南三陸町の境界線は
ほぼすべて稜線。
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。
南三陸の端っこで、
驚くべき光景が
待っている。

# 歌津 Utatsu-Minatohama 港浜

At the edge of Minamisanriku シリーズ 6

## 南三陸の端っこで

漁に出かけられない日の仕事は、網の手入れや網作りだ。阿部正一さんは、網を作る道具、網針（あばり）を竹で作る名人だ。浜の漁師たちの網針は、正一さんが作ったものだ。

阿部さんたちは季節の魚を捕らえるために定置網を仕掛ける。「山ばかり」と言って、陸地の景色を目安に網の位置が決まっている。

Mr. Shoichi Abe and others fish using a fixed shore net. They set up a carefully selected net to catch seasonal fish. They say that they position the net with the surrounding landscape as a guide.
On days when they cannot go fishing, they make or repair nets. Shoichi is a master hand at making netting needle from bamboo. Shoichi makes these netting needles for the fishermen.

歌津地区の浜は複雑に入り組み、小さな浜や小島までが地元の人々にとっては、きわめて大切なランドマークとなってきた。その中にひときわ美しい深い入り江がある。

国道45号線を気仙沼方面に北上した町境近く、港川の河口の港浜である。

外洋から入る波を遮るような岬の内側に深い入り江は、まさに天然の良港だ。入り江の先に見える真っ青な外洋がはるか彼方まで続いている。強い風にあおられて沖に白波が立っていても、港は別世界のように穏やかだ。

浜で出会った地元の漁師、阿部正一さんと阿部力さんにお話を伺う。2500年ほど前の伊達藩の時代に書かれた安永風土記には、港浜から少し内陸に入ったところに港浜屋敷という大きな集落が記されているそうだ。港浜から米の積み出しをしていたということから、昔から人々は、この地形を生かして漁業や舟運などの生業を、代々継承して来たことがわかる。

港浜の漁師たちが舟を係留し、網の手入れをしてきた浜は、なぜかやさしく心安らぐ趣を醸し出している。港浜の景観は、まさに人々が長い時間をかけて形づくられてきた文化的景観*なのだ。そこは、まさに天自然と人間界との接点である。

「自然は寂しい、しかし人の手が加わるとあたたかくなる」と民俗学者宮本常一が残した言葉をふと思い出す。

何隻もの船が浮かぶ入り江はこんもりとした緑の山に囲まれている。海鳥たちが桟橋に下り立っては、鳴きながら飛び立つ。

海が見たくなったら、ふらりとこの静かな入り江で過ごすのもいい。漁師さんたちと言葉を交わすと、この港にぐっと親近感が湧いてくる。

*文化的景観とは、人間と自然との相互作用によって生み出された景観のこと。

After heading north on Route 45 and then going down to the sea from JR Kesennuma Line Rikuzen Minato Station, you will see Minatohama Beach at the mouth of the Minato River.
The hollowed side of the cape appears to shut out the high waves coming from the seas and is a superb natural harbor. You can see the deep-blue hues of the open ocean beyond the inlet. While the high sea is white with foam from strong winds, the calm of the port seems like another world.
The beach where the fishermen of Minatohama have moored their boats and repaired their nets is the point of contact between Mother Nature and the world of human beings. The area has an inexplicable gentle and peaceful atmosphere. Minatohama depicts the "cultural landscape" formed by people over a long period of time.
The inlet dotted by many boats is surrounded by lush green mountains. Sea birds go down to the pier and their cries can be heard as they fly away.
If you want to view the sea, why don't you come and stroll around this quiet inlet? When you talk with local fishermen, you will feel a strong sense of affinity with this port.

