

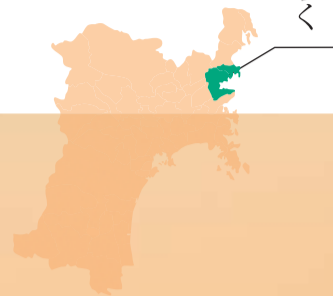
南三陸

vol. 3

take
free

みなみさんりく

minamisanriku



Miyagi
宮城

Sendai

Tokyo



「ここで生きて来た幸せ
ここで生きていく喜び」



海とともに
生きるまち



南三陸の心が映る 美しい祈りの形「きりこ」



南三陸町の家々の神棚は、正月になると真っ白な紙に縁起物が切り透かされた美しい「お飾り」で華やかになった。大津波で失われた多くの家にも、「きりこ」と呼ばれる切り紙やご幣束が飾られていた。鯛や巾着やお神酒などを切り透かした紙は、神社毎に絵柄も違う。どの神社の「きりこ」も生き生きとして、命ある万物とともに在る祝福の心があふれる造形美である。たった一枚の白い紙が、神棚を美しく華やかな祝福の空間に変える。「きりこ」は、南三陸の人々の精神文化をよく物語っている。

2010年に町内に住む若い女性たちが、志津川駅〜駅前通り〜五日町〜十日町の家々を訪ね、それぞれの家の宝物や思い出を短く取材した。そのエピソードを「きりこ」の様式を真似て、家々の前に飾った。650枚の切り紙が町並みを飾り、さまざまな町の物語が紡ぎ出された。来年は歌津地区や入谷地区にも飾ろう。2月に140人もの方々が集まった報告会を終えて、意欲は高まった。新年度の打合せを始めてまもなく、ひとつひとつの物語がまとまった町並みが失われた。

このプロジェクトの中心となったボランティア団体が、多くの協力者の支援のもと、きりこプロジェクトを再び町内で展開した。2つの仮設商店街に計230枚の「きりこ」を飾り、61枚をアルミ複合板に切り透かして家々が流失したあとの28カ所に設置した。かつて取材した家々の何軒かに設置するにあたり、困難な状況に直面しながらも、それぞれの方々が懸命に生きている姿を短い文で表し、絵柄とともに海に向けて設置した。



▲2010年8月下旬、八幡川沿いの家々にも切り紙が飾られた

▼昔、馬を飼っていたという五日町の旧家

▼八幡橋のたもとにあった松月旅館



▼新築されてまもなくあったまちなか交流館



きりこプロジェクト

南三陸町内に住む約20人の女性たち 彩(いろどり)プロジェクトとアートによるまちづくり団体 ENVISI(エンビジ)が協働して始まったプロジェクト。お店や旧家など、それぞれの物語が「きりこ」と解説により展示された。その中には、先代や先々代が、チリ地震津波から復興したエピソードなどもあった。2012年、人々の暮らしがあった場所に、「きりこボード」を海に向けて設置した。「そう、ここにお菓子屋さんがあった。」ついでこの間まであった町を「きりこ」が思い出させるといふ。 <きりこプロジェクトの写真はすべて ENVISI 提供>

Beautiful "Kiriko" Reflecting the Heart of Minamisanriku ...

During the New Year, the household Shinto altar of the houses in Minamisanriku became bright with beautiful "divine ornaments," cut out from pure white paper and used for good luck. In many houses, which were swept away by the great tsunami, the altars had always been decorated with such "Kiriko" paper cut-outs and paper streamers.

Cut-outs of sea bream, purse seine, sacred sake, etc. are uniquely designed by each shrine in Minamisanriku. "Kiriko" cut-outs created in all the shrines are lively, and in the powerful beauty of form, convey the overflowing blessings of our lives as we live among all beings and creatures. Just this one sheet of white paper transforms the altars into beautiful and fantastic spaces of blessings. "Kiriko" expresses the rich spiritual culture of the people of Minamisanriku.

In 2010, young women in Minamisanriku visited houses from the JR Shizugawa Station, Ekimae-dori, Itsukamachi to Tokamachi, and briefly interviewed residents about the treasures and recollections in each of their homes. In this "Kiriko Making Project," they created new "Kiriko" shapes based on the unique features of each household, and displayed the works in front of each house. The cut-outs of 650 sheets decorated the streets, displaying the various tales woven in this town.

