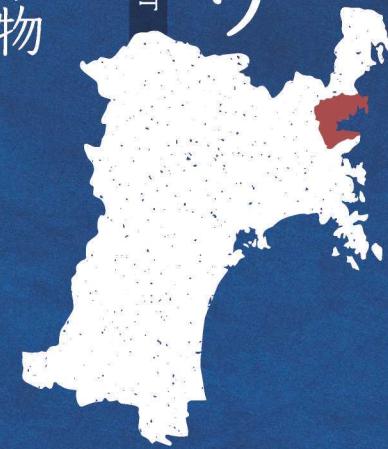




南三陸
冬だより

MINAMISANRIKU OSEIBO GIFT

里海里山
旬のめぐみの贈り物





海鳥のコクガンが、冬を越すため
志津川湾に飛来すれば、

南三陸は、もう冬。

大粒の牡蠣、発酵食、ジビエなど
里海と里山の恵みが

長い冬を乗りきるための
生き抜く力になります。

この土地に受け継がれてきた
豊かな食文化は、生活の知恵。

旬のおいしさと
味わうひとときを
南三陸から感謝を込めて
お届けします。



南三陸

おいしさの わけ

理由

この土地に生きる人が、何を思い、
何を大切にしているのか。

伝えたいのは、鮮度の良さでも、

濃厚な滋味でもなく

人生と食を楽しむことを大切にする

南三陸人の喫みが、

そこかしこに息づいていること。



環境なくして、経済なし。
——牡蠣漁師

牡蠣が一年で十分立派に育つことに、
漁師たち自身が一番驚いて、
このやり方を守っていこうと。——牡蠣漁師

仕事終わりに、みんなで集まって、
得意分野を生かせるのが楽しい。
——南三陸BOXメンバー

毎日とれたてを食べている当たり前の感動を、
たくさん的人に伝えたい。——牡蠣漁師の妻

自分たちが食べておいしいもの、
家族が食べて喜んでくれるもの。
それが、モノサシ。——水産加工会社 役員

なにより、おいしくなければ。
だから、原料には妥協しない。
——かまぼこ店 役員

子どものころ食べておいしかった味。
その味を、今も変わらず引き継ぐ。
——水産加工会社 代表

同業者同士も、自分さえよければがない土地柄。
——水産加工会社 代表

牡蠣を買っていただくことが、
間接的に環境を守ることにつながる。
——牡蠣漁師

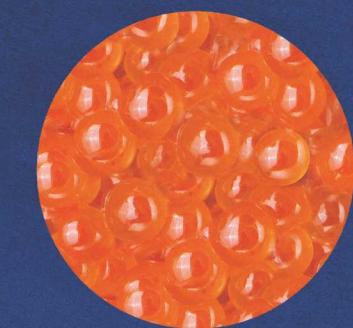


世代間の分け隔てなく、若いときから重職を任せられ、
バックアップしてもらえる。
そして、自分たちも次の世代を育っていく。——水産会社 代表



子どもや孫に食べさせて安心なものを。
——水産加工会社 役員

この地に生まれ育った人、縁あって移り住んだ人。
生産現場に近いところから聞こえてくる
何気ない言葉から、感じられることがある。



山を育てる人

南三陸杉の美林



南三陸町は林業の町でもある。海に山が迫るリアス式の地形。その山には良質の杉が育つ。

およそ四百年前、伊達政宗公が仙台城を築城した際に、広瀬川にかかる大橋の材料を領内から探し始めた。白羽の矢が立ったのが南三陸の杉だった。当時四百年ほど前の樹齢の杉が、大橋の材として使



ピンクがかった色が美しい南三陸杉

震災後、持続可能な林業を目指して、山主たちはFSC国際認証を取得した。世界的に持続可能な社会への関心が高まる中、未来を見据え、山の環境を守りながら木々を育み、地域社会、経済にも貢献していく林業経営へと舵を切った。

この動きに小野寺邦夫さんが當む製材所でも、COCOという流通認証を同時取得した。木を生活中で実際に使ってもらうところまでを、持続可能な産業形態とすることを、林業関係者たちは実現したのである。

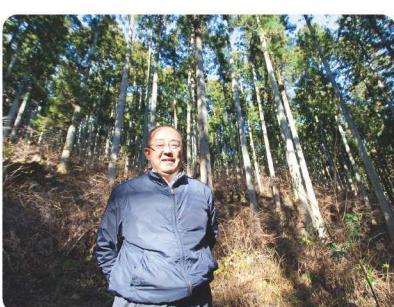
「南三陸の地域ビジョンは、「森・里・海・ひと いのちめぐるまち」。山が健全だからこそ川が正常に保たれ、海が綺麗に保たれる。健全な山の豊かな土の中に水が浸透し、豊かな水となつて海に供給される。そして海から水蒸気となって、栄養分や水分が山に供給されると海は、切つても切れない大きな繋がりがあるんです。」

小野寺さんは、基幹産業の舞台である地域の海をつくるために、山が果たす役割は大きいと力強く語ってくれた。

南三陸町の山林では、環境の循環と地域社会とのつながりを描きながら、木を育む人々が今日も汗を流している。

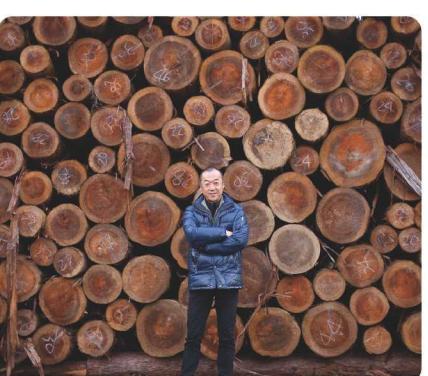
南三陸杉の年輪は、目がびしりと詰まり、ピンクがかつた色合いが美しく、強度も全国平均を上回っている。

