった。でも、自分たちがやるんだっていうことだけは、表明したいと思ったんだよ。」

震災直後の両日、1万5千人の人たちが復興市に集まったと言われている。

その多くは町の人たちだ。避難して離れ離れになっていた住民たちが、被災後初めて再会し、生きていることを確かめ合った。会場のあちこちで人々は抱き合い、涙を流していた。無理して早く立ち上げた甲斐があったと、山内さんたちは復興市実行委員会のメンバーたちは実感した。

復興市の始まり

"It was unlikely that every storekeeper could sell products at the market. But, we wanted to express, 'We will take action' ," Mr. Yamauchi says. It is said that on both days 15,000 people visited the Fukko Market.

Many of the visitors were from the town. The residents, who had got separated taking refuge, met again for the first time after the disaster and felt happy that they were alive. Here and there in the market people hugged each other and shed tears. Mr. Yamauchi and the members of the Fukko Market Executive Committee felt that it was worthwhile forcing themselves to open the market earlier than was reasonable. The Fukko Market is held on the last Sunday of every month. In June 2014, the 36th market was opened. Each time many people visit the market, and Minamisanriku is bustling. Management of the Fukko Market, which had to start with a loss, continues today self-supporting and independent.

The achievements of Fukko Market are not only continuously attracting many people and the direct economic effects brought by visitors buying Minamisanriku's products. The market is a place to form unlimited connections between people, arouse enthusiasm again in people who suffered from the disaster, and get the people who have given up the power to reconstruct their stores or companies and challenge for revival.

"Action starts from those who can do. We can convey our energy as merchants to other people. This is all that we have done. We have not done anything great. The only thing we can do is make an honest effort step by step. Anyhow what is important is human relationships. That is the biggest treasure of this town."

Wearing the boots that have become his trademark, Mr. Yamauchi always works and takes action.

"We can just consider the reasons later."

How many people have been encouraged by Mr. Yamauchi's smiling face?

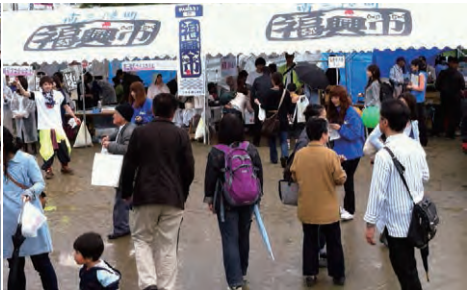
The Minamisanriku Fukko Market will continue to open at the end of every month, wishing for the revival of the town and gathering the smiling faces of Minamisanriku.



▲2011年4月30日。志津川中学校校庭で行われた福興市には多くの住民が集まった。津波で流失したたくさんの店の名前がテントに取り付けられた。



▲2011年11月4日ベイサイドアリーナでの福興市。



▲2011年5月29日の福興市は雨にもかかわらず、多くの住民や全国から訪れた人々でにぎわった。



この福興市の成果は、単に多くの人を集めたことや、人々が南三陸の物産を購入してくれたという直接的な経済効果だけではない。福興市の現場で「もう一度あなたの店のものを食べたい」という声を聞いた、店は、地域の人たちが同じくふれあえる場所もあるということ、商店主たちが再認識する場となった。店の再開をあきらめかけた人たちが、店や会社の再建にチャレンジしようという勇気を、福興市は生み出したのである。

福興市が動かしたもの

翌5月の福興市では、地域通貨の「タコ」を作り、南三陸町民に300万円分を配った。町の約70%の建物が流失するという状況下、失意のどん底にあった町民にとにかく集まってもらい、親しい人々と再会してほしい、ひとりではないと感じてほしいの思いだった。その300万円をどう埋め合わせできるのか、確たる裏付けもなかったが、山内さんはこころでも「どうにかする」と勇断した。



▲2014年4月23日、仙台市で行われた福興市で。

また、福興市を訪れた全国の人たちが、さらに多くの人を呼び込んでくれた。今なお、福興市は、人々を南三陸へとつなぐプラットフォームの役割を果たしている。

「動ける人から、動いていく。私たち商人の元気を外に伝える。やって来たことはそれだけです。大それたことはひとつもない。一步一步地道に歩んでいくことしかないですから。とにかく大切なのは人と人とのつながり。それがこの町の一番大きな宝物だね。」