A project was begun to decorate the Utatsu and Iriya areas with these "Kiriko" cut-outs in the following year, 2011. In February of 2011, the group held a brief session on the project in which 140 people gathered. With so many interested persons, the group gained greater incentive to make the project a success. Unfortunately, soon after they gathered for the meeting of a new business year, the streets of Minamisanriku in which various tales had been displayed disappeared with the unprecedented tsunami of March 11, 2011.

The volunteer organization which took the lead in this project decided to start the Kiriko Making Project again with support from many collaborators in Minamisanriku. They displayed 230 "Kiriko" cut-outs in two temporary shopping centers. Also, 61 cut-outs made from aluminum compound boards were installed at 28 sites of houses that were washed away by the tsunami. They installed the aluminum cut-outs facing the sea at the sites of some households where they had held interviews, together with a few short lines describing the people who had lived there who faced their hardships with courage and dignity. This concept came from the idea that the sky and sea will watch over all the townspeople who are trying so hard to live their lives to the fullest.

One person said, "I feel happier about this kiriko display here rather than having my house rebuilt on this spot," as he overlooked the lands where his family had lived for tens of years, brightened by white "Kiriko."

It is because the town has lost its original features that we need to hand down our traditions and history from generation to generation to show to our children. We must hand down the humbling message that we must never forget that we are kept alive by the bounties of Mother Nature. We must convey the pride we feel in our brave and hardy predecessors who stood up to disasters such as tsunami and massive fires in this town. We want to show to the world that here are people who can work together to rebuild the town where people can live happily.

In winter, the prayers of the townspeople of Minamisanriku are reflected in the form of the white and pure "Kiriko."



▲入谷地区のひこころの里の神棚に飾られている入谷八幡神社のお飾り。



▲上山八幡宮のお飾り。左は「重ね餅」、右は古峯神社の講員に配られる「古峯山」。



▲上山八幡宮の「エビスノヘイ」。ほぼ一枚の紙から切り出される。



▲歌津・伊里前商店街のナカノ電気商会の「きりこ」は2012年に取材してデザインした。いつも店の棚で丸くなっていた愛猫のハイジと、電球や仕事道具のベンチ、そして店の横に咲いていたラベンダーを切り透かした。



▲2010年に彩プロジェクトのメンバーたちが作った「きりこ」も復刻した。五日町の佐良スタジオの跡地に設置された「きりこボード」。南三陸町民を被災後も撮影し続けているご主人の姿がメッセージで描かれていた。

少しずつ
南三陸町のあちこちで新しい町が始まっている。
その一歩は、
多くの人たちの汗とあたたかい心に支えられている。
手探りでも
みんなで手を取り合えば
みんなで力を合わせれば
前進できる。
勇気がわいてくる。

少しずつ 新しい南三陸 始まっています

いいものを作る その心意気を 若い漁師たちに伝えたい

遠藤 勝彦さん

宮城県漁業協同組合志津川支所 かき養殖部会 部会長

Katsuhiko Endo

Early morning at the beginning of November, many people were eager to open oyster shells at the brand new oyster processing plant. Due to the long period of high water temperatures this summer, oysters have not matured sufficiently even though it is already harvest season. Still, men and women went to work filled with vigor and with bright expressions.

On the day of the Great Earthquake, Mr. Endo, who is the Leader of the Oyster Farming Group, Miyagi Fishermen's Cooperative Association, visited Kesenuma City to attend the meeting of the Association. When he returned to his home, he saw that everything had been washed away by the tsunami. The other members of his family barely escaped death, which was a blessed relief for him.

In June, although many of the townspeople still lived in evacuation centers, fishermen evacuated to a shelter near the sea joined together and started farming oysters sooner than anyone else in Miyagi Prefecture. They gathered the surviving seed oysters and started farming. "Anyhow, let's start with whatever we can now." They united together with the same spirit and enthusiasm. Eventually, they began to show their smiling faces while working, and occasionally light laughter could be heard from them.

An overwhelming shortage of materials became their staunch opponent. Due to the efforts of all, they overcame such problems one by one. The oysters grew fast, and could be harvested in October. "If the oyster processing plant were completed, many oysters could be shipped." The Fishermen's Cooperative Association completed a temporary oyster processing plant this autumn under the aid of the National Government, Miyagi Prefectural Government, and a public utility foundation.

