



けてきました。そいら、この海と、 探しのお役に立てば幸いです。 くの命を育み続ける三陸の海。遙か縄文の彼方けします。親潮と黒潮がせめぎ合いながら、多※気仙新聞第4号は「水と命」をテーマにお届 風景」との出会い けられています。 ん。そしてその営みは今も営々と続い、まるで一つの命のように生き続い、まるで一つの命のように生き続い、まるで一つの命のように生き続い。 そして 『第二のふるさと』

こんな処に住みたい

!

一から、

いつし

か四

于

年

厚田静男さん獣医師・魚病コンル

サルタント

な処に住みたい!」と移住を決意。新設された町を訪れたときの海の美しさに感動し、「こん部獣医学科の一回生。友人の住む大船渡市三陸

厚田静男さんは東京都出身で北里大学畜産学

岩手県大船渡地方振興局

モーナボヘルロルス・ピンフルハー 〒022-8502 岩手県大船渡市猪川町字前田6-1 TEL.0192-27-9911 FAX.0192-27-1395 http://www.pref.iwate.jp/



学び合って四十年風土にとけ込み 北里大学海洋生命科

気仙での生活を満喫する厚田さん夫妻

だちの手助けを得て建てたのだとか。お店の名悦子さんが主催する手づくり手芸品のお店も友

山の友人たちとの交流を楽しむ毎日です。

愛妻

今は子育ても終わり、これまで育んできた沢

気持ちが店の名前にしっかり出ています。 前は「オープン テラス」。この地に住む夫妻の 係を目一杯楽しみ、気がつくといつしか四十年。(けんばい)。家族で三陸の風土と多彩な人間関

ラグライダーにスキー。そして郷土芸能の剣舞

どもを育て上げました。ヨットやカヤック、パていたときに知り合い結婚、この地で三人の子

夢を叶えました。

東京都出身の奥さんとは、

大船渡に遊びに来

北里大学水産学部講師としてこの地の人となり

けがえのない生活体験の場になっています。大学の存在は漁業発展の礎として地元に寄与しているのがでの存在は漁業発展の礎として地元に寄与しているの海をフィールドに専門的知識や技術を学んでいます。陸町にある北里大学海洋生命科学部。ここで学生達は、陸町にある北里大学海洋生命科学部。ここで学生達は、

ってもこの地はからてもこの地はするでいます。北里で学生達は、三陸

トをする学生もいま

ず。

達は、一

市三

陸キャンパスの学生達

島に北里大学海洋生命科学部(元水産学 漁場を眼下に望む越喜来(おきらい) 東に車で三十分。三陸町の小壁(こかべ) の三陸キャンパスは建っています。 ,R大船渡線の盛(さかり)駅から北

する方法を研究し、海のスペシャリスト もに、環境を守りながら生物資源を利用 海洋生物の生命現象の解明を進めるとと 広大な自然のキャンバスをフィールドに、 研究にとってまさに理想的な環境。この ワビ漁などが盛んに行われ、海洋生命の 富な魚類に恵まれ、定置網漁やウニ・ア 暖流と寒流がせめぎ合うこの海では豊

のは「海洋基礎生産学研究室」の加戸隆 近くの崎浜漁港で生態系の調査をする

漁師さんの元で「一石二鳥」のアルバ

立っているとのことです。 藻の理想的な生態系を調べるのにも役に ことで湾の中の生態系を調査しています。 を岸壁に沈め、 介教授と学生達。異なる条件でプレー この研究は崎浜漁港で捕れるウニと海 張り付く生物を観察する