トレッドマークの長靴姿で、山内さんは、いつも自ら身体を動かし、実践する。

「理屈はあとで考えればいいんだよ。山内さんの笑顔に、どれだけ多くの人が力づけられただろう。」

南三陸町福興市は、町の復興を願いつつ、南三陸の笑顔を集めて、毎月、これからも続いていく。

あたたかい企業支援



▲南三陸町福興市実行委員会は NEC に感謝状を贈呈した。



▲鈴木正人事務局長。



▲凍った朝には水を砕いて安全確保。



▲笑顔が南三陸の人々を元気にする。

NEC "TOMONI" プロジェクト

NECのみなさんが福興市の運営・撤収支援を始めたのは、2011年夏のことだった。毎回、東北だけではなく、東京など遠方からも社員のみなさんが集まり、雨の中、凍える雪の中、そして炎天下、テント設置・撤収や各店舗の運営を支援してくださっている。鈴木正人事務局長は、「互いに笑顔でがんばろう」と笑顔で語る。そして自ら、毎月、はるばる東京から来町する。福興市の継続のかけには、このような企業のあたたかい支援がある。



▲出店者を手伝う紺野さん(右)。

紺野 禎子さん

Yoshiko Konno
会社員・ボランティア

仙台の紺野禎子さんは、1回目の福興市の時にたまたまボランティアとして手伝いに来ていた。「生きてたんだね」というのが、その時のみんなのあいさつだった。いったいいつ笑えるようになるんだろう、そう思った。それから、福興市の手伝いには1回欠席しただけのほぼ皆勤賞だ。

南三陸町はそれまで、縁があったわけではない。でも通う度に、まるでずっと住んでいたような気になる。紺野さんの会社は、日曜日が休日ではない。

「でも、職場の人に、月末の日曜日は休みます!そう言ってるんです。」紺野さんの声は力強かった。



上一枝さん Kazue Kami

「明日への架け橋 Kasaoka」メンバー



守屋基範さん Motonori Moriya

岡山県笠岡市経済観光活性課

岡山県笠岡市のみなさん

上さんも、笠岡市から20回以上も通っている。職業はPCインストラクター。授業が始まる前の10分間は、必ず南三陸の話をするという。守屋さんたちの支援活動の考え方に影響され、自分が南三陸に行くと楽しむことが支援になればいいなあと、思うようになった。南三陸に行ったら、みんなが「また行きたい」と言ってくれるそうだ。

上さんは浴衣を集めて、南三陸の女性たちに送る活動をしている。さんさん商店街で行われる盆踊りの日には、多くの女性たちが艶やかな浴衣姿で盆踊りを楽しんでいる。町に通い続けて、南三陸の人たちの心に寄り添っている上さんだからこそ考へついた、南三陸の人たちを心の底から元気づける支援である。

守屋さんは市役所職員だが、福興市に通い始めてかれこれ20回になる。あくまでも個人としての活動だ。金曜夜に仕事を終えたら有志が集まり、1300キロを14時間、夜通し走って土曜の朝に南三陸に到着する。福興市が終わったら、午後3時頃に出発。笠岡に到着するのは月曜の午前5時頃だ。これなら仕事を休まずに済む。

守屋さんは、笑顔で語ってくれた。「笠岡の高校生たちを連れて来たことがあります。若い人たちに、この場所では何があつたかを見て感じてほしいと思う。それが笠岡の将来にきつと役立つはず。」

福興市を支える たくさん笑顔

福興市には、岡山県笠岡市のブースが必ず出店されている。子どもの遊び場や勉強の場所など、全体の中で足りない部分を応援する企画が、笠岡市の有志によって運営されている。

