



「たみこの海パックを子育て世代を中心とした女性が動きやすい場所にしたい」と話す阿部さん

南三陸なうな人

カキ一粒一粒に 詰まった 珠玉のストーリー 【阿部民子さん】

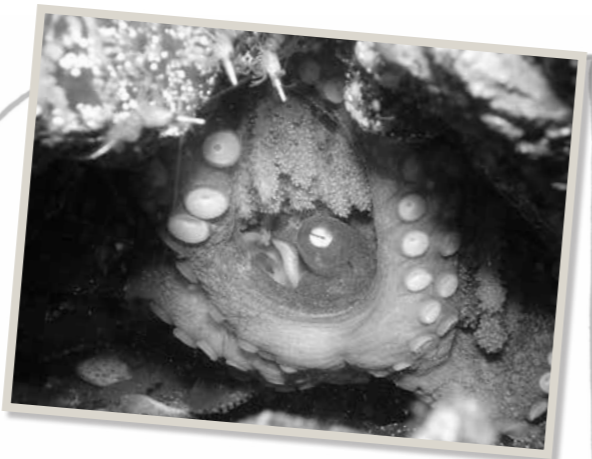
南三陸の冬を代表する味覚、カキ。濃厚なうまみがギュッと詰まったカキはひと口ほお張ればとりこになるおいしさだ。

志津川湾の養殖の歴史を丸ごと飲み込んだ大津波。戸倉地区では養殖施設の復旧にあたって、カキの養殖を従来の三分の一に減らすという決断をした。海産物のギフト「たみこの海パック」を立ち上げ、夫とともに養殖業にも携わる民子さんは「養殖量を三分の一にすることは正直、不安も大きかった。それでも、何度も話し合いを重ねた結果、過密だったカキの養殖を終わらせ、環境に配慮して、次の世代までつないでいくやり方を選んだんです」と振り返る。すると、収穫するまで2〜3年かかっていたカキが1年で出荷できる大きさまで成長し、渋みも少なく食べやすいカキになった。2016年には国内初の国際認証「ASC」を取得した。

今年も台風の影響で2割ほどのカキに被害が出たという。そんななか収穫されたカキ一粒ひとつぶに詰まっているのは、何度も困難を乗り越えてきた、南三陸で海と共に生きる者たちのストーリーだ。「ASC」のカキを多くの人に届けることでこの物語を伝えていきたい」と阿部さんは意気込んでいる。

南三陸なう 検索 阿部さんをもっと詳しく知りたい人は、南三陸公式ブログ 南三陸なうをご覧ください。

ネイチャーセンター準備室だより 「マダコの豊漁」



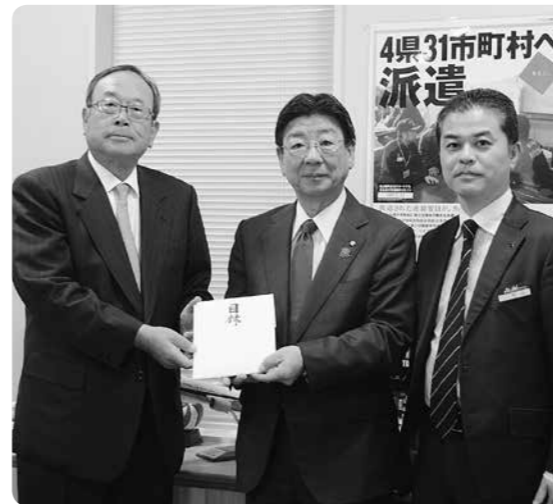
南三陸の市場はマダコの豊漁でにぎわっています。海の中で潜水作業をしても、そこら中でタコの姿が見られます。岩陰からそとこちらを見ているタコに近づくと、岩の隙間に入り込んで、迷惑そうにこちらをにらんでいきます。タコは好奇心旺盛で、向こうから近づいて来たかと思えば、突然墨を吹いて泳いで逃げ去ることも。

海底で見かけるタコは、大きなタコから握りこぶしほどの小さなタコまでさまざまです。南三陸では秋がマダコの産卵期。岩穴の奥で卵を産んだメスが、ふ化まで子育てする様子も観察できます(写真)。一方で、マダコの繁殖地としては房総

半島付近が有名で(産卵期は春と秋)、そこから稚ダコが宮城県沿岸まで移動することも知られています。今年は、もしかしたら南三陸生まれのタコと、北上移動してきたタコと、両方の数が多かったのかもしれませんが。海の中はまだまだわからないことだらけです。タコの言葉がわかったら、ぜひ出身地を聞いてみたいものです。

農林水産課 ネイチャーセンター準備室 ☎25-9703

ご寄附ありがとうございます



11月21日(火)、(株)ウジエスーパー様、アサヒビール(株)様からご寄附をいただきました。

これは、ウジエスーパーとアサヒビールが、商品・食を通じ、地元を支援する一助として「ふるさとうれしい応援キャンペーン」と題した企画を実施し、その売上金の一部を町へ寄附していただいたもので、今年で3年目となります。

町へのご支援ありがとうございました。

みな
レポ



町の恵みが一堂に会した産業フェア

11月4日(土)、ベイサイドアリーナ特設会場において、南三陸町産業フェアが行われました。

各産業が一堂に会する町の一大イベント。農業、林業、水産業、商工業からの出店のほか、はたらく車展示などがありました。また、山形県庄内町や埼玉県新座市などの交流自治体から豚の丸焼きや、人參うどんななどの出店があり、来場者は舌鼓を打っていました。



防災訓練を実施しました



11月5日(日)の世界津波の日、住民や消防、警察、自衛隊などの関係機関から約5,000人が参加しての「平成29年度南三陸町総合防災訓練」を実施しました。

訓練は、土砂災害や地震・津波への備え、火災発生時における対応などを行いました。また、ハマーレ歌津商店街で行われた観光客避難誘導訓練では、地元、歌津中学校の生徒約100人が観光客役として参加し、訓練の大切さを実感するなど、防災意識の高揚が図られた訓練となりました。