



南三陸町、中橋にて



「わたす日本橋」はオープンから10年を迎えました。

Vol.9

2025年3月1日発行第9号 発行元：わたす日本橋



南三陸町の次世代、それぞれの10年、これからの10年

これまで「わたす新聞」や「生産者たちのものがたり」等でもご紹介してきた南三陸町の次世代たち。今回は、山内淳平さん、阿部和也さん、阿部将己さん、そして筆者(大場黎亜)とで、これまでを振り返りつつこれからの10年について語りました。

淳平…立ち上げの頃から関わらせてもらって、ヤマウチのお得意様を集めた商談会なども開催したり、提供する食材や商品も一緒に考えさせてもらってきました。コロナ禍もあった中、10年続けて来られたのは凄いなと思います。

和也…うちは母が以前から関わっていたので、その様子を見聞きしてきました。そのわたすに、去年自分の取り組みを取り上げてもらえて、感慨深いです。

将己…去年新聞に取り上げてもらったのが初めてですが、実は帰ってくる前は日本橋で働いていて、移転前のわたすにはランチに行ったことがあるんですよ。「地元」の食材を使ってPRしてくれるお店があるんだ、有難いな」と思っていていました。

淳平…わたすはオープン当初から、料理も食材を大事にしながらいっしょに作ってくれた印象があったし、スタッフの人たちも現地のことを学びに来てくれたり、一生懸命な印象がありました。だから「一緒に何かしたい」と思わせてもらえただけです。

黎亜…わたすも10年ですが、皆さんの10年はどうでしたか。

将己…家業があるから、震災前から「いつかは帰らないといけないのかな」とは漠然と思っていました。でも、震災の時に一週間程父親と連絡が取れなかった時「親父死んだのかな、そして俺が継ぐのか」と思ったんです。実際父親は無事でしたが、震災をきっかけに真剣に考えたと思います。こんなに早く帰ってくるつも

りではなかったけど、変化の10年でした。

淳平…俺ら世代のUターン組は、震災前に帰ってきた人が多いから、震災後に帰ってきた後輩たちは本当によく考えていて「俺たちもちゃんと考えなきゃ」っていうのもあります。

黎亜…でも、帰ってきた時に、淳平さん世代が上の世代と上手に付き合いつつ、若い世代でもできることをやっていくぞとリードしてくれていたことって、凄く心強いことだったと思うんです。「とりあえずやってみよう!」「俺らが楽しいと思えるならやった方がよい!」という想いと行動力、そして実践があつて。私もこの10年、この「お兄ちゃんたち」やそこに集う仲間たちと出会えたことが、いきいきとまちで暮らせる原動力になっています。

将己…正直、元々地元が嫌になって出たこともあって、あまり期待をしていなかったんですけどね。でも、実際帰ってきたら、先輩たちがいろいろ仕掛けていたり、移住者や若い人も活躍していて。「南三陸、今めっちゃ楽しそうじゃん」って思ったし、このままじゃ自分理もれるな、自分も混ざりたいなと思いました。

一同…それで、建設業の息子が「海藻にいくんだから、凄いいね!笑(2面へ続く)」



阿部和也(あべかずや)
大学卒業後、某大手ECサイトの子会社を経て、広告業界で働く。2020年に地元・戸倉地区へ戻り、漁師を継ぎFISHERMAN'S KITCHEN(フィッシャーマンズキッチン)を立ち上げた。母はわたす日本橋立ち上げから関わっている「たみこの海バック」代表。



山内淳平(やまうちじゅんぺい)
株式会社ヤマウチ専務取締役。志津川地区出身。震災後、同級生たちと共に「南三陸ふっこう青年会」(現「南三陸大盛会」)を立ち上げ、若い世代を中心に「南三陸復興市」をはじめさまざまなイベント等で復興を牽引してきた一人。

栗原市・登米市 伊豆沼・内沼



湖一面、蓮に覆われる夏

気仙沼市 徳仙丈山



山が染まる5月

TOHOKU
花景色
—宮城県北—



わたす日本橋

https://www.watasu.net
TEL. 03-3510-3185

公式 HP



Instagram



南三陸の1と(1)

大場 黎亜
(南三陸在住)