After the Great Earthquake, they confided with each other, "It is not as important to produce large quantities as it is to make good things." The present production is still not up to pre-earthquake (March 11, 2011) levels. Nevertheless, the producers have a strong positive spirit vowing to "produce first-class oysters that will please our customers!" They hope to pass on the fisheries of Minamisanriku to their successors in good condition. For that purpose much more work needs to be done. While savoring the joy that they made it this far, Mr. Endo and his group are ready to go to the next step.



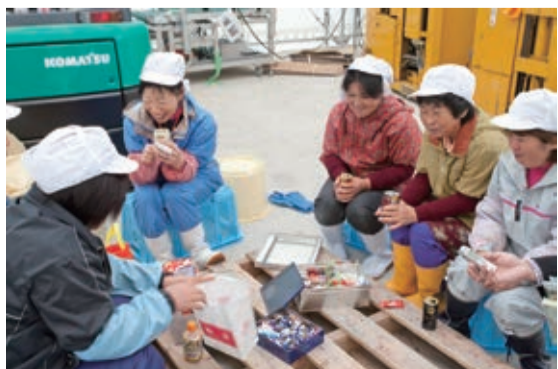
11月上旬の早朝、落成式が行われたばかりの真新しいカキ処理場では、老いも若きも男も女も、みんなが一心にカキの殻をはずしていた。通常、養殖かきは抱卵の後に身入りの時期を迎えるが、今年の夏は高温の状態が長く続いたためかきの抱卵期間も長く、収穫期に入っても身の成長が不十分であった。しかし、作業に向かう人々の顔は、生き生きと明るかった。

「次は、処理場だ。処理場さえできれば、たくさん出荷ができる。」漁協では、国や県そして公益財団法人ヤマト福祉財団の助成を受け、仮設のカキ処理場をこの秋に完成させた。震災前に志津川地区と戸倉地区にあったカキ処理場を集約したため、100人を超

いた浮き樽や浮き玉などをコツコツと回収していた漁師もいた。「とにかく、今、やれることから始めよう。」みんなの意気込みがひとつになった。作業をしているうちに、仲間の顔には笑顔がいつの間にか戻っていた。時には笑い声も聞こえるようになった。

「次は、処理場だ。処理場さえできれば、たくさん出荷ができる。」漁協では、国や県そして公益財団法人ヤマト福祉財団の助成を受け、仮設のカキ処理場をこの秋に完成させた。震災前に志津川地区と戸倉地区にあったカキ処理場を集約したため、100人を超

える人たちが集まり、作業場には活気があふれている。震災後、遠藤さんたちは仲間たちと確かめ合ったことがある。それは「無理をせず、良いものを作ることこそ大切だ」ということだ。震災前には、生産量を増やすため、競うように養殖後を設置した。それがかきの成長を妨げていた。現在の生産量はまだ震災以前には満たないが、それでも、南三陸のカキ復活を多くの方々が自分のことのように喜んでくれた。「しっかりといいものを作ること、消費者に喜んでもらえる一流のカキをつくらう。いいものを作る心意気を次世代に伝えたい。」そんな気持ちで湧いてくる。



▲ほっと一息、早朝の休憩。おしゃべりに花が咲く。



▲かき殻をはずす作業で活気がみなぎる。



▲真新しいカキ処理場。水揚げされたカキが水槽にあふれていた。

当たり前 の味噌がくれた 「生き抜く力」

山内 育子さん

石泉ふれあい味噌工房 代表

Ikuko Yamauchi

南三陸町歌津字吉野沢 65-3
TEL 080-1801-4530



▲石泉ふれあい味噌工房にて。右 小野つひ子さん 中央 山内育子さん 左 千葉悦子さん。

▲おかあさんたちが腕によりをかけて手作りの商品たち。



Since early times, in the Utatsu area, families prepared miso (soybean paste) a barrel-full at a time in their own homes. Some housewives in the area sometimes gathered in order to learn how to make rice cakes, etc. from older people. Later the gatherings evolved into the Ishiizumi Fureai Miso Factory. The volunteers from the Japan Asian Association & Asian Friendship Society (JAAS) who helped to prepare meals after the Great Earthquake found the miso made by these housewives delicious. Last summer, with assistance from JAAS, the project "Ishiizumi Fureai Miso Factory" was started full scale. People who lost their homes by the earthquake disaster long for the taste of hand-made miso, which the factory plans to start selling in January, and check with them when it will be available almost every day. "Everyone who ate miso soup in the evacuation centers appeared to become relieved," Ms. Yamauchi, President of the factory, said. She also said that at that time she knew the importance of protecting the heritage of miso making in Utatsu.