地域と繋がる活動の 数

関わりを持つ学生が多数います。 やアルバイトを通して、積極的に地域と 五六○名余り。その中にはボランティア 現在、三陸キャンパスへ通う学生達は

いて自分の経験を交えながら、子供達に に行っているもので、海の環境や魚につ 供塾」。これは有志の学生たちが主体. たとえば、地元の小学生を集めての「子 的

調査をする加戸教授と学生達

三陸町の小壁漁場を見下ろす三陸キャンパス

奥州市

立つそうです。一方、 での実体験は大学の授

頼りがいのある存在

地域の漁師さんにと

っても学生たちは

になっています。

若い労働力の少な 業にもとても役に

多方面で与え合う影響力

所といえます」と語ります。 素晴らしい教育資源に恵まれた場 を勧める同大学の朝日田准教授に よると、「単に本を読 てういった点で三陸キー ことこそ『覚える』 連れ出し、実体験を通した学び このように多方面に 自らの手足を動か ャンパスは、 むだけでな 番の近道。 し体験する 釜石市



仙地域ですが、この六月には大船渡市と どの分野において連携協力する協定を結 同大学の間で、

果たす役割は今後ますます大きくなるに 違いありません。 題を考えるとき、三陸の海と北里大学の 二十一世紀の日本の海洋資源や食料問

びました。

伝いをしています。学 タテの養殖作業やワカ 四年生の戸篠祥くんは

生達にとって、浜

メの塩蔵加工の手

繁忙期の浜でホ 大分県出身で

人材育成やまちづくりな

アユ釣り」解禁日

中泊したり、テントを張 来る人達は前日から河川

ってお酒を飲んで

敷に車を停めて車

盛り上がったりして解禁の時間を待ちます。

な種類の魚が泳いでおり、絶好の渓流釣り あることから、県内外問わず多くの太公望 ナ・ヤマメ、下流にウナギ・ハヤなど豊富 が良く、さらに天然アユが釣れる可能性も 有名なのはアユ釣り。清流に泳ぐアユは味 スポットとして人気となっています。特に 清流で知られる気仙川には、上流にイワ

けます。解禁時間は早朝四時。遠路から の日は大勢の釣り人達が気仙川に詰めか ていた「アユ釣り」が解禁される日です。 ユ釣りがようやく楽しめるとあって、こ 長い冬の間、釣りたくても出来なかったア が気仙川を訪れます。 ているのが七月一日。それまで禁漁となっ そんな気仙川にとって、特別な日となっ





は、住む人の思いが流れる川でもあみんなに愛され守られている気仙川る人の心をいつも和ませてくれます。る田畑や草木が織り成す風景は、見しく澄んだ清流と、その周辺に広がいる川の一つに気仙川があります。美 ります。 気仙の人々にもっとも親しまれて

暮らしのそばを流れる川

湾へと注ぎ込む気仙川は、全長四十四キロ メートルの比較的小さな川です。 |町の街中を流れて陸前高田市の広田

されている「ふるさとの川」です。特に住 と平行するように流れていることから、 の周りには人家や田畑が多く点在し、 に密着した存在となっています。 この気仙川は、気仙の人からもっとも愛 町では、主要道路である国道三四○号線 生活

ること、小石を川面に滑らせると踊るよう に飛び跳ねることなど、みんな気仙川 やイワナなどたくさんの生き物が住んでい は驚くほど冷たいこと、水の中にはヤマメ 仙川。真夏でも渓流に足を入れると川の 水遊び」を経験するのはもちろんこの気 住田町に住む子供達が、生まれて初めて

いる川が気仙川なのです。 す。暮らしのそばでいつもしずかに流れて に耳を澄ませながら束の間の休息をとりま 農作業の合間に水流を眺めたり、 また、川のそばに田畑を持つ大人達は、 せせらぎ

美しい清流を守るために

ルターを通り抜けて流れ込む水は透明で美 の支流が集まって流れ下る気仙川。この支 を見ることが出来ます。そんな自然のフィ 流の源には、種山高原など多彩な自然の姿 しく、見る人の心を癒します。 緑豊かな北上山系の山々から、いくつも

然の力だけで保たれてきたわけではあり ところで、この恵みの清流は、決して自

地道に行われています。

っている流域では森林資

みんなの力によって守られてきた川なの の人達の努力が隠れています。この川は、 ん。その影には、気仙 |川を愛する地域

住民達が川の周りに茂っ 釣り人が心地よく利用 また、七月のアユ釣りシーズンの前には、 ています。 ています。そんな活動の 加して、河川に落ちたゴミを拾っています。 住田町や陸前高田市に住む多くの人が参 年数回行っているこのボランティアには、 気仙川には毎年県内外から多くの釣り人 その活動のひとつが 清流に泳ぐア 「川の大清掃」。毎 できるようにと、 ユ釣りを満喫し た草を刈り取っ 甲斐もあって、