ラムサール条約登録湿地である志津川湾の恵みを受けた魚介類をメインに、地域の農作物や南三陸の特産品を値で販売する冬の恒例イベントです。

南三陸町の冬を賑わせる「志津川湾・冬の三大祭り」

第一弾が、毎年12月29日に開催される「おすばで祭り」です。「おすばで祭り」は、三陸沿岸で「酒の肴・つまみ」を意味します。年越しに欠かせないタコやアワビなどを含め、新鮮な魚介類が浜値で販売されるおとって、毎年町内外から大勢のお客様が来場します。東日本大震災以前から長く続いている、南三陸町の年の瀬の風物詩と言っても良いでしょう。



震災前から年の瀬の一大イベントとして定着している「おすばで祭り」



旬の水揚げ時期が短い「寒鰯」を存分に味わえる「寒鰯祭り」

そしてラストの第三弾を飾るのが二月の「牡蠣祭り」です。南三陸町の豊かな山々から流れ込むミネラルを豊富に含んだぶりっぴりの牡蠣は、濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。今年は牡蠣の不漁が心配されましたが、それでも「南三陸の旬を楽しんで欲しい!」という心意気で、なんと蒸し牡蠣3千個のお振る舞いも!牡蠣汁や牡蠣フライなどのメニューも人気です。



ラムサール志津川湾で育った旬の牡蠣を使った料理が多数並び「牡蠣祭り」



日本橋から
イベント
開催報告



「能登半島支援会」
わたす日本橋。第2回開催
24年8月に
続き、トークイ
ベントを開催。
映像作家の
有馬尚史さん、
能登より松波酒蔵金七聖子さん
にお越しいただき、能登の
「イマ」をお話いただきました。
そして来たる5月17日、第
3回の開催が決定。地震に加
えて、豪雨災害も起きてしま
った能登地方。能登の現在、



魅力を知り、できること、皆で
考えましょう。
25年1月28日
日本酒のプロと知る「岩手の
おいしい日本酒セミナー」。
福島、宮城、
山形と昨年よ
り開催してき
た「東北の地
酒・日本酒セ
ミナー」。今回
は、岩手県工
業技術センター米倉裕一さん
をお迎えしての開催。江戸時
代から続く南部杜氏のこと、
岩手県の水と日本酒の関係、
普通酒、純米吟醸のTPOなど、
お酒好きには興味の尽き
ない話ばかり、岩手ゆかり
の酒の肴をつまみながら、ま
だ市場に無い清酒や稀少な蔵
酒を利き酒する、とっておき



「黒石ねぶ
たまつり」に
使う「ねぶた
絵」を再利用
して作るユ
ニークな「ねぶた灯ろう」。
このワークショップを好評に
お応えして再開。 「ねぶた
灯ろう」発案者のIRODOR
I木村正幸さん直々のレク
チャー、美しいねぶたのパ
ーツを前に、参加者も自然に熱
が入り、夢中に製作。自分
の作品の完成に、皆さん大満足
でした。(来年も実施予定)



わたす
スタッフ
コラム

「わたす」のルーツを訪ねて

「わたす日本橋」山田 美和



震災後、南三陸町との出会いがきっかけで生まれた「わたす日本橋」は今年で10年目を迎えます。現在の「わたす日本橋」は防災、能登半島支援、文化伝承、SDGs、多様性と活動の幅を広げています。今回は10年企画として気仙沼線BRTで巡ってきました。石巻市出身の映画監督の映画を東京で観てから現地の伝承館や震災遺構の大川小学校などを訪れたので、穏やかな海を見た時、感慨深く涙が止まりませんでした。私たちが忘れてはならない教訓を未来へ生かす発信の必要性を改めて感じた旅でした。また、復興した気仙沼港の立派でやさしい風景、南三陸町で訪れた海

の見える新しいカフェでは3世代がお食事を楽しまれている。そんな光景を見て、力強い復興と前向きな未来を感じました。微力ながら「わたす日本橋」から、発信を続けていきたいと思っています。

