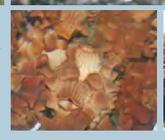
受精卵で泡立つ水槽

ホヤが生まれる神秘の瞬間

The magical moment when a sea squirt is born


このロープにホヤが住み着く

ホヤに詳しい松岡昭広さん

受精卵

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。

At the edge of Minamisanriku シリーズ 8 南三陸の端っこで

南三陸町の端っこで、神秘的な『ショー』が始まる。たいていそれは、大晦日から正月の少し寒さがゆるんだ昼間のことだ。

漁師が冬の岩場に潜って獲った1200個あまりの天然ホヤが眠る大きな水槽群。海水が流れ込む音だけが響く波伝谷港の倉庫の中で、密かに生命のドラマが繰り広げられる。

ホヤたちは、水中に卵を吐き出し始める。ほのかに黄色く海水が濁る。すると今度は、青白い霞みのような精子を放出する。水槽中のホヤたち全体に放卵は連鎖し、やがて水槽からあふれんばかりに、海水が泡立つ。肉眼で見えないほど小さいのに、ホヤの生命のパワーが爆発しているかのようだ。

松岡昭広さんたちが考案して漁師たちが共同で設置したホヤの人口受精の現場である。

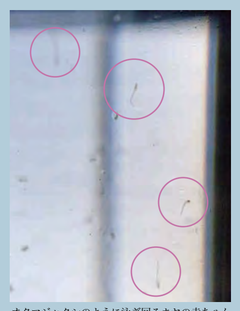
ホヤは不思議な生態の生き物だ。1個の個体が卵と精子を放出するが、受精するのは必ず別のホヤの精子なのだという。

まるでモヤのように見える小さな小さな受精卵たちは、2日ほどでオタマジャクシのような形の幼生になり、海水の中、元気に泳ぎ始める。肉眼で確認できるかできないかくらいの小さな身体。それなのに、水中を果敢に泳ぐ姿が愛らしい。2昼夜ほどオタマジャクシのような姿で泳ぎ回った後、ホヤの赤ちゃんは、水槽に仕掛けられたロープにびたりとくっつく。この時点で、漁師たちはホヤの赤ちゃんが住み着いたロープの寝床を海に投入する。ロープにしがみつきながら、海水のプランクトンを体内に取り入れて、ゆっくり成長していくのである。

一年経つと、ホヤは5ミリから1センチくらいの球体に成長する。二年でホヤは5センチほどの大きさになる。私たちが知るホヤへと成長するには三年の月日を要するのだ。

放卵と精子の放出のタイミング、ホヤの赤ちゃんの七変化。人知の及ばぬ、神秘的な瞬間だ。

南三陸の海の中で、浜で、森の中で、今日も秘めやかに生命の営みは行われている。


オタマジャクシのように泳ぎ回るホヤの赤ちゃん

During the year-end and New Year's period, a mystical "show" starts in the daytime when the cold of winter has somewhat abated.
Fishermen dive into the winter sea to catch hoya, or sea squirts. More than 1,200 sea squirts from the sea live in big tanks.
The drama of life quietly unfolds in these tanks.
As sea squirts release their eggs underwater, the sea water becomes a muddy yellow. Next they release pale sperm that turn the water cloudy. Other sea squirts in the tank release eggs one after another. Before long, the sea water is filled with bubbles that reach the brim of the tank. The life force released from the small sea squirt, which too small to be visible to the naked eye, seems to erupt with energy.
A sea squirt is mystical. A single sea squirt releases both eggs and sperm. The egg is always fertilized with another sea squirt's sperm.
A fertilized egg becomes like a tadpole in two days and starts to swim vigorously in the sea water. After about two days and nights, baby sea squirts tightly hold on to the rope installed in the tank. At this time, fishermen put the cradle of rope where the babies live into the sea. It takes three years for the sea squirts to grow to maturity. Although a sea squirt is generally enjoyed as an appetizer for sake, attention is now focused on it as a potential drug to prevent Alzheimer's disease.
The timing for release of eggs and sperm and the various changes in baby sea squirts are mystical phenomena that cannot be explained by the human intellect.