)II 0) 深い関係

後背の山に植える落葉樹の落ち葉はやが を助けるのだとか。 ボ酸鉄は川を通じて海に びつきやすく、フルボ酸 よって海を守るとされて 切にする習慣があります ンクトンの栄養源となっ て腐葉土になり、フルボ をたくさん寄せるとされ つき林」と呼ばれる森林は、木の影が魚 つくるのだそうです。フ 漁業を営む町では、 カキ・ホタテ・ワカメ 古くから森林を大 います。そして、 流れ込み、プラ 鉄になり、フル 一酸という物質を て魚貝類の成長 ルボ酸は鉄と結 、土壌の保全に 海岸近くの「魚

んな気仙の入り江ですが、その水源とな (源を守る活動が などの養殖が盛 気仙には、行政 と山ふれあいの森づくり」では、地域の 初の魚釣りもこの川がくれた楽しい記憶 るのです。また、年に一度開催される「海 に指定されている区域が、非常に多くあ は清らかな住民の思いをのせて今日も滔々 です。みんなに愛され守られて、気仙川 係や大切さについて学んでいます。 共に山に登って植林し、森・川・海の関 小学生達が参加し、林業や水産関係者と 子どもの時の最初の冒険も、そして最

いの交流スポット 川の駅よこた」

四〇号線沿いには、道の駅ならぬ「川 の駅よこた」というユニークなネーミ ングの建物があります。 気仙川と平行するように走る国道三

日からしばらくはお祭り

のような熱気が気 静かな清流もこの からもたくさんの

釣り人が集まり、普段は

この日は、地元の気仙

仙川を包みます。

仙川が注ぐ風光明媚な広田湾に至るち ょうど中間の位置にあります。 住田の街から陸前高田の街へ抜け、気 これが建つのは陸前高田市の横田町。

でも、気仙の大自然を気軽に満喫でき こと、都会から遊びに訪れた親子連れ るイベントがいっぱいです。 アーなど。地元の子供達はもちろんの 田植え体験や昆虫採集、イカダ下りツ なイベントが開催されています。例えば、 ここでは地元の自然を生かした多彩

明日の釣果を願って前夜祭で盛り上がる太公望達

ちゃん食堂せせらぎ」では、気仙川名 などを販売。おふくろの味が楽しめる「母 な野菜や花、地場のお菓子や加工食品 らせるときなど、途中で是非立ち寄っ 物のアユ料理の定食や手づくりおにぎ てみてください。 また、施設内では地元で採れた新鮮 気仙川の流れを楽しみながら車を走



海の産直 銃

い産直スタイルを

は、 誇りを持つ彼ら三人の活動は地域の起爆剤にもなっています。 が育む命」ともいえる三陸の魚介類を販売することに、 います。驚くことに、三人はみな『ターンの移住者。 大船渡市三陸町にある「三陸とれたて市場」の青年達三人 ウェブサイトを活用して全国に三陸の魚介類を販売して 「風土 強い





業を手伝ったり漁師さんと会話したりし

のが「ホヤ」です。その どたくさんありますが、

形から「海のパ なかでも珍しい タテやカツオな

三陸の夏の海の幸はホ

ない人が多い中で彼らは、実際に浜の作

三陸とれたて市場 http://www.sanrikutoretate.com/

連絡を密に取り合い、時には新たな漁を お願いするなどして、全国のお客さんが

話し方に慣れるまで相当な時間がかかっ かと不安になりました」と話す松本さん 求める食材の要望に応えているそうです。 は、三陸の漁師さん特有の低音で早口な 「最初の頃は、怒られているのじゃない