「こうしてやって来るのも、人々とのつながり。山内さんのような人がいるから応援に来たくなるんです。そして、あんな人になりたいなあ」と心から思うのです。

ホヤ～三年目の初収穫～

高橋 源一さん 漁師 Genichi Takahashi



▲息子の浩太郎さん（左）、妻の敏子さん（中央）と。
蒸しホヤもよし、串に刺して味噌を付けて焼いたり、塩ゆでにして
醤油で食べるのもおいしい。敏子さんによれば、ホヤの出汁に味噌
を溶いたつゆで、そばを食べるのが昔からの食べ方とか。



▲南三陸の山と海が育む最高のマホヤ。
新鮮なホヤからは海水が噴き出す。
ホヤの収穫の走りの頃はホヤ殻が大きい。
夏に向かうと殻はどんどん小さくなり、身
が厚くなる。（上）
梅印の源さんの剥きホヤ。（下）

Sea pineapple

— Harvest for the first time in three years

The harvest year for sea pineapple (sea squirt) has come at last. Every season Mr. Genichi Takahashi of Arato has shipped delicious sea pineapples, which are a famous specialty of Minamisanriku. "The growth of sea pineapples this year is better than ever," he says. Three years have passed since all his property, his house where his family ran a Japanese B&B, the sea pineapple processing facility as well as all sea pineapple raising racks were washed away. He constructed a small temporary hut at the site where his house had stood. In the hut, seeding sea pineapple by scallop ear hanging and wakame seaweed seeding are carried out by all members of his family. Within the roughly built hut, which shakes when the wind blows, they open holes in oyster shells to produce a mechanism to gather the eggs of sea pineapples, which are then sunk into the sea. At the end of summer, they string the oyster shells with sea pineapple eggs onto ropes in the raising racks on the sea bed. It takes at least two years to harvest sea pineapples.

There were about 1000 boats in town before the Great East Japan Earthquake. Now there are only 100 boats left and only 89 boats work well. Miraculously three of his family's boats survived. Out on the sea, where not a single buoy remains, he concurrently works as a member of the Fishery Reproduction Project team using a GPS to recover fishing grounds and draw sea routes. He visited small shipyards in Shizuoka and Izu to provide Minamisanriku's fishermen with boats. When he saw a new ship launched with a good-catch flag, he was glad from the bottom of his heart. "The sea took everything from us, but we shall take it all back from the sea again. This is the only answer. We have worked hard. We did our best. It was good not to give up raising sea pineapples together with my colleagues," Genichi says with a smile while viewing the blue sea from the site where his house once stood.

There is a mark of "梅" or "ume" (a Japanese character which means a plum) on the packages of sea pineapple strips from Genichi. This "ume" is from the name of his father "Umetaro." This mark is the pride of the Takahashi Family, which has for generations produced the best sea pineapples in Minamisanriku.



いよいよホヤの収穫の年がやって来た。毎年、南三陸を代表するおいしいホヤを出荷して来た荒砥の高橋源一さんは、「今までになくホヤの成長がいい」と語る。
東日本大震災で、養殖棚はもちろん、民宿を営んでいた自宅、ホヤの加工場などすべてが流されてから3年。何もなかった自宅のあとに小さな仮小屋を建て、その中で、ホタテの耳吊り作業やわかめの種はさみを家族総出で続けた。風が吹くと動いてしまうような華奢な小屋の中で、かき殻に穴を開けて吊るし、ホヤの種を採るための仕掛けを作った。例年購入していた仕掛けも、何十年ぶりに手作りするしかなかった。その仕掛けを海に入れて天然ホヤの種が付着するのを待つ。夏の終わりに、種が付いたかき殻を海の上で改めて養殖棚のロープに挟み込む。そして、ホヤの成長を待つ。収穫ま

では少なくとも2年の月日がかかるのである。
震災直後は、流された漁網を瓦礫の中に取り戻しに行つて、釘を踏み抜き破傷風になったこともあった。必死だった。
幸運だったのは高橋家の3艘の船が流されなかったことだ。町にあった千艘の船が百艘しか残らず、使える船は80艘しかないという状況の中、船外機などがなくなったものの、3艘の船が残るといふことは奇跡的だった。
源一さんはひとつのプライもなく、なつた海で、漁業再生プロジェクトチームの一員として、GPSを使い、漁場や航路の線引きを再生する仕事にも同時並行で携わつた。漁師たちに船を取り戻すために、静岡や伊豆などの小さな造船所をまわつた。やつてもやつても、しなければならぬ仕事は減らなかった。