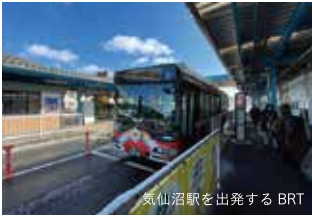
編集後記

昨年わたす日本橋の担当になりました。美味しい食材や街の魅力、ボランティア情報の発信など色々出来たら良いなあと思っておりまです! (G) (E) (E) 早朝、気風を求めて気仙沼港を散歩。見えず諦めかけたその時、遠くにうっすら発見! 喜んで写真撮るも、何も写っていませんでした! (H) (E) (E) 取材で久しぶりの南三陸へ。地元で活躍されている若い方たちのお話を聞いて、パワーをもらいました。中橋をバックに撮影したカットがとてカッコよかった! (副編集長) (E) 座談会後の懇親会でも深い話がいろいろ。字数的にいっぱいカットしているのだけれど全貌ご紹介したい! (ねぎ娘) (E) 震災から14年。気仙沼、南三陸の歩み。ほんの少しづつの紹介ですが、皆さんに伝わればと願っています。(ささ) (E) 今回も無事発行となりました。この新聞で自然災害で理不尽な目に遭いながらも前に向かって元気に進む人がいる事を知っていただければ幸いです。(やつさん)

10th
いままで10年、これから

わたす
nihonbashi

宮城県北、三陸沿岸をなぞる旅。

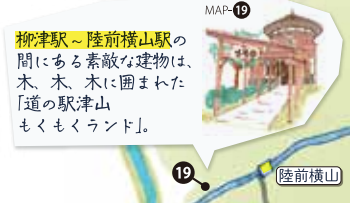


石巻市～登米市～南三陸町～気仙沼市を結ぶ JR 気仙沼線。三陸沿岸を走り、美しい眺めが人気の路線でした。しかし 2011 年、東日本大震災によって、甚大な被害を受けてしまいました。廃線も危ぶまれましたが、地元の熱意で、柳津～気仙沼駅間を BRT*に形を変え、2013 年運行を再開。約 1 時間 50 分の道のりです。

*「BRT」とは、Bus Rapid Transit の略で、専用道などを利用するバス高速システムのこと。



日本が誇るメイド・イン・ジャパン・デニムを製作するファクトリーが気仙沼にあるんです。**蔵内**駅からはほど近い丘の上に建つ「オイカワデニム」。約 20 人の職人さんが毎日、世界に向けて製品を作っています。確かな技術をベースに、自分達だからできること、地産や循環を考えて、不要物として処分してしまうメカジキの吻(角)を使ったジーンズ、増えすぎた野生の鹿の革を使ったスタジアムジャンパーなど、オリジナル製品も開発。ユニークな物づくりに注目が集まっています。



柳津駅～陸前横山駅の間に素敵な建物は、木、木、木に囲まれた「道の駅津山 もくもくランド」。

語りわたす -みちびき地蔵-
地蔵と呼ばれる地蔵が、翌日七くなる人や生き物の霊がお参りし、あの世に導かれるのだという。昔々ある母子が通ると、二人しかいないはずなのに村人たちが馬、牛たちの姿が次々に見えた。恐ろしくなって帰っていったが、夫は「狐にでも化かされたんだろ」と言った。翌日の大潮

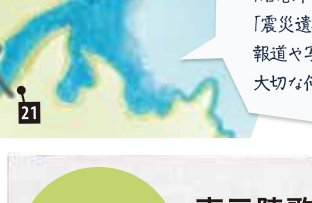
の日、村人がたくさん浜辺で海藻を取っていた。思えば上に潮が引いているの、つまりが突然津波じゃ！と叫び声がした。母子は必死で逃げ切ったが、前日にみちびき地蔵の前で見た人々や馬、牛たちが津波に飲まれた。言い伝えが本当だと知った村人たちは、それ以降一層、みちびき地蔵を大切にしよう。



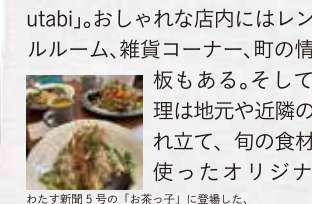
散歩の後のおやつは、MAP-6 老舗「紅梅」の「揚げパン」！地元漁師さん御用達。



