



あの人の笑顔が浮かぶたうち、
おしゃべりがはずむ
忘れられない
ふるさとのごちそう

④一度お湯を捨て、鍋に半分くらい 鮮やかなグリーンのワカメの
の水を入れて、改めてワカメの茎を柔らかくなるまで煮る。

⑤柔らかくなったら、ザラメを 500 グラムくらい入れて 30 分程煮る。

⑥ 30 分程煮たらシタケ、鷹の爪少々を入れる。

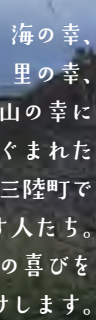
⑦味をみながら、醤油を風味づけに大さじ 2~3 入れて仕上げる。
最後に白ゴマを降る。

小山さんのご主人 幸七さんは約 40 年、商船の船長として世界中を旅してきたので英語など何カ国語かの会話に堪能だ。小山さん宅でも民泊を受け入れており、これまでインドネシアや台湾の方たちが泊まっていった。幸七さんは 75 歳にして、現在英検に挑戦中だ。

泊の男の子は小学校3年生くらいになると、父親や祖父とともに海に出る。アワビの開口の日、学校に遅刻しないで教室にいるのは、とても格好の悪いことだったという。はじめは船酔いしていても、中学生になれば、親をしのぐような漁ができるようになる。開

言葉にはできない神秘に満ちた光景だ。その赤い海の上で、船と船がすれ違ふ。子どもと子どもは海上でくははライバだ。船と船が獲れないと、バツが悪。漁者が没落する、父親が七輪でアワビを焼いてくれる。船での贅沢でウィルドなひととさき基能する。こうして泊の子どもたちは、漁師にならずに、くやがて彼らは父親になでる。時は過るもので、つかい朝日は昔と変わることなく、泊の海に昇り続ける。

上には、ついでに、その赤い海に
た光景だ。その赤い海の上で、
上で、船と船がすれ違う。
子どもたち同士は海の上で
はライバルだ。アワビが獲
れないと、バツが悪い。
漁が一段落すると、父親
が七輪でアワビを焼いてく
れた。船上での贅沢でワイ
ルドなひとと泊るを堪能す
る。こうして泊の子どもた
ちは、漁師になっていく。
やがて彼らは父親にな
る。時は過ぎても、どっか
い朝日は青と変わる、ことな
く、泊の海に昇り続ける。



海の幸、
里の幸、
山の幸に
ぐまれた
三陸町で
十人たち。
の喜びを
けします。

大型連休は南三陸町でお過ごしください。
民宿ステイや海釣り、山歩きもお楽しみ
いただきながら、福興市で春ならではの食
をお買い求めください。

「庄司さん」が持って来てくれた震災前の店に貼ってあった書画の写真。

みんなで食べると
思い出の味になる
みんながいるから
世界でたったひとつの
南三陸町になる



仮設住宅に
移動販売車が来ると
にぎやかだったね。
揚げたてのコロッケ
おいしかったね。
みんなが車のまわりで
おしゃべりしてたね。
今度は
新しい商店街で
会おうね。
しお彩のおじさんは
おいしいラーメンも
作るらしいよ。
商店街でまた会おう。
南三陸のおいしいものを
新しいお店で味わおう。
ぼくたちの
新しいまちが
いよいよ始まるよ。

まっけます。

南三陸町

Minamisanriku-Town Miyagi pref.

海に抱かれ
山に抱かれ

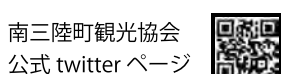


photo: 浅田政志「南三陸“がんばる”名場面フォトプロジェクト」
© 南三陸町志津川廻館 志津川高校仮設住宅 しお彩 後藤一美さんと住民のみなさん

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