新しい船が大漁旗をあげて進水するのを見ると、心からうれしい。「海に出れば、まっすぐどこまでも行ける。海はいいね。海はおれ、何かしたか？ っていう顔をしてる。海に全部もつていかれたけど、海で取り返す。それしかないよね。よくここまで来たよ。やめないで、みんなで養殖やるのができてよかった。」源一さんは、自宅のあった場所から見える青い海を、笑顔で見つめる。
南三陸の山と海が、甘みのあるおいしいホヤを育む。夏のホヤはさつぱりとしているが、12月から1月の子をもつたホヤは、とろみがあつてまた違う味わいだ。
源一さんの剥きホヤの袋には、「梅」印がついている。父親の梅太郎さんの「梅」の字だ。南三陸で最高のホヤを代々作り続ける誇りが、その印には込められている。



ホヤ料理レシピ

■ホヤの炊き込みごはん

米5合に対してホヤ4個を用意する。生のホヤの剥き身を短冊に切り、米と一緒に炊飯器に入れて炊く。砂糖、塩、みりん、お酒、白だしを適宜入れ、ホヤの鮮やかな色を楽しむ。ほんのりとした甘みがさわやかな、食欲をそそる炊き込みご飯。



甘みがありやわらかい南三陸のホヤ。
新鮮なホヤはくさみがなく
お酒のお伴には最高！
大人の味を手作りで。

■ホヤの酢の物

塩もみしたキュウリと生のホヤをあえるだけ。
食べる直前に、酢大さじ3、白だし大さじ1、みりん大さじ2、砂糖小さじ2を合わせてかける。



■蒸しホヤ

殻が付いたままのホヤを縦半分に切り（+と-の部分を縦断するように切る）、黒い部分を取って、塩水でキレイに洗う。
鍋に水を少し入れ、ホヤを入れて強火で蒸す（焦げ付かないように水加減する）。
湯気が立ってきたら、酒を振り入れ中火で2～3分さらに蒸す。中身がくると丸まったら蒸し上がりのサイン。



大盤平

OBANDAIRA

南三陸の端っこで AT THE EDGE OF MINAMISANRIKU

南三陸町の境界線はすべて稜線だ。
この町に降った雨は、すべて町の海に注ぐ。
豊かな海の恵みを育む豊かな山
リアス式の美しい海岸
湾内に浮かぶ島々
そのすべてに絶景がある。
南三陸の端っこに、驚くべき光景が待っている。



▲石巻市北上町方面を臨む。北上川河口の追波湾、長面浦などが一望にできる。

**The entire boundary of Minamisanriku is mountain ridgelines.
All the rain that falls on the town goes to the sea.
There is a grand view of rich mountains that nurture the blessings of a bountiful sea,
a marvelous view of a beautiful ria coast line ...
islands floating in the bay ...
Surprising spectacles await us at the edge of Minamisanriku.**

Minamisanriku contacts all adjacent municipalities along mountain ridges. If you look up the mountain on the Tokura Peninsula southeast of town, grassland comes into sight. This is Obandaira, which connects with the Kitakami district in Ishinomaki City.

The mountain to Obandaira is covered with a deciduous broad-leaved forest with trees such as Japanese beech and fir trees. The area is protected as a national forest.

Finally we reach the entrance to the magnificent grasslands of Obandaira. While feeling a pleasant breeze, we set foot on the slopes of fragrant grass. While going up the slope, the superb panoramic view behind us broadens rapidly. Shizugawa Bay, Utsu Peninsula, Mt. Tatsugane ... a view of a distant Mt. Goyozan, which spans Ofunato and Kamaishi.