代々山を守ってきた高橋長晴さんは、このように語る。「うちの森林が育まれた。



林業を営む高橋長晴さん

山には曾祖父が植えた杉があります。山は何代にも渡って受け継がれるもの。木の値段は高くなるときもありますが、高くなつたからといってたくさん伐採してしまうことなく、常々と続くよう、「喜一憂せず続けて行くことが大切だと教えられてきました。切つたら植える、植えたら育てる。これが山を守るということなのです。」



製材所を営む小野寺邦夫さん

いのち育む 「海の森林」

タチアマモの群生

ラムサール条約に 登録された志津川湾は 海のサンクチュアリー

暖流と寒流が混じり合う南三陸町の海。志津川湾のほぼ全域そして歌津崎を取り囲む沿岸約1kmの海域は、2018年ラムサール条約湿地に登録された。約190種類の海藻・海草が確認される多样性の海だ。

北の海で見られるマコノブと南の海で見られるアラメの両方が生息し、これらの海藻群落はウニやアワビのエサになる。また、温かい海を好むマダコと寒い海で生きるミズダコもここでは共存している。

海中に光が届く水深10メートルほどの浅いエリアには、さまざまな海藻・海草が繁茂し、そこに多様な魚介類が生息する。海草のアマモを食べるのは、天然記念物で絶滅危惧種であるコクガンだ。日本ではきわめて希少なコクガン200~300羽が南三陸で越冬する。この生息数はすべてのコクガンの2%以上と考えられ、そのことから、ラムサール条約の定める9つの国際基準のひとつ、「水鳥

の1種または1亜種の個体数の1%を定期的に支えている湿地である」という基準をクリアした。さらに、長年にわたる調査・研究による科学的データが、「特定の生物地理区の生物多様性の維持に重要な動植物を支えている湿地である」ことを証明した。このデータは、南三陸町に長年蓄積されていた。それは、漁師たちが自分たちの漁場に研究者たちが入ることを、信頼をもつて許していた歴史があるからだといふ。寛容な土地柄が、条約登録を引き寄せた。

国内50カ所のラムサール条約登録湿地の中でも、海藻藻場の力テゴリーで登録されたのは、志津川湾が国内初である。

その誇りは、人々の交流や学習の機会を増やし、南三陸町産の次産品のブランド力を高めることにつながっていくだろう。そして、その手応えが、多様な生物のゆりかごを守り続けることの大切さを教えてくれるだろう。



アラメの中にアイナメの姿が



チーズに焼きのりを巻けばおつまみやおやつの出来上がり。そのまま上等な一品になるのが、より豊かで楽しい食卓にする



初採りギフト
全型焼のり10枚×10パック
税込5,000円



ご注文は29ページをご覧ください。

株式会社渡辺海苔店

仙台市若林区卸町1丁目6-4(営業本部・仙台支店)
●tel.022-236-3141 ●fax.022-236-3144
URL <http://www.watanabenori.jp/>



バラエティ詰合
焼のり1/4切50枚、味もみのり30g、
焼ばらのり10g、味付のり60枚
税込3,000円

みちのく寒流のりは、千島列島から南下する親潮の豊富な栄養で育った風味豊かななりです。その養殖を手がける漁師が、自家用や贈答用に焼のりの仕上げを頼むほど、渡辺海苔店は色よく香りよく歯切れよく、のりの良さを引き出す。

実家がのり漁家という営業の阿部春

華さんも「11月下旬から旬になるのりを最初に摘んだ初採り焼のりは、口の中でほろっとろけるほど。バラエティ詰合には、おもちをくるみやすい正方形の4分の1切サイズ、卵かけごはんに合う味もみのり、汁ものには焼ばらのり」など、組み合わせ方で楽しみがいろいろに広がっていく。

森と海が育む「寒流のり」
のり漁師も信頼する、風味と歯切れのよい焼き加減

漁師の嫁が届ける旬の味

南三陸の自信作に生産者の想いをぎっしり詰めて

山形から南三陸に嫁いで36年の阿部民子さん。自分が味わった「おいしい感動をたくさんの人伝えたい」と2012年に創業した。漁師の嫁として手伝ううちに身についた旬の中の旬を見分けられる経験を生かし、南三陸の自信作を厳選して全国に届けている。

箱詰めを担うのは、地元で育てをす

るママたち。無理せず楽しく長続きするやり方で、「小さな幸せを積み重ねていければ」という民子さん。共に喜びを分かち合える仲間たちと力を合わせている。箱の中には、旬のおいしさだけでなく、生産者の想いが伝わる読んで楽しめるリーフレットや役立つレシピも添えられる。

たみこの
海パック



海藻8点パック
本干しわかめ、楽らくわかめ、パリバリめかぶ、ふのり、
ひじき、とろろ昆布、焼ばらのり、香りおきあみ
税込3,000円

常温

ご注文は29ページをご覧ください。



イチオシパック

冷凍蝦夷あわび、真たこ、
スマーカーサーモン、汐うに、
いくら醤油漬け、塩蔵わかめ
税込10,000円

冷凍

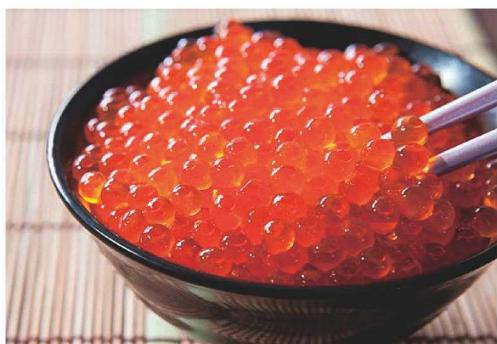


たみこの海パック

南三陸町戸倉字長清水9-3

tel.0226-46-9661 fax. 050-3488-4123

URL <https://www.tamipack.jp/>



ちょっとずつでも自分にできることを、まず始めてみようと創業して8年

食文化が見える昆布巻

漁家の保存食の知恵を受け継ぐハレの日の料理

「歌津小太郎」として水産加工食品ブランドも展開する橋本水産食品。社員は歌津地区で生まれ育ち、素材の生き方を心得ている人ばかり。看板商品の昆布巻は、大量に水揚げされる魚を日持ちさせる先人の知恵でもある。質の高さは同業者から推薦され、地