"In the past homemade miso had been nothing special, but it gave us the 'power' to live through an emergency." So, I think that now it is important to learn from older people who have abundant wisdom. I wish someday my daughter-in-law would ask me to teach her to make miso in this factory," said Ms. Yamauchi with a smile on her face. All the members hope that many more people use this facility and instruct visitors on how to make the traditional miso of Utatsu.

昔から、歌津地区では、自分の家で樽一杯の味噌を仕込み、それぞれの家庭の味を大切に守り伝えてきた。大きな鍋で大量の大豆を煮て、冷ましながら塩と麹を混ぜ合わせ、樽に詰めて冷暗所に保管する。塩・麹の分量などの違いによって、出来映えが違ってくる。「手造りの味噌を一度食べると、既製品の味では満足できなくなり「ますよ」と、石泉ふれあい味噌工房のメンバー、小野つひ子さんと千葉悦子さんは笑顔で話してくれた。

「震災直後、避難所に自宅で造った味噌を持ち寄り、味噌汁を作りました。その味に食べた人たちが、皆ほっと安心した顔になったんです。心に残りました。」代表の山内さんは、その時、歌津の味噌造りを守り継ぐ大切さを改めて感じたといい。農協にあった味噌作りのための樽や機械は、津波に飲み込まれ瓦礫に埋まっていた。ところが、炊き出しで石泉を訪れた社団法人アジア協会アジア友

の会のボランティアが、彼女たちが作る味噌のおいしさに出会い、「石泉ふれあい味噌工房」を再建する活動が、昨夏、本格的に始まった。そして4月、協会の支援により建てられたプレハブで、6名のメンバーが中心となり食品製造が始まった。

南三陸で 再び味噌を仕込む日が 来ることを信じて

高橋 長泰さん

有限会社 高長醸造元 代表取締役

Nagayasu Takahashi

宮城県登米市迫町佐沼東佐沼 49-5
tel 0220-44-4605 takatyou@maroon.plala.or.jp



▲救出されたNo9のタンク。(写真提供:高長醸造元)



Mr. Nagayasu Takahashi is the third generation owner of Takacho Jozomoto, a long-standing brewery of miso (soybean paste) and shoyu (soy sauce), which was established in 1918.

"I took it for granted that we make miso and shoyu," he said looking back at the past. It was the Great East Japan Earthquake that drastically changed such a mundane everyday world. Since then he had not spent much time thinking about reopening his store.

On April 21, Mr. Takahashi noticed on the roof of the remains of a bank a tank with the number 9 on it, which was one of the miso fermentation tanks used in the company. The number 9 is "ku" in Japanese, which is part of the name of the company's founder, Chokuro. Upon discovering the tank, he decided to make miso again using this tank.

Currently, while working for a brewery managed by his relative, he borrowed one corner of the brewery and made additive-free miso of Takahashi Jozomoto.

"Many people are still not sure where to begin, I think. I am no exception, and I cannot help but make steady effort, as moving forward one step at a time."

In expectation of working again in Minamisanriku to make miso, Mr. Takahashi is struggling to keep the taste of Takacho.

「もう一度このタンクで味噌を造る日がいっか来ると信じて、高橋さんは高長の味を守り続けている。」

震災から1カ月あまりが過ぎた4月21日、自衛隊が設置した簡易入浴施設から帰る途中だった。送迎バスの窓から、五日町に残った銀行の残骸を見ると、その屋上に緑のタンクが乗っていた。はっと思った。目を凝らして見ると、そのタンクには「9」と数字が書かれていた。間違いない。それは、店で仕込みに使っていた12個のタンクに自ら書いた数字だった。味噌を仕込んだタンクが一個だけ、奇跡的にほぼ無傷で残っていたのだ。

高橋長泰さんは、志津川地区で大正7年から味噌、醤油の醸造を行う老舗、高長醸造元の3代目である。「味噌や醤油を造ることが当たり前だと思っていました。」と高橋さんは語る。東日本大震災はそんなあたり前の日々を一変させた。幸い身内は助かったものの、津波で自宅兼店舗は流出した。避難所生活を送りながら、自治会の役員として地域の方々の世話役にも忙しく、店の再開を考える余裕もない毎日だった。