At the top of the slope, a full view of the Oppa Bay stretches in front of our eyes. Nagatsura Beach, Naburi Bay and a distant view of Kinkasan Island. On this day, a snow-capped Mt. Kurikoma appeared in the northwest direction. Obandaira's elevation is 386 m.

This is not only a place where people can fully enjoy an unparalleled view of a ria coast, but they can also experience the profound hugeness of mountains that add rich nutrients to rain runoff to enrich the sea.

南三陸町は、隣接するすべての自治体と山の尾根で接している。町の南東、戸倉半島の山を見上げると、草地になっている場所が見える。ここが、石巻市北上地区と接する大盤平である。ここは、石巻市北上町の市営放牧場だったが、2007年に放牧は休止され、採草地として利用されて来た。

江戸時代、仙台藩士河東田氏が屋敷を構えていたといわれる在郷地区から、沢沿いの林道で途中までは車でアクセス。途中から約1時間かけて大盤平に到着した。

山の中には、かつて石巻方面と人々が行き来した旧道跡が見られる。かつては北上町十三浜追波までが本吉郡で、同じ行政区だったので、郵便配達もこの山道を行き来していた。当時は、3日に一度、住吉丸という定期航路が石巻港と志津川港を往復し、北上町、河北町とはさかん

に人の行き来があったそうだ。

大盤平に至る山は、イヌブナやモミなど多彩な木々が混合する落葉広葉樹林で、国有林として保護されている。林道沿いには四季折々にさまざまな植物が見られる。春にはスミレやイワウチワの群れ、夏にはニッコウキスゲや黄色いモミジイチゴなどが彩りを添える。

大盤平の草地のすぐ下までたどり着くと、旧道の峠と林道が交差する切り通しに出る。道を切り拓いた土手からは、縄文土器の破片が出土する。数千年前から、この場所に豊かな営みがあったことをその破片たちが物語る。

そこから、10分ほど歩くと大盤平の壮大な草地の入口にたどり着く。さわやかな風に吹かれながら、草の香る斜面に足を踏み入れる。斜面を登るごとに背後の大パノラマがどんどん広がっていく。志津川湾、歌津半島、

田東山、遠くは大船渡と釜石にまたがる五葉山も見える。

斜面を登り切ると、今度は、目の前に追波湾が一望に広がる。長面浦、名振湾、その向こうに金華山が浮かぶ。

この日は、北西方向には雪を頂く栗駒山も見えていた。

標高386mの大盤平。

リアス式海岸の絶景を堪能できるだけではなく、降る雨を豊かな栄養分に変えて海を耕す山々の、大きく奥深い懐を体感できる場所なのである。

山道では四季折々のさまざまな花と
▼出会うことができる。



▲沢の近くに群生していたオオバタネツケバナ。食べるとピリッとした風味でおいしい。



▲思わずジャンプしたくなるような、大盤平の雄大な360°の大パノラマ。

南三陸町の日も
早い復興を願いつつ
いろいろな場所で
いろいろな形で
今日もみんなががんばっている。

そんな姿を撮影する
写真家 浅田政志さんと
南三陸の人々との写真プロジェクト。
順調に撮影が進んでいる。
1枚の写真をどこでどう撮影するか
を事前に浅田さんと話し合い
撮影当日にもみんなでアイデアを
出し合いながら、作品を創り上げる。

そこには
互いを思いやる人々の姿
南三陸のため、前向きにがんばる姿
人と人との間に流れる
あたたかい気持ちが映り込む。

We are working hard
together!
For the recovery of
Minamisanriku!

A photo project by
photographer, Mr. Masashi
Asada, and the people of
Minamisanriku.

The subjects for the photographs
are people who are working hard to
do something for others. The project
members are steadily undertaking
the photography.
Before photographing, Mr. Asada
and other members meet to decide
what location and background to
capture in the photo. On the day of
photographing, while members
meet and express ideas between
one another, a single photography
work is created. The photographs
capture people who are
sympathizing with others, people
who are proactively working for the
recovery of Minamisanriku, and
images of warm thoughts and
feelings flowing between people.
Everyone is working hard now at
various places and in various ways
while wishing for the earliest
possible recovery of Minamisanriku.
people elsewhere feel better.