南三陸おやつの時間

Local Gourmet

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

ワカメしゃぶしゃぶの達人

三浦さき子さん
ワカメがあざやかな緑に変わる瞬間の驚きを南三陸でぜひ体験してください。

教えてくださったのは、戸倉地区波伝谷で、農漁家レストランを経営する三浦さき子さん。

「ワカメの後に入れる具材のバリエーションやポン酢の風味で、飽きずに食べられます。2月～3月の旬の南三陸産ワカメだからこそ、しゃきっとした歯ざわりが楽しめます。一度食べたら忘れられない味。毎年食べに来てくださる方もいらっしゃいます。」

農漁家レストラン慶明丸
■予約制
■宮城県本吉郡南三陸町戸倉波伝谷 57
■電話 0226-46-9374

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

Wakame seaweed shabu-shabu

ワカメしゃぶしゃぶ

冬にしか味わえない南三陸の鍋と言えば、「ワカメしゃぶしゃぶ」。おいしいワカメが豊富に採れる2～4月が食べ頃だ。採れたてのワカメを熱々のだし汁に入れ、ぱっと緑色に変わったところをいただく素朴な鍋。食物繊維が豊富なだけでなく低カロリーの、超ヘルシーなローカルメニューである。

皿に盛られた茶色いワカメを見ると、ワカメだけそんなにたくさん食べられないと人は内心思うのだ。しかし、たいていその予想は裏切られる。今回取材した農漁家レストラン「慶明丸」のお客様の多くは、山盛りのワカメをおかわりするらしい。シンプルイズベスト。適度な歯ごたえとくせのない風味。気づいたときには、一皿のワカメがあっという間になくなっている。

慶明丸の三浦さき子さんは、だしを昆布でとる。さらに、その日に手に入ったシュウリ貝やカニなども加え、よりコクを出すのだと言う。

「ワカメをしゃぶしゃぶして食べていくうちに、ワカメからもいいだしが出るんです。そこに野菜を入れて食べると、野菜もたっぷりおいしく食べられます。うちでは、最後にカキも入れるんですよ」。

三浦さんのだしはほどよく塩味なので、そのままさっぱりといただけるが、ポン酢でいただくワカメしゃぶしゃぶもまた格別である。

ぐつぐつと煮立っただしに茶色いワカメを入れた瞬間、魔法のように一面に鮮やかな緑色に変わる。そして、「わあ！きれい！」と歓声が上がる。この歓声こそが、「ワカメしゃぶしゃぶ」をさらにおいしくする最高の調味料なのだ。

この日はクリガニでだしをとる

ワカメ以外の具も適宜準備

材料をざく切りに

ワカメは魔法のように鮮やかな緑色に

When we think of a winter hot-pot in Minamisanriku, "wakame shabu-shabu" comes to mind. In the winter season, an abundance of delicious wakame seaweed can be harvested.
This is how it is eaten: "Place very fresh, sliced wakame into a hot broth, and put it in your mouth as soon as the wakame turns green." It is a local hot-pot and is generally eaten from February to April.
Wakame contains a great deal of dietary fibers but few calories so is a simple but very healthy food. It has a moderate resilience with a mellow, gentle taste. A plate of wakame seaweed is gone before you know it.
Ms. Sakiko Miura, who runs the restaurant "Keimei-maru," makes a broth with a kelp base and adds fresh mussels and crabs caught the same day to provide a rich flavor.
Sakiko's broth has just the right amount of salt. You can enjoy this lightly seasoned dish as is or you can enjoy a different flavor by dipping the wakame into citrus-based ponzu sauce.
As the brown wakame is put into the boiling broth, its color changes instantly to a vivid green like magic. "Wow! Beautiful!" people at the table shout. This shout is the best "seasoning" for enhancing the flavor of "wakame shabu-shabu."