「三陸とれたて市場」は、

ホタテの養

|陸の魚介をネットで販売

を全国に送ることに喜びと誇りを持って で育まれた美味しくて安心できる魚介類 取りざたされる昨今、このリアスの風土 られたのは、「食と命」の問題が何かと は大ゲンカしながらもここまでやってこ そんな三人が、時には励まし合い時に

湾や、絶品ワカメが育つ綾里(りょうり)

ッピンアワビ」の産地・吉浜(よしはま) 走れば、中国から熱い支持を受ける「キ の近くにあります。ここから車で十分も 殖が盛んな三陸町越喜来(おきらい)湾

Iターンで三陸へ移住

いるからだといいます。

サイトを利用して、全国のお客さんに三

店。「発送専門」を看板に掲げ、ウェブ かして、新鮮な魚介類を販売している同 湾がある場所です。この環境をフルに生

陸の海の幸を提供しています。

いながらパソコンで、〝好きな商品を好き

このサイトの特徴は、お客さんが家に

のディレクター八木健一郎さん、本格的 ウェブサイトの作成を手がけるのは、三 商品を魅力的に伝えるかにより、売上が ェブサイト」そのもの。画面上でいかに です。そのため、お店の顔となるのは「ウ な分だけ〟選んで購入していくシステム 十歳代前半の青年達。リーダー的な役割 「三陸とれたて市場」で、責任が重い 全国へと発信しています。 感動を胸に、彼らは今日も三陸の魅力を さなど、それぞれがこの土地で出会った 職業に就いた三人。自然や食や人の素朴 ていたという八木さんの誘いで、吉田さ みんな東海地方出身の一ターン者です。 元々、三陸町の北里大学水産学部に通っ んと松本さんが三陸へと移住し、現在の ところで、驚くことに三人の青年達は

大きく左右されるのです。



吉田友樹さんの三人です。

魅力的なウェブサイ

ん、食材の魅力を文章にするライター

八木さんの仕事は漁師さんとのコミュニケーション

の発音を練習しておくといいかもしれ

ませんね。(笑)

間音を「ㄨ」と表します の中間音を「シ」、「チ

気仙に移住を考えてい

る方は事前にこ

は同じ発音なのでケセン語の表記では ら」と表します。

『す』と表し、「す」と表し、

ネット特有のタイムリーな情報更新も



の臨場感で溢れているのです。





★●庄司芸

暁子

ライスしたきゅ

信仰

る。とれている漁民には、海を背景に生活している漁民には、海を背景に生活している漁民には、海に羅大権現」を祀る風が多いが、新造船のときなどを祀る風が多いが、新造船の信仰がある。 _「お船霊さま」を祀るのが普通であ祀る風が多いが、新造船のときなど

て性仰 が漁船などに乗船するのが強い。そのため、一般お船霊さまは、女の神様 た。 のは禁止され級的には、女体だとする信

でまにお神酒を供え、神職に祝詞をあれるという岬や半島にまで出かけ、おられるという岬や半島にまで出かけ、おられるという岬や半島にまで出かけ、お神酒を捧げる。帰ってくると、そのお神酒を捧げる。帰ってくると、そのおけるという岬や半島にまで出かけ、おが酒を捧げる。帰ってくると、そのおけるという岬や半島にまで出かけ、おが酒を捧げる。帰ってくると、そのおけるという岬や半島にまで出るという。 舟 おろし」 の作法 としては、 船

ことが行われていた。では「舟下ろし」のい ところで、三陸 町越喜来(おきら 祝宴のとき、次 5 の

その 日に舟主の宅に関係者 一同が見えるように掛ける。床の間には「山ノ神」 が集ま

がにた女の舟し

舟大工は、海や舟の守護神としての舟大工は、海や舟の守護神としてのお船霊さまのほかに、右の例のようにお出霊さまのほかに、右の例のようにも、その加護を受けている「山ノ神」を信仰するふうも根強かった。 お船霊さまのほかに、右の例のようにお船霊さまのほかに、右の例のようにも、その加護を受けている「山ノ神」を信仰するふうも根強かった。