浅田政志

写真家。1979年、三重県生まれ。日本写真映像専門学校在学中より自身を含めた家族が被写体となり、家族写真を撮り始める。その作品を取めた写真集『浅田家』（赤々舎刊）が第34回木村伊兵衛写真賞を受賞。国内外で個展、グループ展を精力的に開催。著書には『NEW LIFE』（赤々舎刊）、『八戸レビュー』（美術出版社刊）、『家族新聞』（幻冬舎刊）、『家族写真は「」である』（亜紀書房刊）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

特別協賛 ASAHI アサヒグループ芸術文化財団
ASAHI ART FESTIVAL 2014

ASAHI アサヒグループ株式会社

浅田政志と
がんばってる
南三陸人の

みんな
で
が
ん
ば
っ
て
ま
す
！
南
三
陸

歌津・伊里前福幸商店街

思い思いの扮装で集まった伊里前福幸商店街のみなさんはいつも仲がいい。サルにクマ、こいのぼりにサンタクロース、そしてなぜか入院患者？こんな衣装で、あつという間に集合できるのが、この商店街の団結力のすごさを表している。お散歩中のワンちゃんまで、しっかり撮影に参加した。商店街のシンボルだ。



Utatsu-Isatomae Fukko shopping area People from the Utatsu-Isatomae Fukko shopping area gathered in costumes of their own making. They always exhibit a splendid bond of solidarity. The Utatsu-Isatomae Fukko shopping area, known for its lively performances and hospitality, was vividly tinted by colorful flags from the J. League (Japan Professional Soccer League) and carp streamers, which are the symbol of this shopping area. It is the warm bonding between people that provides a strong support to people whatever happens to them. This photo seems to convey such a message.

及善蒲鉾店



老舗蒲鉾店の及善蒲鉾店は志津川地区南町で代々営んできた。現在の社長 善祐さんは5代目、6代目となる息子 善弥さんが今は登米市に再建した工場を切り盛りしている。5歳になる孫が「男の子はパパといっしょに働くんだよ。」と言ってくれた。何よりうれしかったと善祐さんは語る。だから次代を担う彼らのために元気の歯車でありたい、そう彼は思っている。すべてが流された後、たつ顔で言った。

Oizen Inc. Oizen Inc. had been in the business of making and selling fish cake in Minamimachi for generations. After everything was washed away, only one thing was recovered, and that was a knife used by Zenya, a son of Oizen's president. After this photograph was taken, he began to sharpen the knife and remove the rust on it. He smiled, saying "What kind of business should I start with this knife?"

食楽 しお彩

後藤一美さんは、志津川地区南町で飲食店を営んでいた。南三陸ならではの魚介を、確かな技でおいしく食べさせてくれる店は大人気だった。津波ですべてを流されてしまった。後藤さんはお総菜の移動販売を始めた。串揚げやコロッケ、唐揚げなどの揚げ物から、卵焼き、ひじきの煮物、ポテトサラダなどを、日々の町内のさまざまな場所で販売している。仮設住宅



Shiosai Mr. Kazumi Goto was operating a restaurant in Tokamachi of the Shizugawa district. Due to the tsunami she lost everything, but before long he started a mobile catering service to sell ready cooked meals. People living in temporary housing wait for his mobile stall, Shiosai. Mr. Goto never fails to drive his mobile stall whatever the weather, on rainy days or hot summer days, providing delicious food to the people of the town.

こさか調剤薬局

小坂克己さんは医師たちとともに奮起し、町のみなさんの健康のために、津波で流失した薬局を沼田地区に再建した。小坂さんは、大の楽天ファン。楽天イーグルス南三陸町応援協議会会長も務めている。薬局には、選手のフィギュアやキャップ、サインボールなど、楽天グッズが並び、野球ファンならずとも、思わず撮影のたまに、楽天社長と奥さんののり子さん、娘婿の健爾さんが、応援するのは楽天だけじゃない。何より応援したいのは、何もかもしないながら、必死でがんばっている南三陸人たちだ。



Kosaka Pharmacy Mr. Katsumi Kosaka and some doctors were inspired to re-establish a pharmacy in the Numata district that had been washed away by the tsunami. The pharmacy plays an important role in supporting residents with health and medical services. Mr. Kosaka is a big fan of the baseball team, Tohoku Rakuten Golden Eagles. However, he is rooting not only for Tohoku Rakuten. What he is rooting for first of all is the people of Minamisanriku who are struggling for recovery after having lost everything.