Minamisanriku

南三陸

take free

海とともに生きるまち

海と漁師が創る傑作。

vol. 16

南三陸町観光協会公式予約サイト

みなたび オープン！

南三陸町のお宿予約はこちらで
https://minatabi.good-travel.info/

南三陸町の宿泊施設やツアー・プログラムをインターネットでお手軽にご予約いただける南三陸町観光協会公式予約 サイト『みなたび』がオープンしました！
日程が決まったら、このサイトで南三陸での過ごし方をプランしましょう。

●『みなたび』とは

『みなたび』という呼称の由来は、「みなみさんりくのみんな（人たち）に会う旅」。南三陸に滞在しさまざまな体験プログラムを通して、地域の魅力に触れる旅・地域の人々とふれあう旅が、『みなたび』にはぎっしり詰まっています。

●『みなたび』の特徴

●『みなたび』に加盟している宿の空室検索とご予約ができます。
●24 時間、スマホからも予約ができます。
●サイト上でカード決済できます。（一部対象外）
●南三陸のローカルな魅力たっぷりの体験プログラムがいっぱい！
南三陸ならではの楽しさをたっぷりと盛り込んだツアーばかりです。
●旅行日程や計画に合わせて、ご宿泊場所やツアーをお選びいただけます。
南三陸へのご旅行にぜひ『みなたび』をご活用ください！

南三陸 春のイベント

春のワクワク鍋まつり福興市
3月 27(日) 9:00-14:00（予定） 南三陸町役場前（予定）
南三陸に春を連れてくる春告げ野菜がたっぷり入った鍋をお楽しみください。

ホタテまつり福興市
4月 24(日) 9:00-14:00（予定） 南三陸町役場前（予定）
ホタテが旬を迎える季節です。採れたてのホタテのおいしさをご堪能ください。

つつじまつり福興市
5月 15(日) 9:00-14:00（予定） 南三陸町役場前（予定）
田束山に一面のツツジが咲き誇る5月。春爛漫の南三陸で、大自然と旬の食を存分に味わってください。（ツツジの見頃についてはお早めに観光協会にお問い合わせを。）

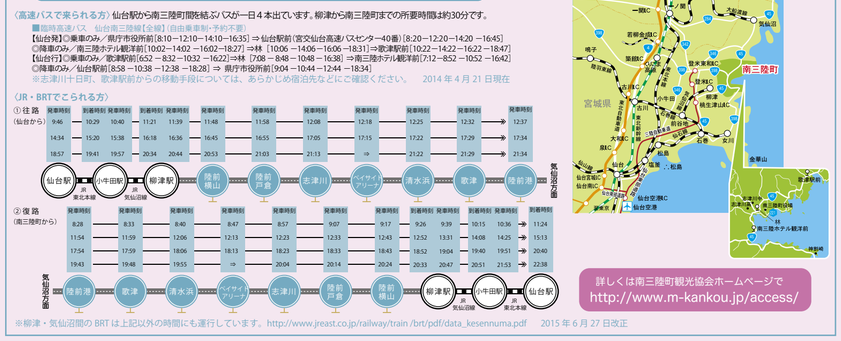
南三陸町へのアクセス

〈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　仙台第三高速【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