手づくり煮物セット<AK-50>

さんま昆布巻1本、金華さば昆布巻1本、伊達の銀昆布巻1本、かき甘辛醤油煮・ほや甘辛醤油煮各45g、ほたて甘辛醤油煮40g
税込5,400円

冷蔵

手づくり煮物セット<N-30>
さんま昆布巻1本、金華さば昆布巻1本、ひと味ほれかき・ほたて各100g×各1
税込3,240円

冷蔵



ご注文は29ページをご覧ください。

有限会社橋本水産食品

南三陸町歌津字菅の浜55-1

●tel.0226-36-3655 ●fax.0226-25-9963

URL <http://www.utatsukotaro.co.jp/>



元はもとより、周辺地域からもお中元、お歳暮、ハレの日の贈りものに選ばれている。どうしてそれほど昆布巻がおいしくなるのか。その理由を千葉孝浩取締役は、「魚の脂が魔法の調味料となって、うま味がゆきわたり、とろける口当たりに仕上がるから」という。



歌津漁師のお母さんたちに受け継がれてきた昆布巻。誇りをもって仕上げ、家族から喜ばれる味は、昆布巻の印象が変わるほどおいしい

風味よし厚焼きかまぼこ

「宇宙にかまぼこを」の夢に向かう美味重視の老舗

創業1880年。6代続く及善蒲鉾店では毎朝欠かさず役員による試食が行われている。及川善弥専務取締役によれば「季節や気候に合わせて微調整して仕上げるため」だという。その姿勢によって厚焼き缶かまぼこ「リアスの秘伝」は、開発初年度の1993年に全国蒲鉾品評会で最高位となる農林水産

大臣賞を受賞。昨年登場した「リアスの秘伝たこ」も濃厚な風味が好評を博している。

今回紹介するギフトは冷蔵だが、及川専務は常温保存できるかまぼこをさらに発展させ、「宇宙へかまぼこ」という夢に向かっている。



おいぜん三昧
リアスの秘伝5、缶かまぼこ吉次入5、
炙り缶(タコ・ホヤ・ホタテ各2)、
かすてら蒲鉾ミニ1、
じゃこ揚げ3枚入1、タコ揚げ団子1、
ミニ缶(吉次入・チーズ入・しそ入各2)
税込5,000円

冷蔵



リアスの秘伝 紅白セット
リアスの秘伝6、
リアスの秘伝 たこ4 (各1枚64g)
税込3,000円

冷蔵

ご注文は29ページをご覧ください。

及善蒲鉾店

南三陸町入谷字桜沢124-1
tel.0226-46-2048 fax.0226-46-2038
URL <https://oizen.co.jp/>



温度変化が少ない石臼で、なめらかな口当たりのかまぼこに仕上げる。人気の炙り缶も加え、どちらのセットも及善蒲鉾店を代表する味

野菜の甘み広がる揚げかま

親子2代にわたって50年以上愛される揚げかま

3代目の三浦洋昭さんにとって、揚げかまぼこは父の味。「学校から帰ってきて食べた揚げかまがおいしかった」という。その味は、父が考案したもの。

すり身に練り込んだ国産野菜の甘みが広がる、忘れられないおいしさだ。今も揚げ上がり時間の問い合わせが多く、親子2代にわたって通い続ける地

元客もいる。

三浦さんも父の気風を受け継ぎ、開発に力を入れる。特に素材で仕上げたきめの細かい「南三陸揚げ」。「たこうま煮」は、おつまみやおかず、刻んで炊き込みごはんにも最適。「たこぼろ」は、のり巻きやおにぎりの具としても重宝する。



海からの贈り物①
笹かま3、揚げかま3、南三陸揚げ3、
たこ天3、めかぶ天
税込3,000円

冷蔵



海からの贈り物②

笹かま5、揚げかま5、南三陸揚げ5、
たこ天4、めかぶ天4、たこ煮1袋、
たこぼろ1缶
税込5,000円

冷蔵

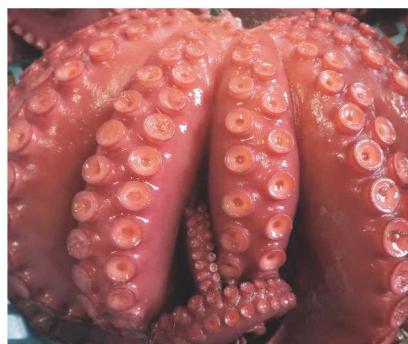
ご注文は29ページをご覧ください。

株式会社マルセン食品

南三陸町志津川字十日町205-5

●tel.0226-46-2420 ●fax.0226-46-4161

URL <https://m-marusen.jp/>



名産のたこやめかぶをすり身に練り込んだ「たこ天」「めかぶ天」。揚げたての味に近づけるなら、「フライパンで焼くといい」と三浦さん

豊かな海を未来につなぐ 誇り高き漁師たち

国際認証カキ「戸倉っこ」



2016年3月、志津川湾の南側に位置する戸倉地区で牡蠣養殖を當む37人が、日本初となる一枚貝養殖のASC（Aqua Culture Stewardship Council）国際認証を取得した。