季節料理 志のや



衛生管理の行き届いた水産加工場で特殊処理された無添加生うにをたっぷり使っています。

i 料金 / ¥2,500
井直径 / 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



暑さの夏は南三陸のうに井で乗り切ろう。
滋養豊かな海が育てた
とろーり、そろやかな甘いうに。
夏だけの、濃厚な贅沢を
心ゆくまでお楽しみください。

南三陸キラキラ うに井

5.1-8.31

夏季
限定



創業旬魚 はしもと



採れたての濃厚なうにの甘さを
味わってください。

i 料金 / ¥2,500
井直径 / 16.5cm
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
定休日 / 火曜日 (月曜日は昼のみ営業)
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



弁慶鮭



たっぷりのうにと、三陸の海鮮ネタとの競演
をご堪能ください。

i 料金 / ¥3,000 (税別)
井直径 / 27cm
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



豊楽食堂



生うにと志津川タコと一緒に味わって
ください。南三陸、夏の集大成！

i 料金 / ¥2,500
井直径 / 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



松原食堂



無添加の採れたて生うにがたっぷりの
った井に、南三陸名産のタコの刺
身付き。

i 料金 / ¥2,400
井直径 / 13.5cm
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



鮭処 えんどろ 本吉店



朝採りのうにを井にそのままのせました。
新鮮なうにのおいしさをお召し上がりください。

i 料金 / ¥2,500
井直径 / 16cm
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

南三陸ホテル観洋 レストラン シーサイド



殻付きうにを豪快にのせました。仙台味噌を
かつおだして伸ばした味噌とうにの取り合わ
せで宮城ならではのうに井に仕上げました。

i 料金 / ¥2,300
井直径 / 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



静江館 山内鮮魚店



酢飯の上に、採れたてうにと特大エビ、自家
製玉子焼きが夢の競演。銀鮭のスモークサー
モンの小鉢付きです。

i 料金 / ¥2,000
井直径 / 15cm
営業時間 / 10:00 ~ 18:00
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



三陸味処 田中前



生うに、特撰いくら、三陸あわびが
のった三陸海の宝井です。

i 料金 / ¥2,500
井直径 / 12.5cm
営業時間 / 11:30 ~ 17:30
定休日 / 月曜日
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



ウニ井 スイーツ



オーイング菓子工房 Ryo



パティシエが作る甘いお菓子の海鮮井。
うに見立てたマンゴームースと、ご飯
に見立てたお粥とフロマージュブランの
ハーモニー。

i 料金 / ¥1,850
井直径 / 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>)



季節で変わるキラキラ井 Seasonal Kira-Kira Bowl

- 春 (3月~4月) : キラキラ春つけ井
- 夏 (5月~8月) : キラキラうに井
- 秋 (9月~10月) : キラキラ秋旨井
- 冬 (11月~2月) : キラキラいくら井



南三陸 竜巳や お食事すし処



新鮮な生うにを贅沢に盛り込みまし
た。これぞ、南三陸の夏！

i 料金 / ¥2,500
井直径 / 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

南三陸ポータルセンター 『南三陸ストーリー』 ～東日本大震災の記録～

入場無料

南三陸ポータルセンターでは、南三陸町の東日本大震災による被災状況を時系列に整理し、年表と写真でその記録をご覧いただいています。仮設住宅の実物大の部屋を体感していただけるコーナーや、震災後も笑顔を絶やさずがんばっている人々の姿をご紹介します。南三陸ポータルセンターの黒い外壁の建物に、お気軽にご見学ください。ご希望に応じ、映像などを使用したプログラムも行っております。(有料)