戸惑いました」と苦笑します。 たそうです。「心根の優しさがわかって 何度も漁師さんの元を尋ねて現場取材す しまえば平気なんですが、最初はやはり ディレクターの八木さんは、漁師さんと るというのはライター担当の吉田さん。 ながら、食材の情報を収集しているのだ 養殖作業の舞台裏を紹介するために うりと和えて酢の物にして食べると、三 と間違いなしです。 の風味、舌に慣れると病みつきになるこ 量も随分増えているようです。 たお隣の国の韓国ではキムチにして食べ まず酒の肴として食べて 陸の夏を実感します。 こがれる初夏の味覚。ス 最初は違和感を感じる人も多いようです。 イナップル」ともいわれ、独特の風味に るとのことで、最近では気仙からの輸出 です。酒量が増えること 度挑戦してみてはいかがですか…。こ 通信販売でも買うことができますので、 あまり食べたことのないという方は、 しかし三陸に住むものにとっては待ち

間違いなし。ま みるのがお勧



三陸を代表する珍味ホヤ

おらはの「ケセ 〜 (す+し) ÷2 =

の子なので、直感的に理 は「ぅ」という文字を発明しました。「ゥ 地元のケセン語の先生 はちょうど中間音に聞こえますので、 区別なく同じ発音になります。その音 ーン なるほど!」 同じように「ち」と 気仙では「す」と「し」はどちら

字面が両方の合い 「解できますね。 「つ」の中間音 山浦玄嗣さん てある。のお掛図が、一同って祝宴を張る。よ

のお掛図が、一同が見えるように掛けてある。

舟主は、祝宴の手伝いをしている若舟主は、祝宴の手伝いをしている若い女性の中から一、二名を特に指名しておく。宴がたけなわになった頃、舟まかれた餅は、舟主から計名された女性が、ていねいに拾って歩く。この大工が座敷中に餅をまいて歩く。この大工が座敷中に餅をまいて歩く。この大工が座敷中に餅をまいておる。

村村である。

神子では、海や舟の守護神としてのお船霊さまのほかに、右の例のようにお紹ってある。

県地図(らず)を見た」

となります。

(らず) が岩手

というと、「岩手県知事

が「岩手県知事が岩手県地図を見た」

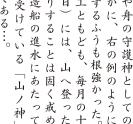
「ら」で表します。

つまり気仙

の人

ちなみにカタカナの場合、「ス」と「シ」

と「ツ」の



東北を代表する銘菓「かもめの玉子」











明 さん

の愛を、お菓子とまちづくりに懸ける情熱の人です。 を育んできたのはさいとう製菓㈱社長の齋藤俊明さん。湧き上がる地域へ いう人は多いのではないでしょうか。それほどまでに、全国的に有名な銘菓 気仙や大船渡の地名は知らないけれど、「かもめの玉子」を知っていると

地元を盛り上げたいと考えました。色々と けに、元のような活気を取り戻し始めたの 始めていた夏祭りが、「海上七夕」をきっか 想は功を奏し、それまで年々寂しくなり 悩んだ末、海の上に七夕飾りを浮かべたら 綺麗だろうと思ったのです」。この斬新な発 「大船渡湾を生かした夏祭りで、もっと

生んだ「さいとう製菓株式会社」は、郷土

あまりにも有名な銘菓です。この銘菓を ホワイトチョコで包んだ「かもめの玉子」は、

ほくほくとして優しい甘さの黄味餡を

|岩手の環境||を個性に

の装飾で彩る船団「海上七夕」は、今や気

仙の風物詩として定着していますが、この

企画者が齋藤さんなのです。

を生かしたお菓子作りにこだわり続けて

いる会社です。

愛する故郷に願うこと

見渡した大船渡の風景が今でも忘れられ の町はこんなに素晴らしい姿をしていたの ません。『わぁ! これがわが故郷かぁ! こ ました。湾に入ってくる時の高い甲板から この時、大船渡に生まれて本当に良かった か!』と涙が出るくらい感動しました」。 **- 齋藤さんは強く思ったそうです。** 「以前、客船の『飛鳥』に乗ったことがあり