気候変動と、近い将来起ることで、われている食糧不足は、地球市民全員の問題である。自然環境に負荷をかけずに、人間が手を入れることで、逆に自然環境を育み、食料確保と地域社会の経済活動やコミュニケーション維持を実現することは、人類の必須課題である。しかし、自分が存在しているとは限らない未来のために、現状を変革していくことは決して簡単なことではない。

ASC国際認証の基準はきわめてきびしい。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など、養殖をめぐる幅広い項目について審査があり、漁師たちが養殖のために消費した軽油やガソリン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、多岐にわたる項目をクリアしなければ、認証の取得はできない。

国際認証を取得するということは、これまで自らの水揚げのことだけを考えてきた漁師たちにとって、環境や地域社会のために、さまざまな制約を自分自身に課すことになり、自分の利益を考えれば、なかなか選択しがたい道である。37人の漁家が一齊にこれまでの漁場や養殖方法を変えるなどということは、通常の状況下では実現できなかつたことなのかもしれない。

思いきった決断へと彼らの背中を押したのは、震災だった。家、船、漁場、加工場、生きていくために必要なすべてを流された彼らは、毎日毎日みんなで議論を重ね、漁場の養殖棚の数を震災前の3分の1に減らす決断をした。これまでの各戸の実績をゼロに戻し、豊かな海を未来につなぐために、み



戸倉地区で国際認証カキ「戸倉っこ」を生産する漁師たち



「生食もいいし、どーんとカキを入れた味噌汁もいい」と後藤さん。「南三陸戸倉っこかき」は、料理人や飲食関係者からも求められる



ASC生カキセット②
むき身300g×3袋、殻付きカキ10個、
特製カキむきナイフ
税込5,000円

冷蔵

ご注文は29ページをご覧ください。

後藤海産

南三陸町戸倉字若宮9-2
tel/fax.0226-46-9737

ASC生カキセット①
むき身300g×2袋、殻付きカキ5個、
特製カキむきナイフ
税込3,000円

冷蔵

養殖35年のカキ漁師、後藤清広さんは、年末には一年の感謝を込めて、その日とれた一番よい魚を神棚に供え、新たな年の豊漁を願つてきりこを大黒様の前に飾る。

「自然の恵みに感謝し、環境を守つていれば、環境が返してくれる」。その想いは、経済よりも環境を優先し、養

殖いかだを3分の1に減らすという新しい価値観で養殖に挑んだことからも実感した。喜ばしく思っているのは、部会長を務める戸倉カキ部会の仲間に20～30代の後継者が増えたこと。100年先のカキ養殖を見据えた日々が紡がれている。

力キ漁師からの浜土産 環境に配慮し国際認証を取得した南三陸戸倉のカキ



「未来を見据えて挑戦する町内のかき生産者を販売で応援したい」と丸壽阿部商店。その社屋も志津川湾が見渡せる良い環境にある

ASC認証にふさわしいかきを選びすぐつて発送

環境に配慮した「南三陸戸倉っこかき」を仕入れ、自社工場で洗浄、選別、梱包して出荷する丸壽阿部商店。トレーサビリティを確保するCOI認証も取得し、適切に管理されている。

10月から5月まで、ほぼ毎日仕入れて出荷する菅原克博工場長が心掛けているのは、「ASC認証に恥じないもの

を丁寧により分け、鮮度のよいまま発送すること」。生食が多い宮城県内でも、「特に戸倉のかきは身が締まり、ぶりつとしています。そのまま酢醤油をつけて食べてもおいしいですが、グリルなどで軽くあぶつて食べるおいしさも生食ならではです」。



ご注文は29ページをご覧ください。

株式会社丸壽阿部商店

南三陸町歌津字田の頭39

●tel.0226-36-2300 ●fax.0226-36-3299

URL <http://www.maruju.co.jp>



贈り物 から海の

水揚げされたばかりの歌津産鮑

前宮城県漁協歌津支所運営組合委員長の高橋一郎さんは、鮑の開口の度に浜が湧いたことを記憶している。祖父や父親と鮑漁を営んで来た高橋さんが、自身の漁について書き留めていた貴重な記録を見せてくれた。昭和44年には、鮑の開口日は10回あり、高橋家の収穫高の合計は634kgだった。ガソリンが1ℓ44~45円の頃、鮑は1kg1400~1700円と群を抜いて高価だった。「鮑御殿」が建つといわれるくらい、漁師にとって、鮑は大きな収入源だった。

高橋さんは、開口の前の晩は、興奮して眠れなかつたと言う。子どもたちは親たちと一緒に船に乗

り、見よう見まねで漁を覚え、中学生ともなれば十分に一家の戦力になる。昭和30年代は、鮑、ウニ、タコ漁の開口日や麦刈りの日は町内の学校は休みになった。貴重な現金収入を得るために、一家は力を合わせたのだ。

鮑の開口日は組合によつて決められ、前日の昼に防

災無線で町内に告知される。天気が良く、海が静かで、海水がよく澄んでいる時に、開口日は限定される。密漁が行われないよう、厳しく監視されている。専用の監視船に暗視カメラを搭載し、24時間体制で南三陸町の沿岸部一帯を監視しているそうだ。

歌津の浜は磯に恵まれ、鮑やウニ、ヒジキ、マツモ、フノリなどの磯根資源が豊富だ。その環境を守るために、鮑の稚貝を各浜に放流してアワビの保護と増産への努力が続けられている。

歌津では、毎年12月23日に「献

昭和3年11月に京都御所で行われた昭和天皇即位の儀式「大嘗祭」に、歌津産の干鮑が献上されることになった。その通達があつてから、干鮑25個を献上するまでの、地域あげての一部始終が、歌津町史に記録されている。

