



店内のカウンター10席ほどのほか、テイクアウトも受け付ける。「ファストフードのように気軽に利用してほしい」と井原さん

南三陸なうな人

志津川の 移住者の挑戦始まる 【井原 健児さん】

井原さん商店街の向かいに突如現れた、木造のモバイルハウス。この春、ここから新たな志津川名物が生まれようとしている。それを手がけるのは、井原健児さん。北海道生まれの井原さんは、仙台の飲食店で調理人として腕を磨いていた。そんな井原さんが今年1月に南三陸町へ移住。目を付けたのは「西の明石、東の志津川」と称されるほど質の高い「タコ」だ。子どもから大人まで楽しめる「タコ焼き」や、自身も大好きだというワインを楽しめるお店「Oct-VIN 369」（オクトヴィン サンリク）をオープンする。

「志津川のマグコはつまみが強い。だからこそ、素材のよさを生かした料理ができれば」と井原さんは話す。東京など都市部での出店のお誘いもあったという。しかし、井原さんはまだまだ復興途上の志津川地区を選んだ。「都市部と比べると確かにお店やモノは少ないけれども、あるものに気持ちを入れて生活している様子を感じとれて、非常に活気があるなと思ったんです。そんな地域で、町に愛されるお店にしていきたい、という思いが強かった」

広い敷地を生かし新たな交流拠点となることも目指すという。この場所から大きな可能性が広がっている。

南三陸なう 検索 健児さんをもっと詳しく知りたい人は、南三陸町公式ブログ 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 「アラムの藻場と磯焼け」

南三陸の海を代表する海藻の一つにアラムがあります（南三陸ではカジメとも呼ばれます）。長い茎の先が二股に分かれ、ひらひらした茶色の葉が茂る大型の海藻です。

こうした大型の海藻は海底に森（藻場）を作り、多くの生きものたちを育てています。ところが、近年、藻場が衰退したり、無くなったりする状態が長期的に見られる「磯焼け」現象が全国的に問題となっています。その原因は複雑で、水温の上昇や、栄養分の不足、海水の透明度の低下、海藻を食べる動物の大量繁殖などいろいろな要因が影響しているといわれています。

南三陸の海でも一部のエリアでは磯焼けが進行



しています。写真は、そうした海域で撮影した水中写真ですが、ごく浅い部分にはまだアラムの森がわずかに残っていました。その下には、アワビとウニの姿が見えています。まだ残っている海藻を母藻として、少しずつ藻場を拡大させていく取り組みを、漁協や大学と協力して今年も引き続き実施していく予定です。

農林水産課 ネイチャーセンター準備室 ☎25-9703



みな レポ

皆さんの温かいお気持ちありがとうございました

2月6日に発生した台湾東部地震に対する義援金を募集し、住民の皆さんや学校、企業、団体および全国各地からお預かりしました。

歌津中学校では、全学年に募金箱を設置し募金を呼びかけたそうで、生徒会副会長の三浦桃香さんは「南三陸病院建設では台湾の皆さんから大きな元気をもらった。少しでも恩返しのお気持ちを伝えてほしい」とコメント。また、志津川高校2年沼倉秀祐さんは「登校時間に校門で募金を呼びかけた。台湾の生徒とは部活動を通じた交流をしたばかりで少しでも力になりたいと思い募金活動を行った」とコメントしました。

義援金の総額は2,364,307円となりました。
皆さんのご支援、ご協力、誠にありがとうございました。



保健福祉課社会福祉係 ☎46-2601

私が春休み防災無線放送を担当しました

町では、防災行政無線を活用して、春休みの期間中、子どもたちが安全に帰宅できるよう帰宅促進放送をしています。

今回担当したのは、この春から志津川中学校に入学する西條拓翔さん。西條さんは「普通の話しかたで声が低くなり聞きづらくなってしまうので、高く話すよう意識した。校内放送をしていたのであまり緊張しなかった」と感想を話してくれました。