菓子部門「ル・ポミエ」や、郷土の歴史や文

化をテーマとした和菓子の「七郷の風土菓_

シリーズなどを展開しています

の言葉通りに同社は「岩手を食べよう」を

らうのは社長の齋藤俊明さん。そして、そ

キャッチフレーズとした県産食材使用の洋

性に繋がると思います」と郷土に敬意をは を活かしたお菓子作りこそ、われわれの個

に恵まれ、農産物も素晴らしい。この素材

大自然がある岩手。水と空気と勤勉さ

が、気仙にパワーを注ぎ込んでいます 動する心こそ「お菓子」や「祭り」に熱い息 誇りを持っていたい」という齋藤さんの思い ちづくりと、若者が夢と希望を持てる地域 す。今後の願いは、風土を最高に生かすま 吹を注ぎ込む源なのだと感じさせられま づくりだと言います。「いつも、ふるさとに えて下さった齋藤さん。常にまっすぐに感 飾らない言葉で、郷土への熱い思いを伝

愛する会会長」としても活躍しています。

つりでは、実行委員長であると共に「海を

また、毎年恒例となっている大船渡夏ま

を主催するグループ。夜の海をまばゆい光 この会は、祭りの立役者である「海上七夕」 齋藤さんは地域のリーダーとしても欠かせ

会会長や商工会議所副会頭を務めるなど、 でも大いに発揮されています。観光物産協

郷土に対する思い」は、お菓子作り以外

地域のリーダー的な存在

ます。「知って、行って、見て、会って」。 りは、秋よりも夏が一段と盛り上がり の心がここにはあります。 祭りでしか感じることができない気仙 三陸の海とともに暮らす気仙人のお祭

りが続きます。 **"伝統のお祭り』などと多種多様なお祭気仙は夏になると "味覚のお祭り』や**

っと勇気のいるウニやアワビですが、 の食材はやはり新鮮なウニやアワビ。普 新鮮な魚介類を求めて、会場への道路は はもとより、県外各地から水揚げ直後の として、大船渡市の「長崎海岸ウニ・ア ている内陸の人の姿も見られます。 くて美味しいここならばと思い切り食べ 段、魚屋さんで買って食べるのにはちょ 延々と長い車の列が続きます。お目当て ワビまつり」が開催されます。岩手県内

に気仙を代表する花火大会として毎年大 月下旬から八月上旬にかけて花火大会が 勢の見物客でにぎわいます。また、旧盆 り」の花火大会は打ち上げ数や規模とも 各地で行われます。大船渡市の「夏まつ 次に〝見て楽しむお祭り〟として、



浜辺でゆったりと見られる「高田松原花火大会」

大半を占めるようになる

のだ。

贈り物には、魚体が大き

13

9

月

魚で干物作りに挑戦して すめ。お刺身を堪能したら、

みては

今度

は が

小 お

響き渡ります。 戸時代を彷彿させる甲冑を身につけた武 たとされる住田町の「夏まつり」では江 士による火縄銃の実演がなされ発射音が 上げられる花火を楽しむことができるた ″参加するお祭り』の筆頭は陸前高田 江戸時代、伊達藩の火縄をつくってい 年ごとに大きな人気を博しています。 潮騒を聞きながら目の前で打ち

きるのでこの時期気仙を訪れたなら、思 七夕」ともに、引き手はだれでも参加で もとで山車と山車をぶつけあう「けんか 引きあう「うごく七夕」。勇壮な太鼓の 華麗に装飾された十四台の山車が町内を きない気仙の心を感じることができるは か。きっと、祭りでしか感じることがで 七夕」と気仙町「けんか七夕」 で八月七日に行われる高田町の い切って参加してみてはいかがでしょう が有名。 「うごく





おいしさいっぱい「長崎海岸ウニ・アワビまつり」





ムック本『奇 跡 0 海 陸

がこの本です。 土」を感じてもらいたい くの人に知ってもらい、 ですが、山と川と海が育む 「すが、山と川と海が育む命の「食と命」が話題になることの 〜三陸の風土がこ 制 陸 0) 作 0 生 循 多 冊 きた風の れ K た