県知事の通達に村長は感激し、漁業協同組合長に鮑採りを命じた。選ばれた泊浜の17人が鮑を捕つて、干鮑にし、無事天皇に献上されたという。歌津の鮑は、一躍有名になつた。



前宮城県漁協歌津支所運営組合委員長の高橋一郎さん



アワビは「やっぱり食感が楽しめる刺身」という営業部の山内栄介さん(写真右)。吉田さん(写真左)は「アワビごはんもおいしい」と、楽しみ方もそれぞれ

魚介づくしで年迎え

味付けなしの自然のままのおいしさを堪能

「お正月やお祝いごとに、食卓に魚介の刺身やステーキなど、たくさん並べてぎやかに楽しめるように」今回のセットを考えたという吉田圭吾取締役。子どもに食べさせても安心なものを届けたいという考え方から、「無添加・無着色で味付けをしないプレーンタイプ

をメインに、自然のままの風味や旨味を味わえる」のが一番の魅力になっている。

特に、めかぶは30年以上前から産地との強いつながりによって、おいしく安心して食べられる原料を調達。彩りのよさとシャキシャキの食感で、業界でも圧倒的なシェアを占めている。



三陸産活鮑と
海産物セット
活鮑 約110g×7個、
生かき 約500g×1個、
めかぶ3パック×5個
税込10,000円

冷蔵



三陸産冷凍鮑と海産物セット
冷凍鮑 約110g×2個、蒸しかき 約100g×2個、
うに 約35g×2個、めかぶ1パック60g×5個
税込5,000円

冷凍

ご注文は29ページをご覧ください。

株式会社カネキ吉田商店

南三陸町志津川字沼田150-154

●tel.0226-46-3747 ●fax.0226-46-5895

URL <http://www.kaneki-yoshida.co.jp/>





あわびの動きや顔色を見て、鮮度が瞬時に分かるようになるまで10年はかかるという。目の利く熟練スタッフが、厳選して発送する



三陸産活あわび
5個
税込10,000円
冷蔵



三陸産冷凍あわび
3個
税込6,000円

冷凍

※捌き方の説明書・専用剥きヘラ・軍手を同梱致します。

※活あわびは生き物につき、ご注文の際は
到着希望日時の記入が必要です。

ご注文は29ページをご覧ください。

株式会社マルヤ五洋水産

南三陸町志津川字北の又7

●tel.0226-46-4237 ●fax.0226-46-4998

URL <https://goyo-suisan.co.jp/>



三陸を中心に天然蠣夷あわびを仕入れ、取扱量は国内トップクラス。「活かす」畜養技術により高品質で生きのよいあわびを全国に出荷している。
丸ごと届く特別感は、「肝がついてくるところにあります」という高橋敏昭常務取締役。そのおいしさを堪能する

には、「あわびの殻から身を取り出し、殻の穴を味噌でふさぎ、肝と酒少々を入れ、グリルで沸騰させれば肝ソースの出来上がり。あわびの身を切って肝ソースにつけてもいいですし、殻にあわびと一緒に入れて焼いても」と肝を味わえるところが、肝らしい。

専門問屋の目利きが贈るあわびは身が締まつた肉厚
刺身はもちろんステーキ等でお楽しみください

日本一の銀鮭を育てる

志津川湾での銀鮭の収穫風景



銀鮭養殖を営む佐藤正浩さん

正浩さんは語る。
「今や宮城県は全国
の90%の銀鮭を生産

内陸の真水で育った魚たちをトラックで運び、塩水に徐々に慣れ、海のいけすに入れる。寒さが厳しくなる秋から冬は、ほぼ毎日、早朝と夕方の2回、いけすに通い、えさやりをする。最高品質の銀鮭を育てるために、漁師たちは来る日も来る日も作業を続ける。こう

ですが、銀鮭養殖の場合には季節が逆になるんです。天然の鮭は稚魚を放流してから収穫まで4年から7年かかりますが、銀鮭は1年半で大きくなる。養殖の場合はさらに早く、陸で育てて来た稚魚を11月に海へ入れ7月中旬には出荷できるようになる。だいたい半年で結果がわかるんですよ。

自分でやったことがすぐ結果として表れることは魅力でもあります。」

する全国」の産地だが、銀鮭養殖が始まったのはここ南三陸町だ。昭和51年に始まった銀鮭養殖は、試行錯誤が続けられ、現在の高い技術水準にたどり着いた。刺身でいただくと、とろけるような旨みを味わえる「ブランド銀鮭である。

銀鮭養殖の技術は自分たちの宝物であり、自分たちの懸命な日々の結晶だ。佐藤さんは、南三陸が世界に誇る銀鮭養殖の技術と経験から培った勘を次の世代へと、発展的に継承しようとしている。

朝3時、船が出る。空はほどなく白み、銀鮭の養殖いけすがドラマティックな朝日に照らされる。

一年間、手塩にかけて育てた銀鮭を収穫するのは4~7月。銀鮭たちがエメラルドグリーンに光る身体をビビッドとくねらせ、いずれ全体に水しぶきが立つ。男たちが銀鮭を傷つけないように捕獲していく。鮮度を保つために、船上で神経抜きなどの作業を行い、朝7時には魚市場に水揚げする。