ひとくち、あの人の笑顔が浮かぶ
ふたくち、おしゃべりがはずむ
忘れられないふるさとのごちそう

First byte -
Their smiling faces appears.
Second byte -
A lively conversation starts.
Unforgettable taste of good food
from our hometown

①バナナの香りのタネに、こしあんをたっぷり入れる。

②タネを丁寧にのせる。

③型を返しながら同じ焼き色になるように焼く。

④できあがり。いい香りです。

There is a rustic sweet that has been loved by the people of Minamisanriku for more than 50 years. Its name is "Banana-shaped cake." The scent of this banana-shaped cake reminds people of the nostalgic Showa era (1926-1989).
In a banana-shaped baking pan, which was all the rage in the time of Showa, flour dough is poured and smooth red bean paste is spread over it. The beautifully browned banana cake is so lovely and attractively that people cannot but eat it.
Once a week, Mr. and Mrs. Takahashi make these banana-shaped cakes. Baking them the exact same color is very difficult. Banana-shaped cakes are shipped once in a week and can only be bought at certain stores in town. A Minamisanriku native who sees this banana-shaped cake, will excitedly shout, "I have found it!"

南三陸 おやつの時間 Local Gourmet

# バナナ焼き

Banana-shaped cake

南三陸の人々に昭和40年代から親しまれてきた素朴なお菓子がある。その名も、バナナ焼き。ぷーんとなつかしいバナナの香り。昭和の頃が思わずよみがえる。

昭和の時代に大流行したというバナナの形の焼き型に、バナナの香料を入れた小麦粉のタネを流し込み、こしあんを入れて焼き上げる。こんがり焼き色がついたかわいいバナナ。口に入れずにはいられなくなる魅惑の形なのだ。

現在のご主人、高橋貞喜さんの父親が、戦後始めた高貞菓子店。地元の人々に長い間、親しまれてきた。25年前頃、さまざまな洋菓子が世にあふれてくると、バナナ焼きが売れなくなった時期があり販売を休んだことがあった。しかし、どんなに時代が変わっても、素朴なバナナ焼きを買ってくれるお客さんはなくならなかった。2年後に販売は復活した。

一週間に一度、高橋さんはご夫婦でバナナ焼きを作る。焼き色を同じに合わせるのがむずかしいところ。一週間に一度しか出荷しないため、すぐに売れてしまうバナナ焼きにはなかなか出会えない。しかも、町内の数店舗でしか買えない。