笑顔を素敵 3 代目社長 及川洋さん



日本が誇るメイド・イン・ジャパン・デニムを製作するファクトリーが気仙沼にあるんです。**蔵内**駅からはほど近い丘の上に建つ「オイカワデニム」。約 20 人の職人さんが毎日、世界に向けて製品を作っています。確かな技術をベースに、自分達だからできること、地産や循環を考えて、不要物として処分してしまうメカジキの吻(角)を使ったジーンズ、増えすぎた野生の鹿の革を使ったスタジアムジャンパーなど、オリジナル製品も開発。ユニークな物づくりに注目が集まっています。



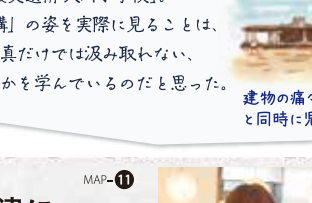
柳津駅～陸前横山駅の間に素敵な建物は、木、木、木に囲まれた「道の駅津山 もくもくランド」。



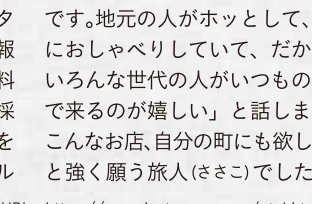
散歩の後のおやつは、MAP-6 老舗「紅梅」の「揚げパン」！地元漁師さん御用達。



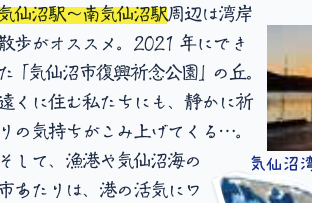
笑顔を素敵 3 代目社長 及川洋さん



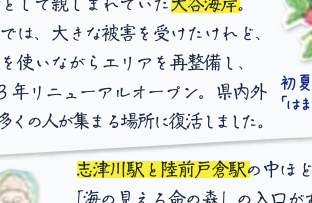
日本が誇るメイド・イン・ジャパン・デニムを製作するファクトリーが気仙沼にあるんです。**蔵内**駅からはほど近い丘の上に建つ「オイカワデニム」。約 20 人の職人さんが毎日、世界に向けて製品を作っています。確かな技術をベースに、自分達だからできること、地産や循環を考えて、不要物として処分してしまうメカジキの吻(角)を使ったジーンズ、増えすぎた野生の鹿の革を使ったスタジアムジャンパーなど、オリジナル製品も開発。ユニークな物づくりに注目が集まっています。



柳津駅～陸前横山駅の間に素敵な建物は、木、木、木に囲まれた「道の駅津山 もくもくランド」。



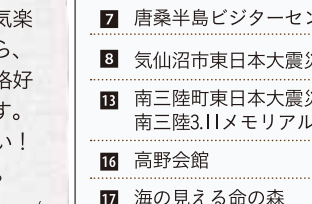
散歩の後のおやつは、MAP-6 老舗「紅梅」の「揚げパン」！地元漁師さん御用達。



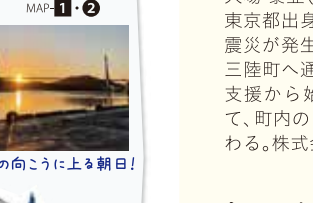
笑顔を素敵 3 代目社長 及川洋さん



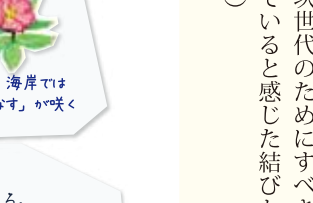
日本が誇るメイド・イン・ジャパン・デニムを製作するファクトリーが気仙沼にあるんです。**蔵内**駅からはほど近い丘の上に建つ「オイカワデニム」。約 20 人の職人さんが毎日、世界に向けて製品を作っています。確かな技術をベースに、自分達だからできること、地産や循環を考えて、不要物として処分してしまうメカジキの吻(角)を使ったジーンズ、増えすぎた野生の鹿の革を使ったスタジアムジャンパーなど、オリジナル製品も開発。ユニークな物づくりに注目が集まっています。