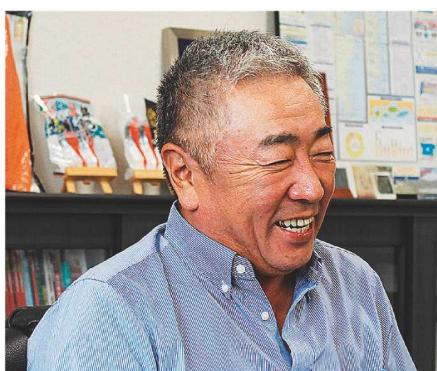
して、春から初夏に収穫の時を迎えるのだ。

収穫が終わったら7月、いけすの網を陸に上げて洗い、手入れをする。9月には、いけてやアンカーの掃除をし、10月末には幼魚を入れる。一年はその繰り返しだ。

「鮭と聞くと、秋が収穫期という気がしま



エメラルドグリーンに光る銀鮭



「まずは、ごはんのおかずに、おにぎりの具に。しゃっぽい腹の部分は、お茶漬けにすると脂が出てうまい」のが高橋社長の楽しみ方



銀乃すけ寒風干し
切身100g×10切 (1切ずつ真空パック)
税込3,500円

冷凍



ご注文は29ページをご覧ください。

株式会社行場商店

南三陸町志津川字旭ヶ浦13
●tel.0226-46-3520 ●fax.0226-46-5516
URL <https://www.gyouba.co.jp/>



昔ながらの塩引き鮭 銀鮭養殖の発祥地、南三陸志津川から贈る大辛口

「世界に先駆けて銀鮭の養殖技術を確立した先人がいることを、南三陸町民として誇りに思う」という鮭鱈専業メーカー行場商店の高橋正宣社長。

銀鮭養殖の発祥地、南三陸町志津川湾で育てられた脂たっぷりの養殖銀鮭「銀乃すけ」は、塩蔵7日間、寒風乾燥7日間の手間をかけ、昔ながらの大辛口

に仕上げられている。寒風干しすることで、余分な水分が抜けて身が締まり、さらに熟成、発酵ことで、風味と旨味が引き出される。塩引きらしさを楽しむならそのまま、塩分が苦手な方はお茶漬けか、塩抜き後に調理してお召し上りを。

鮮魚店が届ける秋味

南三陸の鮮魚や味噌を使用して、感動を呼ぶ味に

「本当に届けたいのは、食べていただいたときの感動」という山内淳平取締役。宮城の郷土料理「はらこ飯」は三陸産の天然秋鮭を秘伝の自家製タレでじっくり煮込んだもの。

「切身小包」は、漁師が水揚げした鮮魚を、さらにおいしくと仕込む素材に

こだわり、社長自ら試作を繰り返して完成した渾身の作。二段仕込みには、宮城県松山の蔵元「一ノ蔵」の酒粕や、南三陸町のみそ工房に依頼してミヤギシロメ大豆を使用して仕込んだ専用の田舎味噌を使用。保存料や化学調味料を使わず、安心のおいしさが届けられる。



はらこ飯セット4本入り
いくら醤油漬2本、はらこ飯の具2本
税込3,730円

冷凍



ご注文は29ページをご覧ください。

山内鮮魚店

南三陸町志津川字御前下20-6

tel.0226-46-4976 fax.0226-46-6665

URL <https://www.yamauchi-f.com/>



お客様の声に耳を傾け、塩分の調整をしたり、小食パックにしたり。スタッフ一丸となって「お客様感動プロジェクト」に取り組む



泊浜を背景に、高橋司さんご夫妻。東日本大震災後、「海もやっと9割5分まで持ち直してきた」とうれしそうに海を眺める



塩藏わかめ、
塩藏こんぶ、茎わかめ、
湯通しめかぶ×各1個
税込3,000円

冷蔵



100個限定
塩うに1瓶、焼うに2個、
塩藏わかめ1個、
湯通しめかぶ1個、
塩銀鮭3切
税込5,000円

冷凍



ご注文は29ページをご覧ください。

やまと物産

南三陸町歌津字舟沢85-43 304号
● tel/fax.0226-36-3090

浜育ちが作る熟練の味

元潜水夫の経験を生かし素材を見極め丁寧仕込み

南三陸町歌津の泊浜地区に生まれ、
子どものころから浜が遊び場だった、や
まと物産の高橋司さん。元潜水夫の絏
験と、魚竜館直売所を館長として運営
していた当時からの生産者とのつなが
りで、海産物の販売・加工を担っている。
焼うには、実入りがよく最も品質の
良い南三陸産ムラサキウニ100%使

用。うにむき20年以上上の熟練者が、身を
壊さないよう丁寧にむいて、赤皿貝に
姿かたちよく盛りつける。焼くことで
濃厚なうにの風味に。塩うには、上質な
塩でまろやかに仕上げた甘口。南三陸
産わかめは、氷温熟成による肉厚で舌
ざわり良いのが特徴だ。



仕事終わりに異業種の仲間が一つのテーブルを囲み、地域のおすすめ品をラインナップ。自信を持っておすすめできるものをそろえた



南三陸BOX
税込10,000円

ご注文は29ページをご覧ください。

南三陸BOX企画運営委員会

URL <https://www.msr-box.com/>



南三陸の若手セレクト

新型コロナウイルスの影響を受けた町の経済を活性化するため、前に進もうと立ち上がった南三陸町商工会青年部を中心とする町内の若手有志約15人がメンバー。
仕事終わりに集まり、それぞれ得意分野を生かした発想により「自分たち

ちがおいしいと思えるもの、おすすめできるものを」と季節の地場産品を詰めた南三陸BOXが完成した。春の第1弾はドライブスルー形式で完売、夏の第2弾は選べる3種にして好評。今回のBOXは自宅用にもギフトにも楽しめる自家慢の産品が詰まっている。