まさに幻のバナナ焼きに巡り会うと、思わず「あったー！」と南三陸人は声を上げてしまうのである。

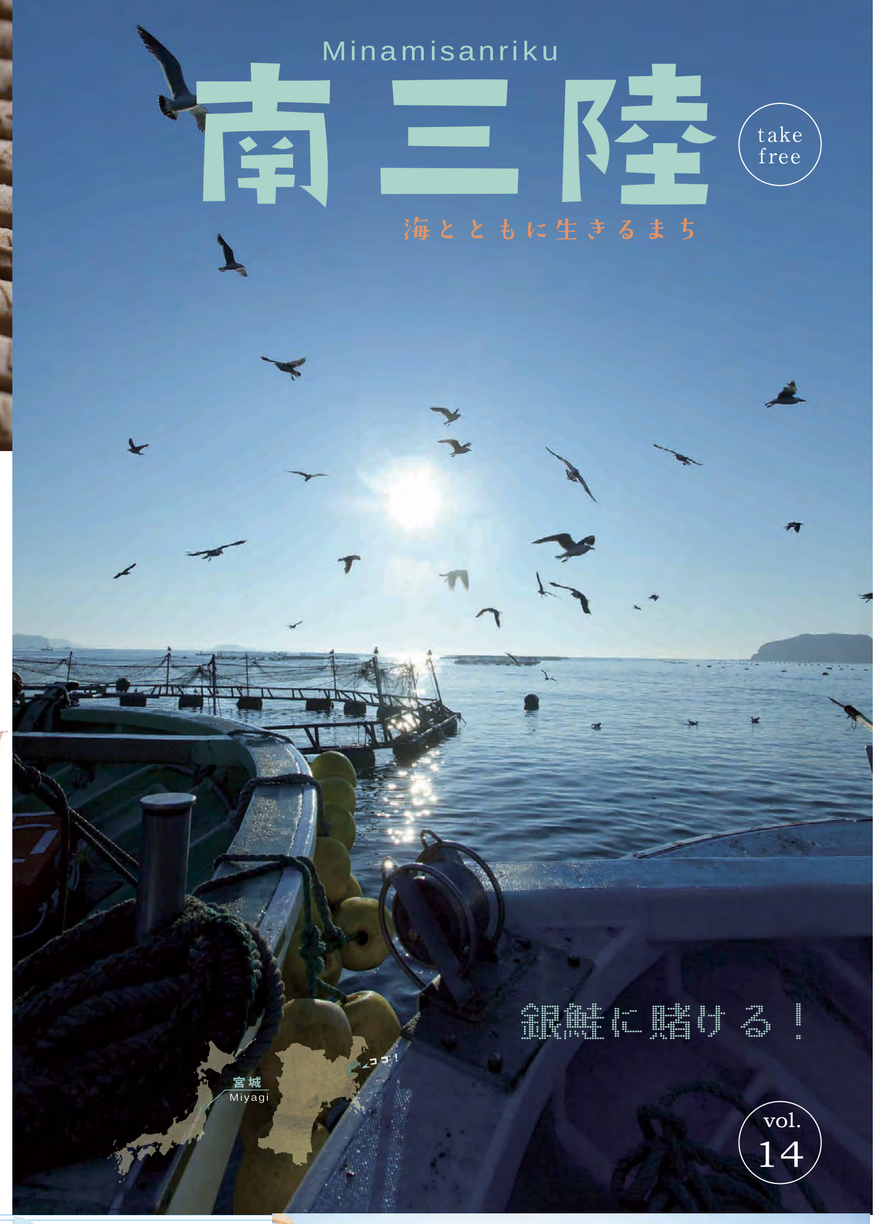
## バナナ焼きインフォメーション

バナナ焼き 5本入り 450円
★買えるところ
マルタケ大衆ストア・山内鮮魚店など！
★高貞菓子店
南三陸町入谷字天神1番地
tel 0226-46-2866

バナナ焼き秘話
バナナ感満載のラベルの絵もご主人の構想！

高貞菓子店のがんづきやクルミ入り落雁、クルミ入りロールカステラ、黒糖まんじゅうなどが大人気。

町内の祝い事に行うもちまきのもちも、高橋さんが作る。いつもつきたてのやわらかいもちを納品するので、南三陸でのもちまきは、おもちがぶつかっても大丈夫！




## 10.31-11.1（土）（日） 南三陸端っこ巡り
### 1山？2山？？とことん歩こう！ 田束山から払川～さんさん館1泊編～

- 時　間　9:30 田束湖スタート
- 自の地　田束湖～払川～さんさん館
- スケジュール
  - 1日目　9:00 ポータルセンター集合～バスで田束湖まで移動～9:30 トレッキングスタート＝払川の伝説をたどって見学＝巨石見学＝昼食＝農作物収穫体験＝さんさん館到着＝お楽しみの夕食は！『海鮮バーベキュー』＝就寝
  - 2日目　8:30 さんさん館出発＝～途中寄り道をしながら～＝11:00 ポータルセンター到着予定・解散
- ガイド　歌津地区：小野寺寛氏　入谷地区：阿部勝善氏
- 参加費　大人 9,800 円（ガイド料、宿泊代、夕食、朝食代、バス代、保険料込み）
- 持ち物　1日目の昼食、敷物、飲み物、動きやすい服装・靴、着替えなど
- 申し込み締切　10/24（土）

オススメ！秋たけなわツアー！

## 11.8（日） 柿むき隊？ ビーンズくらぶと干し柿作り体験

- 時　間　9:00~11:00
- 場　所　入谷（申し込みの際にご連絡いたします。）
- 料　金　1組：2,000 円（お土産付き：持ち帰り干し柿 10 個）
- 準備物　ピーラーをご持参ください。
- 定　員　15 組
- 申し込み締切　11/1（日）
- 干し柿の作り方　ピーラーで皮を剥き→ヒモを通して→燻します！→その後、軒下で干します。（干す準備を整えたものをお土産としてお持ち帰りいただきます）

