



※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。https://www.jreast.co.jp/railway/train/brt/pdf/data_kesennuma.pdf 2019 年 11 月 1 日改正

White waves splash over uniquely-shaped rocks lined in a row. The dazzling blue of the Pacific Ocean extends beyond the green pine trees. Kamiwarizaki Campground is the site for such spectacular scenery.

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

Campers come here in search of the pleasures of camping in wintertime. Recently, women have also started coming to this campground in greater numbers. The attraction of camping in winter is the night sky. Because of the crisp cold air, the stars look particularly clear. The stars in the sky appear as "chandeliers" for

In winter, there are fewer campers at the campground, and you can enjoy a quiet relaxing time. You should have cozy conversations with other campers.

The climax of the camp is gathering around the bonfire. Your mind is calm as you gaze at the flames dancing in the dark.

Kamiwarizaki Campground uses a Swedish torch to light the bonfire. It is made from a local cedar log with a deep cut in it, which is ignited with firing materials in the center. Then the flame starts to burn like a huge candle. When staring at the calm flickering of the flame in the jet-black darkness, you will feel a sense of release from the busyness of everyday life.

Kamiwarizaki Campground offers a special "Barbecue picnic" where campers can come empty-handed because everything is already prepared for you. It is very popular not only with campers, but also with day trippers. This is because visitors can easily enjoy the camp's atmosphere without actually camping. Most of the ingredients used for the barbecue are also from Minamisanriku.

The campground is closed in January and February since tap water freezes during this period. In mid-February when the sun rises between the rocks of the Cape Kamiwarizaki, the campground is specially opened so that visitors can enjoy the superb view.

Mid-winter camping has a charm that cannot be found in other seasons. It is a special time to reexamine yourself and reflect in the quiet of the night.



時間の経過と共にトーチの 下部も赤々と燃え出す。 1時間あまり燃え続ける。

(日帰り利用は 10~17 時)





▲ 着火剤に点火してスウェ トーチに火を点ける。



▲ 神割崎キャンプ場のキャンプサイトは、大海原を臨むすばらしいロケーションだ。





▲ スキレットで加熱すると食材のおいしさ 倍増!



▲ 熱々のパエリアやスープで心も身体も 温まる。



▲ マシュマロをトーチの火であぶり、デザートを楽しむ。

星空と炎と静けさと 夜のとばりの中で味わう 贅沢なひととき

とからキャンプ場は閉場となるが、 2月には水道が凍結して. ら太陽が昇る2月中旬 この町ならではの

■神割観光プラザ内のレストランは 11 時~14 時オープン。16 時まで は料理のテイクアウトが可能。

■キャンプ場利用の際は、神割観光プラザ(TEL0226-46-9221)にて

■バーベキュー食材(3日前まで要予約)や道具、テントや毛布など のレンタルも可能。午後1時~6時までにチェックインしてください。

受付をしてください。(事前予約をおすすめします)。

vol. 里海暮らし 海の幸、里の幸、山の幸に めぐまれた南三陸町。 里海暮らしの喜びを おすそ分けします。 Kamiwarizaki ▲ スウェーデン・トーチを囲みながら、静かに夜が更けていく。耳を澄ませば潮騒が聞こえる。

Minamisanriku

海とともに生きるまち

take

free

Experience starry skies, a bonfire, and tranquility A special night to remember

化で冬場もキ

ムの陰には、

常に新しいコンテンツ 一般の

感じられる。身体がぬくもるだけでャンプでは、火のありがたみが何倍 あたりを照らし出してくれる柔らか こ、子どもからおとなまで味・ンプ場は、自然とともに生

のあり

漆黒の闇の中で見つ い切れ込みを入れた

In Miyagi, butterbur sprouts are called "bakke." Bakke breaks through the frozen soil and appear in all their charm. We feel that "spring is near" from the energy flowing out of this new

Ms. Tetsuko Abe, who runs a farm in Iriya, grows bakke in a plastic greenhouse in winter. She is busy cultivate butterburs in early summer. When the butterburs are harvested in Iuly, the rhizomes are cut into several centimeters, put side by side on a field, and covered with soil to form a ridge. They are watered and straw is laid over them to keep them from drying out.

Buds appear in September, and eventually the leaves die around December. After removing the dead leaves and spreading fertilizer, bakke appears at the end of January. The buds are pale green. It takes much time a to make them a beautiful color.

Every family loves the flavor of "Bakke tempura." The bittersweet flavor and unique fragrance bring to mind a still distant spring. Bakke miso soybean paste is delicious over hot white rice.