現在、高橋さんは美里町にある親戚の醸造元で働く傍ら、その一角を借りて高長醸造元の無添加味噌を造っている。各地で開かれる復興イベントや、インターネットで販売され、県外からも注文が来るようになった。「震災から1年以上が経過してもまだまだ問題は山積みで、何か手を付けていいのかわからないという人も多いと思います。自分もそうですが、今はただ仕事を通して地道に一步步前に進んでいくしかないと思っています。」

ボランティアの方々と 出会いが教えてくれた 歌津の海の素晴らしさ

高橋 直哉さん

金比羅丸 漁師

Naoya Takahashi

"It was natural to follow a fisherman's business," said Mr. Naoya Takahashi as he took a look back. He started working as a fisherman to harvest scallops, oysters, and wakame seaweeds at Tomarihama in Utatsu area with his father, when he was 20 years old. The tsunami destroyed all the aquaculture facilities. But his ship miraculously survived. Still, he could only do part-time jobs to support his family. In the midst of all this, he saw with his own eyes that volunteers from all over Japan were impressed and pleased by marine work, and realized the wonderfulness of the sea at Utatsu and the significance of a fisherman's work. Upon resuming aquaculture, he created learning-by-experience programs for visitors to become familiar with the sea of Minamisanriku. He was impressed to see how glad people were to experience fishing from a boat. "We can let many people enjoy from the bottom of their hearts our sea. In the future, I hope to enhance the extent of fishery experience."

Mr. Takahashi will resume his fishing experience program in May. "I would like to give more exposure to the fact that Minamisanriku is being restored thanks to many supporters. Above all, I hope that many people learn how wonderful the sea of Minamisanriku is," he said while gazing confidently at the future.



▲金刀比羅宮祭神の石碑



これまで、漁師の仕事を見たこともない人たちがワカメの養殖作業を手伝いながら、新鮮なワカメの味に感動したり、『金比羅丸』で

沖に出る体験に喜ぶ姿を目の当たりにして、改めて歌津の海の素晴らしさや漁師の仕事の意義に高橋さんは気づいた。そして、養殖業を再開させるのと同時に、『金比羅丸』をフル活用して、訪れた方に郷土の海に親しんでもらえる体験学習プログラムを作った。誰でも気軽に楽しめる『モットーに、船釣りができる』『手ぶらでフィッシング！』を企画。たくさんの参加者がカレイやアイナメを釣り上げ、満面の笑顔で喜ぶ姿に高橋さんは感動した。「自分たちの海で、多くの人に心から楽しんでもらうことができるのだ。漁業体験のメニューをもっと充実させたい。」

高橋直哉さんは、32歳。20歳から父親と歌津地区泊浜でホタテやカキ、ワカメの養殖を営んで来た。高橋家の船の名前は『金比羅丸』。海上交通の守り神を祀った香川県金刀比羅宮へ、曾祖父が遠路はるばる参拝したことからこの名前がついた。作業小屋の近くには金比羅宮の祭神の名前が刻まれた石碑が建てられ、代々の仕事を守っていた。「漁師を継ぐのは自然なことだった」という。

あの日、泊浜を飲み込んだ津波は、養殖施設のすべてを破壊し尽くした。何もかも失われた浜に、奇跡的に『金比羅丸』が残った。それは再興への唯一の希望だった。

しかし、できることは、警備員やがれき撤去などのアルバイトで生計を支えることだけだった。そんななか、全国各地からやって来たボランティアたちとの出会いが、新たな道を見出すきっかけとなる。

高橋さんは、あたたかくなる5月頃から『手ぶらでフィッシング！』を再開する予定だ。「ボランティアの方々をはじめ、多くの支えがあつてこそ、ぼくたちが復興に向かうことができているというのを広く知ってもらいたいのですし、何より、南三陸の海がいかに素晴らしいかを体験してもらいたいのです。」はにかみながらも、高橋さんの視線は未来をしっかりと見据えていた。



南三陸とサポーターの 絆をインターネットで育む

伊藤 孝浩さん Takahiro Ito

南三陸 de お買い物 店長



▲南三陸 de お買物のトップページ。南三陸で懸命にがんばる人たちの顔が見える。
<http://www.odette-shop.com>

"Minamisanriku de Okaimono (Shopping in Minamisanriku)" is the website for shopping in Minamisanriku "now." Mr. Takahiro Ito manages this site. People from all over Japan visit this portal site for shopping. The messages sent along with the orders have been encouraging Minamisanriku's retailers. Also, Mr. Ito has developed the market for Minamisanriku's products through events and special promotions with businesses.