柳津駅～陸前横山駅の間に素敵な建物は、木、木、木に囲まれた「道の駅津山 もくもくランド」。



散歩の後のおやつは、MAP-6 老舗「紅梅」の「揚げパン」！地元漁師さん御用達。



笑顔を素敵 3 代目社長 及川洋さん



日本が誇るメイド・イン・ジャパン・デニムを製作するファクトリーが気仙沼にあるんです。**蔵内**駅からはほど近い丘の上に建つ「オイカワデニム」。約 20 人の職人さんが毎日、世界に向けて製品を作っています。確かな技術をベースに、自分達だからできること、地産や循環を考えて、不要物として処分してしまうメカジキの吻(角)を使ったジーンズ、増えすぎた野生の鹿の革を使ったスタジアムジャンパーなど、オリジナル製品も開発。ユニークな物づくりに注目が集まっています。



柳津駅～陸前横山駅の間に素敵な建物は、木、木、木に囲まれた「道の駅津山 もくもくランド」。



大場 黎亜(おおば れいあ) 東京都出身。大学在学中に東日本大震災が発生。ボランティアを機に南三陸町へ通い続け、2017 年町民に。支援から始まり、現在は町民として、町内のさまざまな取り組みに関わる。株式会社 Plot-d 代表取締役。



阿部 将己(あべ まさき) 地元・歌津地区にある、株式会社阿部伊組専務取締役。2017 年 U ターン後、家業を継ぎつつも新規事業として海藻の陸上養殖を立ち上げる。2024 年、海藻専門店「SEASON (シーズン)」をオープン。

「終盤「愛郷心つてどこから来るんだろ」という話題になりました。淳平さんが間髪入れず「中学！」と答え、和也さんも中学生、将己さんは小学生の頃と言います。地域の取り組みで大人たちに良くしてもらった記憶、ただただ毎日同級生と一緒にいた日々、その日々に当たり前にあった海や自然の風景たち。地元が嫌になって一度は都会に出た共通点を持つ皆さんですが、小中学生の頃に得た原体験、原風景が、今、地元の未来を見据えて熱く語り合う姿に繋がっているのだと思うと、私たちがこれから次世代のためにすべきことのヒントにもなっていると感じた結びとなりました。(大場黎亜)

和也…次の 10 年、南三陸町の未来を賭けた勝負ですよ。

淳平…「戸倉 Sea Boys」もめちゃめちゃ頑張っていて盛り上がりつつあるし、そこに和也くんが帰ってきて、歌津でも将己くんが帰ってきて「SEA SON」オープンして、若手の盛り上がり心強いと思う。俺らの 10 年って、自分たちの世代が何かを動かしたりやりたいことをやるように土台を作ってきたがむしろ 10 年だったけど、も

何かにしていきたいなと思います。

和也…自分が帰ってきたときも、地元で漁師を頑張ってくれていた同世代の「戸倉 Sea Boys」がいてくれたことはとても大きかったですね。自分一人だったら頑張れなかったと思うけど、すでに親世代から引き継ぎつつ自分たちにできることを頑張っている姿を見ると、鼓舞される部分がありました。それから、SNS とかから見えてくる町内の人たちの活躍を見て、純粋に「カッコイイな」と思っていました。最近は一緒に町の P R イベントなどに参加することもあって、少しずつ、このまちを動かしているコアな部分が見えるようになったのが自分にとって刺激だし、これからも関わりを増やして一緒に何かしていきたいなと思います。



季節に合わせてテーマカラーが変わる海藻パフェは、まるで芸術作品のような美しさと「ここにも海藻が？」という驚き、地域の旬の果実の美味しさが楽しめます。 MAP-12



季節に合わせてテーマカラーが変わる海藻パフェは、まるで芸術作品のような美しさと「ここにも海藻が？」という驚き、地域の旬の果実の美味しさが楽しめます。 MAP-12

おすすめは 7 種の素材をブレンドした使いやすい「魚屋こだわりのだしパック」。わたすでは、ヤマウチの水蛸や三陸わかめなどを使った料理を提供しています。 MAP-14



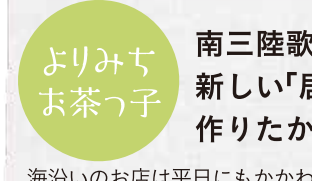
季節に合わせてテーマカラーが変わる海藻パフェは、まるで芸術作品のような美しさと「ここにも海藻が？」という驚き、地域の旬の果実の美味しさが楽しめます。 MAP-12