夏はフキ キは早ければ4月から ハウスで冬はフキノ は枯れる。その枯れ葉を片がて、12月頃には芽が出てくるが、 水をやり、 並べ、土をかぶせこ数センチにカット 一を割 を栽培してい フキの で い ら し 阿部て る。

流れなくなってしまってきた水路は、川が石できた水路は、川が石できるの集落の畑 流れなくなっ な蕾を選んで 7末頃から3月にかりて、再び肥料を 0 ど の 工 な被害を

、根っこに虫がつかなするためには、肥料や まったく水が 川が氾濫して 程にも細やか ッの色 色のきれ 畑を潤 なけ 受け 被害で、 る。そして、ばっけみそは、なら。ほろ苦い風味と独特のなら。ほろ苦い風味と独特の天はらいまで選んで来る。これでは、ないかと心を痛めている。

ばっけみそ の違人 00000000 阿部てフチ



(作り方)





み入れ、ふきの 22分ほど茹で





む。あまり細か くすると歯ざわ



⑥水分が飛んで で炒め続ける。

mun









波伝谷漁港に笑

1 声

が

こだます日曜日

Thanksgiving Harvest Festival held by the Togura Fisherman's Association

persons who run fish farms, reduced from 14 people both inside and outside the district and

Laughter echoes through the Hadenya Fishing Port on Sunday

った。だからこそ、地域内外のあった養殖漁家が今では5軒に水戸辺集落では、震災前4~5 が仮設される。旬の魚介のほだントには、販売ブースやべたは、販売ブースやべと、漁師たちは痛感している。 のつながり 漁業の現場 て漁師たちは、養殖場を復興し 0 戸倉の

師さんに話を めかぶの作り りを楽しみに仙台から頻繁に通 来場者もいる。 聞きながら買い物す 女性は語る。 と東松島市から

が獲ったものを楽 を寄せてくれる人たちや自分たち 人たちとの交流 直面している漁師たちにひや満足感は、様々なき直接顔を合わせて心を通 倉漁師の会の感謝祭は、 倉の海と住民に思 米しみに食べてく えのない。 心を通わせる 倉の浜 0 復興

みなたび

ススメ♥プログラム

「みなたび」は…「南三陸の皆に出会える旅」を提供する南三陸町観光協会公式予約サイト。 宿や体験プログラムをお気軽にご予約ください!!



極上三陸ワカメ狩り体験 2020 現役漁師の船に乗って7カメ狩り!

《ここがオススメ!》

♪その1:「ワクワクの乗船体験!」 実際に船に乗り、ワカメの刈り取りを体験!

♪その2:「極上ワカメが詰め放題!」お帰りの際に、体験で採ったワカメを詰め放題でお持ち帰りいただけます!

♪その3:「季節限定企画」3~4月のわずか2ヶ月だけ体験できる季節限定のレア企画!

♪その4:漁場体験のあとは漁師さん直伝の、ワカメ加工方法のレクチャーを受講します!

開催期間 3月8日(日)~4月12日(日)の毎日曜日開催予定 $(3/8 \cdot 15 \cdot 22 \cdot 29 \quad 4/5 \cdot 12)$

開始時間 10:00~ 所要時間 120分

最少催行人数 6名 定員 21名

対象 4歳以上 ※小学生未満のお子様は必ず保護者同伴でご参加ください。

料金 3,850円 (税込み/お1人様あたり一律)

※ワカメ加工体験等、乗船時を除く体験中に適用となる傷害保険(任意)に加入できます。 (お1人様207円。オプション料金より選択) ※乗船中(海上での体験)の事故に適用となる保険については主催者側で加入済みです。

スケジュール 10:00~ 歌津泊浜漁港集合 → 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

12:00 体験すべて終了。現地解散。 ※海の状況や天候等により、室内だけでの体験実施、または不催行になる場合があります。

歌津泊浜漁港 〒988-0444 宮城県本吉郡南三陸町歌津泊浜 99-1 ※「南三陸 金比羅丸」すぐそば (三陸自動車道 歌津 IC より車で約 15 分) 注意事項

・ワカメの生育状況や天候により不催行になる場合があります。不催行の場合は催行予定日の数日前を目安にご連絡いたします。 ・キャンセル料は当日 100%、前日 50% を申し受けます。

2020年3月~2日間限定催行~

詳細は「みなたび」へ! https://minatabi.good-travel.info/

20 代語り部ガイドによる被災地バス案内

震災当時何が起こっていたのか、

そして東日本大震災から 10 年目を迎えようとしている南三陸町はどのように復興しつつあるのか。 若手語り部の案内と重ね合わせながら、現在の南三陸町を体感して下さい。

皆様をご案内する語り部は、中学生・高校生の時に被災した 20 代の若者です。 若い世代にしか語れない東日本大震災の記憶に耳を傾けてください。

日程 2020年3月7日(土)・8日(日) 各日 午前の部:10:30~12:00 ※受付:10時~

午後の部:13:30~15:00 ※受付:13時~

定員 各回19名 ※各日ともに参加者が過半数に満たない場合、催行を取り止めることがあります。 ※各回とも申込先着順で定員になり次第締め切らせていただきます。

※バスの指定席はありませんので、譲り合ってお座り下さい。(お1人様1席) 料金 1,500円(税込み/お1人様あたり一律)

集合場所 南三陸ポータルセンター (南三陸町志津川字御前下 51-1) 当日の流れ ①10:00 / 13:00 受付開始(集合:南三陸ポータルセンター)