On March 11, 2011, Mr. Ito was working for a restaurant chain in Chingtao in China as a factory superintendent. When he temporarily returned to Minamisanriku in April, his hometown had disappeared. "I will return," Mr. Ito made up his mind. In June 2012 he came back to Minamisanriku and started to go into action. He hopes to encourage the fishermen and store owners to steadily do their best with their family-run businesses.

"By managing the website, I get to meet various people in Minamisanriku and also become acquainted with many people from all over the country. Every day is very pleasant." said Mr. Ito.

Giving up his work overseas, Mr. Ito came back to Minamisanriku. He had left here when he was a senior high school student. "I think that I would have never come back here if not for the earthquake disaster."

"I hope I can help to restore Minamisanriku, where we can live with the beautiful sea and enjoy a town full of natural blessings," he said with his eyes shining.

『南三陸 de お買い物』は、南三陸町の今を伝えるインターネット・ショッピング・サイトだ。町の人たちの顔が見える親しみやすいサイトである。このサイトを運営しているのが伊藤孝浩さんだ。『被災地でがんばるお店と福興を願うサポーターの絆を育みたい』とバナーに掲げる願いは、南三陸町みんなの気持ちでもある。

このインターネットショップには、北海道から沖縄まで日本中の人たちが買い物に来る。注文と一緒に届くメッセージは、出店者を励ます。伊藤さんは、サイトでの販売だけでなく、イベントや企業との連携で、南三陸の商品の販路を作り出している。

震災の時は中国の青島にいた。『世界から飢えと貧困をなくす』という社是にひかれて勤めた外食チェーンの青島の工場で、駐在員として働いていた。ふるさとの被災状況を知り、仕事の傍ら、インターネットの安否確認情報まとめや南三陸町支援情報ポータルサイトの運営に携わった。南三陸に帰ったのは、4月になってからのことだった。ふるさとがなくなっ

「戻ろう。」伊藤さんは決心した。2012年5月に退社し、東京のパートナーと準備を進め、6月に南三陸町で活動を始めた。地道に家族経営でがんばっている漁師やお店を応援したいと思っている。また、四季折々の季節感あふれる商品ラインナップを揃えようと活動している。

インターネットを通して知り合った人が、実際にはるばる伊藤さんを訪ねてきてくれたことがある。うれしかった。「サイト運営を通して、南三陸のいろいろな方に出会えるし、全国各地の方々とも知り合える。毎日がとても楽しいんです。」と伊藤さんは語ってくれた。

高校から離れていた南三陸に、海外での仕事を投げ打って、彼は帰ってきた。「震災がなかったら、帰って来なかったと思います。」

美しい海を見ながら暮らせる町、自然の恵みあふれる南三陸を取り戻したい。伊藤さんの夢は、海が臨める場所にカフェを開くことだ。そのカフェの一隅から、伊藤さんはきっと南三陸と多くの人々をつなげてくれることだろう。

南三陸町

キラキラいくら丼

冬季限定

南三陸町から始まった
千四百六十日の旅を終え
秋鮭が運んできた冬の恵み。
それは、キラキラと輝く
生命の宝玉です。
大自然の恵み、実感！
南三陸町内で旬の味を
心ゆくまで味わってください。

南三陸の汐風
の中で
召し上がれ！



海の恵みが
輝きます

● 南三陸 竜巳や お食事すし処

南三陸海の幸を贅沢に盛込んだ竜巳や自慢のキラキラいくら丼です。ぜひご賞味ください。

❶ 料金 / ¥2,000 ・ 丼直径 / 13cm
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 21:00
定休日 / 火曜日
南三陸町歌津字菅の浜 48
☎ 090-8784-8915



● 季節料理 志のや

きびしい自然環境の中、変わり果てた故郷の河をめざす鮭を、思う存分味わっていただきたい丼です。

❶ 料金 / ¥1,800 ・ 丼直径 / 13.5cm
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
定休日 / 水曜日
南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内
☎ 0226-47-1688



● 松原食堂

活きた帆立と、名物のタコ、焼鮭の身をほぐし、たっぷりのいくらを盛り付けてあります。別皿に生ガキ付きです。

❶ 料金 / ¥1,800 ・ 丼直径 / 16cm
営業時間 / 11:00 ~ 20:00
定休日 / 月曜日
南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内
☎ 0226-46-2433