■時間:10:00-17:00(不定休) ■場所:南三陸ポータルセンター テント内(宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下51-1)
※7月1日(火)～7月18日(金)まで、内装工事のためアーカイブ展示公開をお休みします。



第一部:「東日本大震災の記録」
河北新報社のご協力のもと、被災直後の状況を撮影した写真パネルや解説、被害についての資料展示しているほか、関連書籍を展示しています。



第二部:「一歩ずつ、前へ」
一歩ずつ前に進んできた地域の歩みと現在の暮らしをご紹介します。仮設住宅の部屋を再現したコーナーもあります。また、全世界から南三陸町に寄せられたメッセージから、その一部を展示しています。



第三部:「ヒューマンギャラリー」
約70%の建造物が流失した南三陸町ですが、未曾有の被害にも負けず、人々は産業再生のため、そして暮らしの再建のために、汗を流しながらがんばっています。そのひとりひとりの日々の、物語があります。人々の物語をご紹介しますとともに、四季折々に美しい町内の風景や祭、イベント、食など、南三陸町の魅力をご紹介します。

■お問い合わせ: 南三陸町観光協会 TEL 0226-47-2550 E-MAIL post@m-kankou.jp (電話受付 9:00~18:00) <http://www.m-kankou.jp/>

予告 南三陸の子どもたちによる 「がんばってる南三陸人」写真展

アーティストと子どもたちの出会いを通じて、豊かな感性と夢を育むことを目的に行われている「トヨタ・子どもとアーティストの出会い」のワークショップ。南三陸町では、子どもたちが写真家の浅田政志さんといっしょに、日々がんばっている南三陸の人たちの姿を撮影しました。小学校1年生から小学校6年生まで、6人の子どもたちが激写した作品約25点を展示します。

■日時: 7月19日(土)～8月22日(金) **入場無料**
10:00-17:00(不定休)

■場所: 南三陸ポータルセンター テント内
主催: トヨタ・子どもとアーティストの出会いin仙台・宮城実行委員会
共催: 南三陸町観光協会 協賛: トヨタ自動車株式会社



〈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[6:52-8:32-10:32-16:22]⇒志津川十日町[7:08-8:48-10:48-16:38]⇒南三陸ホテル観洋前[7:12-8:52-10:52-16:42]
◎降車のみ/仙台駅前[8:58-10:38-12:38-18:28]⇒県庁市役所前[9:04-10:44-12:44-18:34]
※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4月21日現在

〈JR・BRTで来られる方〉

① 往路 (仙台から)	発車時刻	9:42	10:27	10:34	11:14	11:36	11:45	11:55	12:06	12:15	12:22	12:29	12:34
	到着時刻	14:45	15:29	15:32	16:10	16:36	16:45	16:55	17:05	17:15	17:22	17:29	17:34
	発車時刻	18:57	19:41	19:57	20:34	20:45	20:54	21:04	21:14	⇒	21:22	21:29	21:34
② 復路 (南三陸町から)	発車時刻	8:28	8:33	8:40	8:47	8:57	9:07	9:17	9:26	9:40	10:16	10:38	11:24
	到着時刻	11:54	11:59	12:06	12:13	12:23	12:33	12:43	12:52	13:25	14:06	14:19	15:05
	発車時刻	17:54	17:59	18:06	18:13	18:23	18:33	18:43	18:52	19:04	19:40	19:59	20:44
③ 柳津・気仙沼間のBRT	発車時刻	19:44	19:49	19:56	⇒	20:04	20:14	20:24	20:33	20:47	21:24	21:49	22:34
	到着時刻	22:04	22:09	22:16	⇒	22:24	22:34	22:44	22:53	23:07	23:44	24:19	25:05
	発車時刻	23:44	23:49	23:56	⇒	24:04	24:14	24:24	24:33	24:47	25:24	25:49	26:34

※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_1395124590_1.pdf 平成26年4月14日現在

南三陸町へのアクセス



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/>

お問い合わせ

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
6.30
発行