「挑戦を楽しみながら仕事がしたい」という及川吉則社長。「次は、どんなおもしろいことが?」と期待を集める南三陸の水産加工会社

バウムセット
WHITE SHIP BAUM「ソフトホール」「ハードスティック」
税込3,000円



ご注文は29ページをご覧ください。

マルアラ株式会社及川商店

南三陸町志津川字大森町201-2
●tel.0226-48-5625 ●fax.0226-48-5626
URL <http://www.maruarajp/>



珍味4種ギフトセット
たこわさび、ほたてわさび、
伊達の銀糸漬(いくら入)、
めかぶ醤油漬(魚卵入)
税込5,000円

冷凍

「子どもたちが暮らし続けたくなる
町の新たな産業へ」と水産会社から生
まれたバウムクーヘン。商品化まで3年
以上かけて品質に徹底してこだわり、
東京のデパートで取り扱われるまで
に。地元でも記念日など大切な日に買
い求められている。約1時間かけて40層
焼き上げるバウムクーヘンは、じつとり

として、ほのかにリキュールが香る「ソ
フトタイプ」、しっかり食感でバターが
香る「ハードステイック」をセットで求
められる。
一方、素材の味を生かしてゴロッと大
きくカットした「珍味4種」は、創業46
年の水産加工の技を持つマルアラ定番
の人気の味わい。

海のまちの本格バウム 水産加工で培った技術を生かした洋菓子と珍味

南三陸の食に合うワイン

海の見えるワイナリーが結ぶ、おいしい食と仲間

新産業として耕作放棄地でぶどうを栽培し、海の見えるワイナリーで醸造し、南三陸のおいしい食材との楽しみ方を提案する。2020年9月末に醸造棟ショップ棟、テラスが完成し、海を見ながらワインと食を楽しめる環境が整った。佐々木道彦代表にとって、壁や天井を自分たちで塗装した思い入れのあ

るワイナリー。

「地域おこし協力隊のメンバーやお世話になっている方々とワイン会を開き、みんなで一緒においしいものをつなげる」取り組みもを行い、親しくなった漁師さんとのワインを海中熟成するなど、枠にはまらず取り組んでいる。



赤白ワイン2本セット
(MERLOT 2019, DELAWARE 2019)
税込5,000円



ロゼワイン+海産物セット
STEUBEN 2019、
「燻製かき」「ほたての」
税込3,000円

ご注文は29ページをご覧ください。

南三陸ワイナリー株式会社

南三陸町志津川字旭ヶ浦7-3

tel.0226-48-5519

URL <https://www.msr-wine.com/>



南三陸のおいしい食材に合うワインを造りたいという佐々木さん。「南三陸のいろいろな食と合わせて、お召し上がりいただければ」

誠実にみそ造り102年

契約栽培の大豆や米で仕込み、鑑評会でも表彰

南三陸町はもともと品質のよい大豆の産地。家庭ごとに造られていたみそを、町内で商品化したのが「高長さん」。今も周辺地域の大(豆)や米の生産農家と契約し、震災後は信頼のおける製造委託先でみそ造りを行い販売している。その味は、本場仙台味噌・醤油鑑評会で表彰されるほど。



ご注文は29ページをご覧ください。

高長醸造

南三陸町志津川字新井田34-140

●tel/fax.0226-46-2051

吟醸赤みそ500g、淡色米こうじ500g、牡蠣醤油400ml、甘みそ350g、塩こうじ350g

*「吟醸赤みそ1個、淡色米こうじ1個」を、「吟醸赤みそ2個」または「淡色米こうじ2個」に変更可能

税込3,100円

吟醸赤みそは、大豆の表皮をむき取る製法で滑らかな食感が特徴。三陸産の牡蠣エキスを使用した牡蠣醤油は、煮物や炒め物の風味づけに最適。3代目の高橋長泰さんは再製造への想いを抑えきれず、小型製麹機による甘酒や塩分控えめの塩麹の商品化に取り組んでいる。



高橋さんは「夫婦2人の小さいみそ屋」と謙遜するものの、味わった人からは「復興支援のつもりが常備みそになった」という声も上がる

ほっこり素朴な焼菓子

マドレーヌの焼き立てを求めて訪れる人が多数

実家は石巻にある150年近い和洋菓子店だったけれど、「洋菓子の面白さに出会ってしまった」というパティシエの長嶋涼太代表。2015年の開店時から人気の「お山のマドレーヌ」は、バラが香るかりつふわつの軽い口当たり。次々と訪れるファンに応えて焼き上げ

られ、店内は甘い香りに包まれている。どこか懐かしい素朴な味は、砂糖、卵、バター、小麦粉といったシンプルな材料から生まれる。焼き立てお菓子の店と看板を掲げるとおり、「このセットをきっかけに、焼き立てを食べに来ていただければ」と願っている。



焼菓子20個セット
お山のマドレーヌ、フィナンシェ、クッキーなど20個
税込5,000円



焼菓子12個セット
お山のマドレーヌ、フィナンシェ、パウンドケーキなど12個
税込3,000円

ご注文は29ページをご覧ください。

オーイング菓子工房Ryo

南三陸町志津川字五日町201番地5

南三陸さんさん商店街B-7

tel/fax.0226-25-9948

URL <http://www.odette-shop.com/>



妻の玲子さんに支えられ、常にお菓子作りのことを考える涼太さん。焼菓子セットには自宅で焼き立て風を楽しめるレシピが付いてくる



「仙台いちごのバターサンド」は、ホワイトチョコとバターをミックスしたフレッシュクリームと、いちごの甘酸っぱさが絶妙

悩みに悩んで考えついたという地元海産物を使ったお菓子「タコぶりん」。それは、プリンのレシピから砂糖を除いて作った、南三陸町産のタコが入ったキッシュローラー。蔵王の酪農家限定の牛乳、宮古島産の雪塙など、選りすぐりの材料を使用し、おいしいおやつにも前菜にもなる。