● 創菜旬魚 はしもと

自家製の醤油ダレに漬け込んだ三陸産いくらを使用し、付け合せに鮭の竜田揚げもついた、親子丼ならぬ『親子膳』仕立て！器もいくらをイメージしてみました。

❶ 料金 / ¥1,500 ・ 丼直径 / 12.5cm
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
定休日 / 火曜日
南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内
☎ 0226-29-6343



● 静江館 山内鮮魚店

魚屋が全国に発送している自慢のいくらをたっぷり 150g のせて。

❶ 料金 / ¥1,800 ・ 丼直径 / 16.5cm
営業時間 / 11:00 ~ 17:30
定休日 / 第2・4水曜日
南三陸町志津川字沼田 150-35
☎ 0226-46-2159



● 豊楽食堂

厚切りの志津川タコといくらをふんだんに盛り込んだ丼と、当店名物の焼ソバをセットにした満腹セットです。

❶ 料金 / ¥1,600 ・ 丼直径 / 12cm
営業時間 / 11:00 ~ 19:00
定休日 / 水曜日
南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内
☎ 0226-46-3512



● オーイング菓子工房 Ryo

パティシエが作ったキラキラ丼です。低カロリーのフロマージュブランとお米のムースがベースです。ネタは味わって当ててください。丼も再利用できます。

❶ 料金 / ¥1,850 ・ 丼直径 / 13.5cm
営業時間 / 9:30 ~
定休日 / 不定休
南三陸町戸倉字坂本 104-1
☎ 090-9743-1333



スイーツもキラキラ！



● 鮭処 えんどろ 本吉店

三陸産の大粒のいくらを使用、三陸産のメカジキの炙りも絶品。

❶ 料金 / ¥1,800
丼直径 / 16cm
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、16:00 ~ 21:00
定休日 / 火曜日
気仙沼市本吉町津谷新明戸 200
☎ 0226-42-3351



● 南三陸ホテル観洋 レストランシーサイド

キラキラのいくら 130g と、贅沢に鮑と鮭のお刺身が華を添え。開放感溢れる絶景のレストランでお楽しみ下さいませ。

❶ 料金 / ¥1,800 ・ 丼直径 / 14cm
営業時間 / 11:00 ~ 20:00
定休日 / なし
南三陸町志津川字黒崎 99-17
☎ 0226-46-2442



● 季節で変わるキラキラ丼 Seasonal Kira-Kira Bowl

- 🍷 (3月~4月)：キラキラ春つけ丼
- 🍷 (5月~8月)：キラキラうに丼
- 🍷 (9月~10月)：キラキラ秋旨丼
- 🍷 (11月~2月)：キラキラいくら丼

MADE in MINAMISANRIKU

WE recommend

メイドイン南三陸の 気になるグッズ & 食

南三陸生まれの
新しいグッズや食品など
おすすめの一品をご紹介します。
ぜひ、お試しあれ！

つなみのえほん〜ぼくのふるさと〜 文・絵 くどうまゆみ

「あの日の記憶を絵本に残し、いつかまた来るかもしれない大津波を子孫に伝えたい」と南三陸の一人の女性が語り継ぎます。大津波を体験した家族の心が手に取るように伝わってくる絵本です。未来に伝えたい大切なことがたくさんつまった一冊です。



1,260円 (税込)
南三陸町志津川字御前下 59-1 南三陸さんさん商店街内
tel 090-7073-9563

鮮魚マルセン 南三陸揚げ

野菜の自然な甘みと優しい歯触りの中に
しっかりと魚の旨みを感じる揚げ
かまぼこ。震災後新たに生まれた商品で、
マルセン食品の復興への意気込みと、ふる
さと南三陸町への強い思いを伝える自信作
です。



10枚入り 1,260円 (税込)
南三陸町志津川字御前下 59-1
南三陸さんさん商店街内
tel 0226-46-5355

YES工房 南三陸むすび丸

宮城県の観光キャラクター「むすび丸」が、
南三陸産で作られました。木材ならではの、
やわらかく温かい表情で新登場！
南三陸米で握ったおむすびをイメージし、
経木で包まれたデザインになっています。