> ※南三陸ポータルセンター窓口にて、事前に受付とお支払いをお済ませください。 ※お車でお越しのお客様は、敷地内の無料駐車スペースをご利用下さい。

②10・30 / 13・30 バフ室内開始

③12:00 / 15:00 バス案内終了・解散(南三陸ポータルセンター)

インターネットでの事前購入も下記にて受け付けております! みなたび ネット販売 https://minatabi.good-travel.info/





南三陸からあなたに届く、四季便り みなみな屋eマルソェ



いのちめぐる里海のまち「南三陸町」から、四季折々の『旬』な食材やご当地産品をお届けします。 ご自宅に届く、南三陸町の四季の便り。みなみな屋が選び抜いた、季節ならではのセレクト商品のお得な限定詰め合わせです。

年 4 回、季節感あふれる詰め合わせを企画し、町の多彩な魅力をご紹介する情報誌や町内の各施設やツアーで使用できる割引券、限定ノベルティなど

の特典と共にお送りいたします。さらに、4回すべてにお申し込みいただきますと、豪華宿泊割引券(またはお食事券)を、もれなく贈呈いたします。

[春便は、祝!福興市 100 回開催記念の詰め合わせです!]

『南三陸福興市』は、東日本大震災の約 1ヶ月後からほぼ毎月続けて来た南三陸町の物産市です。福興市は多くの皆様に支えられ、おかげさまで 2020 年 4 月、開催 100 回目の節目を迎えます。町のすべてが流失し、住む家も仕事場も奪われ、悲しみと不安におおわれた避難生活の中で、開 催を断行した1回目の福興市。売る商品すらない状況下で、福を興そうという実行委員たちの思いが福興市に多くの人々を呼び込み、町民たちを 元気づけました。そして、『南三陸福興市』は、今や南三陸町の旬の食材と元気を発信する町のシンボルイベントとなりました。 今回の春便は、皆様への感謝を込めて、福興市100回目開催記念ギフトをご用意いたしました!

≪注意事項≫季節商品の為、不漁・不作による影響で商品が変更になることがあります。



◆価格:5,350円(税込) ※送料・クール代 350 円含む ◆詰め合わせ内容: [食品] ひとくち珍味燻製 かき/蒸しほや/パンダ 笹/味噌/塩蔵わかめ [雑貨] 福興市 100 回記念 トートバック



◆価格:3,350 円(税込) ※送料・クール代 350 円含む ◆詰め合わせ内容: [食品] ひとくち珍味燻製 かき/旅するかまぼこ/ 味噌/塩蔵わかめ

◆申込方法:①南三陸町観光協会公式お買い物サイト「みなみな屋 e マルシェ」にてお申込みください。 https://ec-minatabi.good-travel.info/

②お電話(0226-47-2550)でお申し込みください。 ※事前振込必要 ◆申込期間:2020年2月5日から2月29日まで

◆商品発送: 2020年3月17日から3月23日予定(※期間中日付指定可能)



福興市の縁の下の力持ち、三浦事務局長の「マルセ ン食品」の自慢の珍味。新鮮な南三陸産ほやを殻付 きで蒸しました。驚くほどジューシーで旨味がたっ ぷり。酒の肴におすすめです。 ◆内容量:130g(※ 変動有り)◆製造元:(株)マルセン食品



福興市出店者を代表する漁師「泰東丸」の上質わか め (塩蔵)。志津川湾と外洋の境目で波にもまれて 育った肉厚で歯ざわりが良く、風味も豊かなわかめ

◆内容量:250g(※変動有り) ◆生産者:泰東丸



福興市の愛情深き外交官、及川副実行委員長の「及 善蒲鉾店」の可愛いパッケージの笹かまです。高級 魚の吉次と厳選したスケソウダラを練り込んで焼き 上げました。保存料・着色料不使用。 ◆内容量:5枚 ◆製造元:㈱及善商店



福興市第 1 回開催から出店し続ける「高長醸造」 が心を込めてつくる本場仙台味噌。『南三陸町よ り 忘れられない味を届けたい 流されても流 されても 負けない強さと優しさを 味わって ほしい』心と想いが込められたお味噌は、鑑評 会でも表彰された確かな品質です。 ◆内容量:500g ◆製造元:高長醸造



福興市を牽引し続けた、山内実行委員長の「ヤマ ウチ鮮魚店」から、三陸産の上質な牡蠣を天日塩 だけで味付け、桜チップでほんのりスモークした 珍味です。開封後そのままお召し上がりいただけ ◆内容量:60g ◆製造元:(株)ヤマウチ

料不使用。



「及善蒲鉾店」のキュートな パッケージのミニ笹かまで す。旅のおともにしたいお つまみ蒲鉾。保存料・着色 ◆内容量:3枚

◆製造元:㈱及善商店



ナルデザイントートバッ ク。数量限定の商品をいち 早くお手元に! ◆販売元:わたや