意外性も王道も自信作 不思議なタコぶりんをはじめ、選りすぐりの素材



タコぶりん5個、蔵王タルト6個、
仙台いちごのバターサンド5個
税込4,950円

冷蔵

仙台いちごのバターサンド5個、
仙台いちごのバターサンドプレミアム5個、
龍神さま3個
税込3,000円



さらに、宮城県産米粉と蔵王山麓の新鮮な牛乳をたっぷり使った芳醇なチーズタルト「蔵王タルト」。ブランド果実の仙台いちごを使用したコンフィチュールをサンドした「仙台いちごのバターサンド」など、素材を極めたこだわりのセレクションセットになっている。

ご注文は29ページをご覧ください。

株式会社 菓房 山清

南三陸町字津川五日町201-5

南三陸さんさん商店街店

●tel.0220-34-3336 ●fax.0220-23-7533

URL <https://www.kabo-yamasei.com/>





麺につけたり、パンにつけたり。鍋にあけて肉やキノコなどを好みで足せば、クリーミーでリッチなスープとしても楽しめる。写真は鹿肉のカレー



ご注文は29ページをご覧ください。

和sian-cafe aimaki

南三陸町歌津字長羽143-21

tel.0226-29-6809

URL <http://aimaki.com/>



いわい鶏のグリーンカレー×2袋、
三陸牡鹿の鹿肉ジビエグリーンカレー×1袋
税込3,000円

いわい鶏のグリーンカレー×3袋、
三陸牡鹿の鹿肉ジビエグリーンカレー×2袋
税込5,000円

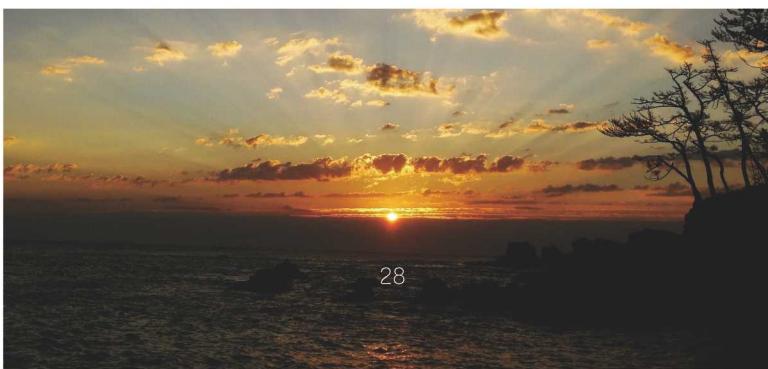
*写真は盛りつけ例です。
実際の商品にライスやハーブは付きません。

*辛めのカレーです。また、エビ味噌を使用しています。

タバジルなど生のハーブが香る辛口のグリーンカレーは、高橋大吾シェフがタイのミシュラン星付きレストランやタイ政府認定の料理学校で学び、体得したもの。同業者からは「振り切った味」といわれるスパイシーな癖になる味わいで、牡鹿半島の鹿肉と岩手県のいわい鶏を使用した2種類のグリーン

カレーを作っている。障がい者の自立を応援したいという想いから、レトルトカレーの計量や袋詰めは、宮城県内の社会福祉法人とともに作業。生のハーブで仕込んだ、保存料、着色料、化学調味料など無添加のグリーンカレーを、いつでも自宅で味わえる。

本格グリーンカレー
同業者も通う、南三陸の食材を使った正統なタイ料理



商品のご注文方法について

お申込み期間

2020年10月1日木～11月27日金

商品のお届け

12月13日（日）以降順次発送いたします。
商品はご購入いただいた商店・事業所から直接発送します。

ご注文方法

- ① WEBからのご注文（クレジットカード決済・銀行振込のいずれかが可能）
南三陸町観光協会が運営する「みなみな屋eマルシェ」からご注文ください。
- みなみな屋eマルシェ
<https://ec-minatabi.good-travel.info/>



- ② お電話・FAXでのご注文（銀行振込のみ可能）
FAXの場合は注文用紙に必要事項をご記入ください。
- ③ 対面でのご注文（現金のみ可能）
南三陸町観光協会事務所でも受付、ご注文が可能です。

南三陸町観光協会
TEL.0226-47-2550 FAX.022-774-2551
南三陸町志津川字沼田56-2 役場第二庁舎2F
営業時間／9:00-18:00

送料について

送料は各事業者により異なりますので、
「みなみな屋eマルシェ」商品ページで、ご確認ください。

振込先

七十七銀行／志津川支店 普通9100733（店番号500）
口座名義／一般社団法人南三陸町観光協会 会長 及川吉則
(ｼｬ.ﾐﾅﾐｻﾝﾘｸｮｳｶﾝｺウｷｮｳｳｶｲ カイﾁョウ オイカワヨシル)

- 銀行振込の場合、ご注文から1週間以内にお振込みが確認できない場合、自動キャンセルとさせていただきます。
- ご贈答用でご利用の場合は、ご希望により「のし」をお付けいたします。ご注文の際に「のし希望」をご指定ください。商品によってはのしをお受けできませんので、「みなみな屋eマルシェ」商品ページにてご確認ください。
- 配達日指定については12月13日以降の希望日を配達希望欄にご記入ください。事業所・商品によっては配送希望日をお受けできませんので、「みなみな屋eマルシェ」商品ページにてご確認ください。
- お客様の都合によるキャンセル、返金は致しかねます。また、商品の一部消費、使用後の返品・交換はご容赦願います。ただし、お届け商品に内容相違、破損等があった場合、返品・交換を承ります。商品到着後3日以内にご連絡ください。この場合の返品および代替品の送料につきましては当協会で負担いたします。

お問合せ先

一般社団法人 南三陸町観光協会
TEL.0226-47-2550 受付時間／9:00-18:00

おいしいと一緒に



尾数	40	45	50	60	65	70	75
10kg	80	85	90	100	110	120	