800円
南三陸町志津川字御前下 59-1
南三陸さんさん商店街内
tel 090-7073-9563

お魚からスイーツまで南三陸の商店街でゲット！

歌津 伊里前 福幸商店街

- マルアラ 及川商店
- 南三陸町観光協会 「うちちゃんショップ」 南三陸商工会
- カットクラブチバ
- アスリートやまうち
- ナカノ電気商会
- BJ ヤマウチ
- マルタケ大衆ストア
- マルエー

伊里前小学校

無料駐車場

南三陸さんさん商店街

入谷・登米方面

志津川方面

398

10 佐良スタジオ

11 ミヤギ電機

12 アベロク

13 フレッシュミート佐利

14 及善蒲鉾店

15 雄新堂

16 ロイヤルフィッシュ

17 フレッシュフーズみなと

18 菓房山清

19 千葉のり店

20 産直ショップりあん

21 マルセン

22 弁慶

23 田中前

24 フレンズ

25 ヤマウチ

26 わたや

27 花の店あん

28 おしゃれ空間 Lips

29 ヘアー MAKANA

30 山形屋

31 南三陸商工会

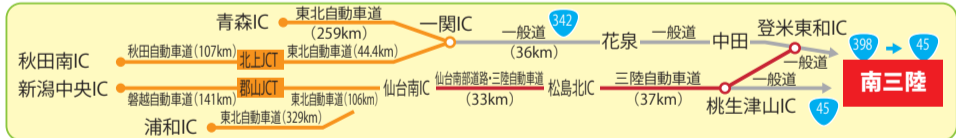
32 南三陸インフォメーション

33 南三陸町観光協会

無料駐車場

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ICから南三陸町までの所要時間は約120分です。



【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3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[8:00-14:10-16:20] ⇒ 仙台駅前(宮交仙台高速バスセンター40番)[8:10-14:20-16:30]
 ○降車のみ/南三陸ホテル観洋前[9:52-16:06-18:12] ⇒ 志津川十日町[9:56-16:06-18:16] ⇒ 歌津駅前[10:12-16:22-18:32]
 【仙台行】○乗車のみ/歌津駅前[8:22-10:22-16:22] ⇒ 志津川十日町[8:38-10:38-16:38] ⇒ 南三陸ホテル観洋前[8:42-10:42-16:42]
 ○降車のみ/仙台駅前[10:28-12:28-18:28] ⇒ 県庁市役所前[10:34-12:34-18:34]
 ※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。

JR・振替バスでこられる方

① 往路 (仙台から)	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻
6:00	6:44	7:12	7:57	8:10	8:18	8:28	8:39	8:49	8:57	9:04	9:09	9:09	9:09	9:09
9:42	10:27	10:43	11:37	11:40	11:48	11:58	12:09	12:19	12:27	12:34	12:39	12:39	12:39	12:39
11:41	12:25	12:28	13:12	13:40	13:48	13:58	14:09	14:19	14:27	14:34	14:39	14:39	14:39	14:39
14:45	15:29	15:34	16:14	16:40	16:48	16:58	17:09	17:19	17:27	17:34	17:39	17:39	17:39	17:39
16:41	17:25	17:33	18:16	18:47	18:55	19:05	19:16	19:27	19:34	19:39	19:39	19:39	19:39	19:39
18:57	19:41	19:55	20:35	20:47	20:55	21:05	21:16	21:27	21:34	21:39	21:39	21:39	21:39	21:39

② 復路 (南三陸町から)	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻	発車時刻	到着時刻
5:34	5:39	5:46	5:57	6:08	6:18	6:26	6:49	7:32	7:35	8:21	8:21	8:21	8:21	8:21
7:20	7:25	7:32	7:43	7:54	8:04	8:12	8:29	9:11	9:13	9:58	9:58	9:58	9:58	9:58
10:44	10:49	10:56	11:04	11:14	11:25	11:35	11:43	11:58	12:45	12:57	13:44	13:44	13:44	13:44
11:54	11:59	12:06	12:14	12:24	12:35	12:45	12:53	13:22	14:06	14:18	15:05	15:05	15:05	15:05
14:54	14:59	15:06	15:14	15:24	15:35	15:45	15:53	16:21	17:06	17:10	17:57	17:57	17:57	17:57
17:54	17:59	18:06	18:14	18:24	18:35	18:45	18:53	19:03	19:43	19:59	20:44	20:44	20:44	20:44
19:44	19:49	19:56	20:07	20:18	20:28	20:36	20:45	21:28	21:47	22:32	22:32	22:32	22:32	22:32



詳しくはホームページで
<http://www.m-kankou.jp/information/access/>