お問合せ・お申し込みは南三陸町観光協会まで！電話：0226-47-2550/ メール：post@m-kankou.jp

## 南三陸 秋のイベント

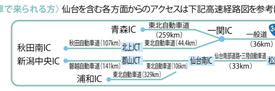
### さんさん朝市
- 10月18（日）6:00-8:30 さんさん商店街センターコート
- 11月1（日）収穫の秋！旬の野菜や秋の味覚が勢ぞろい。焼きたてパンやおこわ、朝がゆなど、趣向をこらしてお待ちしています。第一・第三日曜の朝は早起きしてさんさん朝市へ！
- 11月15（日）

### 2015 南三陸町産業フェア
- 11月1（日）9:00-14:00 ベイサイドアリーナ周辺

### 南三陸福興市
- 11月29（日）志津川湾 鮭・いくらまつり福興市 9:00-14:00（予定） ベイサイドアリーナ（予定）
- 12月29（火）おすぎでまつり福興市 8:30-13:30（予定） ベイサイドアリーナ（予定）

## 南三陸町へのアクセス

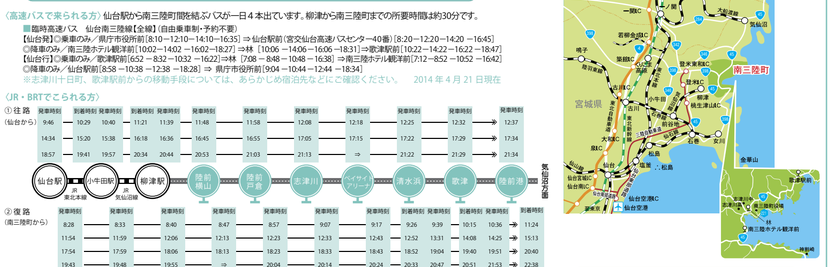
〈車で来られる方〉仙台を含む各方面からのアクセスは下記高速経路図を参考にしてください。仙台南ICから南三陸町までの所要時間は約120分です。




〈高速バスで来られる方〉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】⇒林【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】⇒林【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。　2014 年 4 月 21 日現在

〈JR・BRTでこられる方〉




※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。http://www.jreast.co.jp/railway/train /brt/pdf/data_kesennuma.pdf　2015 年 6 月 27 日改正


秋田県
岩手県
気仙沼
一関IC
大船渡
陸前高田
若柳金成IC
鳴子
築館
登米東和IC
南三陸町
志津川
登米
佐沼
中田
桃生津山IC
宮城県
石巻
石巻専修大学
石巻市
石巻港
蛇田
大街道
新門脇
石巻IC
河北
牧山
渡波
女川
金華山
牡鹿半島
鮎川
仙台宮城IC
仙台南IC
仙台東IC
仙台空港IC
仙台空港
名取
仙台
泉
松島
仙台駅
東北本線
東北新幹線
JR仙石線
JR常磐線
JR東北本線
JR仙石線
JR常磐線
JR東北本線
JR仙石線
JR常磐線
JR東北本

みんな違って
みんないい。
力合わせて
生きがいモリモリ、
のぞみペーパーファクトリー！

思い思いに描いた
心の中のイメージは
みんな違って、みんないい。
それぞれに
得意なことを分担して
ペーパーステーショナリーを
つくり出す。
みんなの力が合わさったら
チョー、かっこいいモノが
次々できた。
自立と生きがいにつながる
ぼくたちの工房は
のぞみペーパーファクトリー！

いっしょに
いるだけで
うれしい

ありがとう

# 南三陸町

Minamisanriku-Town Miyagi pref.

南三陸応援団
団員募集中！
http://www.minasan-ouen.com/

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

photo: 浅田政志「南三陸 “がんばる” 名場面フォトプロジェクト」＠南三陸町志津川 社会福祉法人洗心会 のぞみ福祉作業所

一般社団法人 南三陸町観光協会　http://www.m-kankou.jp/