撮影した二百点近くの写 解き明かしているほか、 授が「奇跡の海三陸」の 料理長、そして北里大学 行副学長と東京「分とく 生、特別現地対談では、 巻頭寄稿に『バカの壁』 (A4版八○頁/全頁カラ 丸一年をかけて が秘密を科学的に 大山」の野崎洋半 が秘密を科学的に 真が 好評です。 てに教光捷先

http://www.a mazon.co.jp

[編集後記]

◆今回で気仙新聞も第4号の発行を迎えることができました。

~−・ピックス出版 http:// 左記でお買い求めになれ

www.epix.co.jp

◆今回のテーマは「水と命」です。「水」は人にとってなくてはならないものです。 川のせせらぎ、波の音、聞いているだけで癒され、仕事の疲れも消えてしまいます。 その反面、この地域は、津波、河川の氾濫など自然の驚異にもさらされてきました。 水のいろいろな面と向き合いながら「命」を育んできました。

/ 税込価格一、

000円

ます

- ◆地域の豊かな自然を守りつつ、それを「生命」の糧として次の世代に引き継いで いく。紙面では、水産業の希望を担う北里大学の学生達とそれを取り巻く住民の人 たち、川で遊ぶ子供達、インターネットというツールを利用して地域の情報を発信 する若者達。「水」とふれあいながら、若い世代が地域を活性化しています。
- ◆限界集落の増加、人口の減少などめまぐるしい社会環境の変化の中でも、川の流 れ、海の波のように少しずつでも止まらず確実に・・そんな地域の流れを刻んでい くことがこの地域の未来を託された我々の使命ではないでしょうか。

[気仙新聞 第4号 発行:平成20年8月29日]

岩手県気仙地方への移住・定住などのご相談は

(このシリーズでは、「三陸とれたて市場」八木健一

郎さんが、三陸の潮風の香りのするミニ・エッセーをおとどけします)

- 下記の窓口までお問い合せください。 ●大船渡地方振興局·企画総務部(「気仙新聞」係) 電話 0192-27-9911
- ●岩手県の総合窓口「定住・交流サポートセンター」 (岩手県地域振興部地域振興支援室) 電話 019-629-5194 (直通) http://www.pref.iwate.ip/~uii turn/
- ●首都圏での総合窓口「いわて定住・交流支援センター」 (いわて銀河プラザ Uターンセンター内) 電話 03-3524-8282 http://www.pref.iwate.jp/~hp0401/

脂がのった三陸の鮮サンマ

- ●大船渡市の窓口 「企画政策部企画調整課」 電話 0192-27-3111 http://www.city.ofunato.iwate.jp/
- ●陸前高田市の窓口 「企画部企画政策課」 電話 0192-54-2111 http://www.city.rikuzentakata.iwate.jp/
- ●住田町の窓口「町づくり推進課 移住相談窓口」 電話 0192-46-2114(直通) http://www.town.sumita.iwate.jp/

ちょこっとプレゼント

がある事は、意外と知ら

れて

いな

61

船が大挙をなし、浜全体

が活気づく。

港にはサ

った水揚げ

動

向

サンマ漁が始まる初秋。

[サンマ雑学・

八木健一郎の産直こぼれ話

THE STATE OF THE S

3

刺身の旬と干

の

包

このサンマ、一風変わ

は、脂が抜けて干物に向く小型サーサイズが大量に水揚げされるが、一初秋には、脂がのった刺身向き

イズが晩秋に

晩の

大型

読者の皆様から気仙新聞への感想やご意見を募 集しています。ハガキまたは封書に「ちょこっとブ レゼント応募券」を貼ってお寄せください。お寄せ 頂いた方の中から抽選で5名様に、さいとう製菓の 【七郷の風土菓】詰め合わせをプレゼントさせて 頂きます。

(第4号の〆切は

2008年11月30日です)

[応募先]

〒 022-8502 岩手県大船渡市猪川町字前田 6-岩手県大船渡地方振興局 「気仙新聞」係