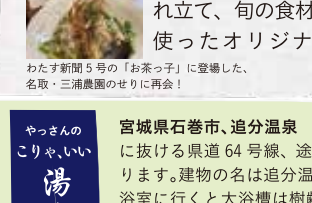
季節に合わせてテーマカラーが変わる海藻パフェは、まるで芸術作品のような美しさと「ここにも海藻が？」という驚き、地域の旬の果実の美味しさが楽しめます。 MAP-12



季節に合わせてテーマカラーが変わる海藻パフェは、まるで芸術作品のような美しさと「ここにも海藻が？」という驚き、地域の旬の果実の美味しさが楽しめます。 MAP-12



よりみち お茶っ子



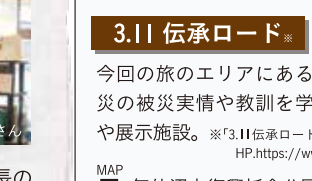
よりみち お茶っ子



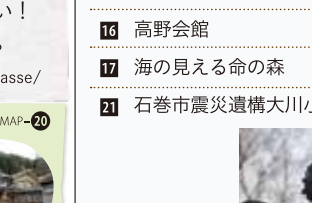
南三陸歌津に、新しい「居場所」を作った。



よりみち お茶っ子



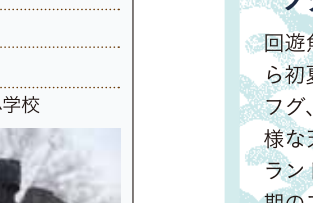
3.11 伝承ロード※ 登録施設



よりみち お茶っ子



3.11 伝承ロード※ 登録施設



よりみち お茶っ子



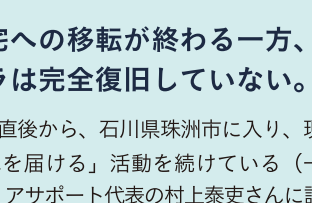
「フグ」 4 月～6 月頃
回遊魚であるフグは産卵期にあたる春先から初夏にかけて能登にやってきます。トラフグ、マフグ、ゴマフグ、ヒガンフグなど多様な天然フグが水揚げされ「能登ぶぐ」ブランドとして、人気を集めています。産卵期のフグからは白子や卵巣など、貴重な部位も採ることができ、まさに旬の味。



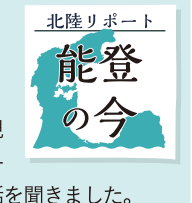
「フグ」 4 月～6 月頃
回遊魚であるフグは産卵期にあたる春先から初夏にかけて能登にやってきます。トラフグ、マフグ、ゴマフグ、ヒガンフグなど多様な天然フグが水揚げされ「能登ぶぐ」ブランドとして、人気を集めています。産卵期のフグからは白子や卵巣など、貴重な部位も採ることができ、まさに旬の味。



「フグ」 4 月～6 月頃
回遊魚であるフグは産卵期にあたる春先から初夏にかけて能登にやってきます。トラフグ、マフグ、ゴマフグ、ヒガンフグなど多様な天然フグが水揚げされ「能登ぶぐ」ブランドとして、人気を集めています。産卵期のフグからは白子や卵巣など、貴重な部位も採ることができ、まさに旬の味。



「フグ」 4 月～6 月頃
回遊魚であるフグは産卵期にあたる春先から初夏にかけて能登にやってきます。トラフグ、マフグ、ゴマフグ、ヒガンフグなど多様な天然フグが水揚げされ「能登ぶぐ」ブランドとして、人気を集めています。産卵期のフグからは白子や卵巣など、貴重な部位も採ることができ、まさに旬の味。



「フグ」 4 月～6 月頃
回遊魚であるフグは産卵期にあたる春先から初夏にかけて能登にやってきます。トラフグ、マフグ、ゴマフグ、ヒガンフグなど多様な天然フグが水揚げされ「能登ぶぐ」ブランドとして、人気を集めています。産卵期のフグからは白子や卵巣など、貴重な部位も採ることができ、まさに旬の味。