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
2016 3.20 発行

豊かな海を守りながら最高のカキを作る、戸倉カキ生産部会のみなさん

Shizugawa Bay is a treasure trove of sea life. The main aquaculture industries cultivate wakame seaweed, oysters, scallops, sea squirts, and silver salmon. Other commercial fishing activities include catching octopus, sea urchin, abalone, and salmon, making it possible for local residents to reap the benefits of the sea's bounty all year round. However, winter is the ideal season for delicious oysters.
Before the 2011 Great East Japan Earthquake, the bay was filled with racks for cultivation. The massive tsunami caused by the earthquake washed away all the racks and nearby food processing factories. The fishermen lost almost all of their equipment, and facilities and nearly all the houses were swept away and destroyed. In spite of all this devastation, the fishermen were able to join hands in revitalizing the fishing industry in the past five years.
In Togura, there is a mutual assistance organization known as "Keiyakuko" and it has a long history in the district. The members of Keiyakuko help each other with fishery activities, and continue to hold traditional festivals and events in the district. Occasionally, problems occur in personal relationships in this close-knit community. However, people try to be open and flexible and maintain relationships based on respect and acceptance of each other.
In March 2016, a brilliant feat was achieved for bivalve cultivation at the oyster farm in Togura through painstaking day-to-day work under difficult conditions. This diligent and conscientious effort resulted in certification by the Aqua Culture Stewardship Council (ASC), an international organization which recognizes and offers certification for responsible aquaculture, and this is the first time this certification has been awarded in Japan.
The 37 members of the oyster farming division of the Shizugawa Branch of the Miyagi Prefectural Federation of Fisheries Cooperative Associations held countless discussions on how to revive aquaculture. Before the disaster, oysters had been cultivated in closely packed beds so that nutrients from the sea were depleted and the yield of oysters decreased. Therefore, each oyster farmer had to think about the best way to support the natural environment while carrying out sustainable oyster farming at the same time. This meant that they had to give up their traditional way of oyster farming in which they competed with each other for the biggest harvest. The group members decided to develop an epoch-making method of oyster farming.
The criteria for ASC certification are very strict. They check items such as legal compliance, degree of impact on natural environment and biodiversity conservation, energy conservation, social responsibility to local communities, and working conditions. The oyster farmers have to post the quantity of light oil and gasoline consumed for farming.
The combined energy of the people of Togura district and strong spirit of the oyster farmers helped them to become the Japan's first ASC certified organization.
They will continue to live together with the marine life in Shizugawa Bay, accepting the harshness as well as blessings of the sea. Such a way of life and the spirit of the farmers will surely produce the most delicious oysters.
The oyster farmers of Togura had to start from less than nothing and worked hard to become a front runner of the aquaculture industry.

南三陸、里海暮らし

海の幸、里の幸、山の幸にめぐまれた
南三陸町で暮らす人たち。
里海暮らしの喜びをおすそ分けします。

戸倉の美しい海に稀少な植生の椿島が浮かぶ

豊かな海を守る誇り高き漁師たち

The spirit of oyster farmers creates the best oysters

左上／殻むき作業中の佐々木幸一さん　左下／獲りたてのカキのぷるっとした剥き身　右下／戸倉カキ生産部会長の後藤清広さん（左）と宮城県漁業協同組合志津川支所の阿部富士夫さん（右）

ASC国際認証取得という快挙を成し遂げた戸倉のカキ養殖

Received certification from the Aquaculture Stewardship Council (ASC) for oyster farming in Togura!

志津川湾は宝の海だ。ワカメ、カキ、ホタテ、ホヤ、ギンザケなどの養殖を主軸に、タコ、ウニ、アワビ、サケ漁など、一年中恵みをもたらしてくれる。中でも冬は、良質なカキが旬を迎える。

震災前、志津川湾にはところせましと養殖棚が並んでいた。東日本大震災の大津波はそのすべてを、また船や加工場など、漁師たちの生業の何もかもを奪い去った。何ひとつ漁業施設がなくなった見慣れぬ志津川湾の姿、青い海の美しさが心痛かった。

ほとんどの家が流され、きわめて被害が甚大だった戸倉地区。破壊し尽くされ、何もかもなくなった戸倉の浜で、96人の漁師たちは「がんばる養殖復興支援事業」に取り組み、この5年、力を合わせて漁業の再生のために汗を流してきた。

同時に、漁師たちは毎日のようにさまざまな話し合いを持った。班長会議、カキ部会、ワカメ部会、ホタテ部会、ホヤ部会、ギンザケ部会、住宅の高台移転…、話し合わなくてはならないことは限りなくあった。何々部会などがつかり合いながら、将来のために地域と海がどのように復興していくべきなのかを考え合った。

もともと戸倉には契約講という互助のしくみが継承されてきた。講の人々は厳しい海の仕事を助け合い、コミュニティの祭りや行事なども、講長を中心とした地域の人々自らの力で行われてきた。人とともが密接に関わればいざかいもつきものだ。わずらわしさもある。しかし、戸倉地区のある人は、講には人いない次男、三男たちの家族も含め、地域社会のつきあいの中で、他者を尊重し受け容れる広い心、しなやかな心を鍛えてきた。

きびしい日常に目を背けずに向き合い、誠実に今の日々と付き合ってきたことで培われた力が、2016年3月、日本初の快挙へとつながった。これまで日本のどこでも成しえなかった二枚貝養殖のASC（Aqua Culture Stewardship Council）国際認証を取得したのである。

戸倉カキ生産部会の37人の漁師たちは、震災前を振り返った。当時、争うように養殖棚を設置したことからカキの密植で海の力が弱まり、カキの収量は減少していた。それを繰り返してはならない。漁師ひとりひとりが海の現場を自分の身体のように思いやり、最高の自然環境と、持続可能なカキ養殖とを両立すべきではないか。新たな養殖へのシフトは、これまで競い合うようにカキを生産してきた自分たちの養殖を自ら否定することでもあった。37人はとことん話し合った。

この5年、戸倉地区の漁業の復興のために、多くの人々が支援をしてくれた。それに恩返しするためにも、画期的なカキ養殖を目指そう。37人の思いが一致した。

認証の基準はきわめて厳しい。法令順守、自然環境・生物多様性への影響の低減、天然種苗を守ること、省エネルギー、地域社会への責任や労働環境…。細部にわたり、チェック項目があり、漁師たちは養殖のために出費した軽油やガソリンなどの量まで計上しなくてはならない。海水の成分調査や養殖によるプランクトン消費量の算出、絶滅危惧種への配慮など、すべての項目をクリアした団体だけが国際認証を取得できるのである。

日本初のASC国際認証の取得は、戸倉の地域力と漁師の人間力の賜だ。

復活した戸倉の漁場で育てられるカキは、一年ものでも以前より大きく、甘みがある。

認証取得を目前にして、冬の低気圧でカキ棚が再び大きな被害を受けた。総出の復旧作業の中、カキ部会長の後藤清広さんも漁協の阿部富士夫さんも、「自然のことだから、仕方ない。またやり直すだけ。」とたくましい笑顔を見せた。

彼らはこの志津川湾の海と生きていく。厳しさも優しさも引き受けながら、その生きざまが、彼らの魂が宿った最高においしいカキを作り出す。

マイナスから再出発した戸倉の漁師たちは、五年の苦難の日々を経て、養殖業のトップランナーになった。

The combined energy of the people of Togura district and strong spirit of the oyster farmers helped them to become the Japan's first ASC certified organization.

南三陸の海は
何度でも
僕たちを
驚かせてくれる
そして
満ち足りた気持ちに
してくれる

南三陸は
多種多様な海洋生物が共生する
ワンダーランド。
こんなに遊べる海はない。
こんなに豊かな海はない。

南三陸の海に入ると
もっともっと
恵みの海を探検したくなる。
この海を深く知りたくなる。

海のそばにいるだけで
真底
満ち足りた気持ちに
なってくる。

ココロが
なぜか
満ちてくる

まってます。南三陸町

Minamisanriku-Town Miyagi pref.

南三陸応縁団
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」
@ 南三陸町産業振興課ネイチャーセンター準備室　平井和也さん /　同元職員　黒田和真さん

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