

岩手県山田町の「今」を伝える情報誌

# やまだ

物語

山田町から  
きずな再発信

2012年

vol. 1



● 巻頭インタビュー

やまだまち漫遊

うつみ宮土理さん

加藤登紀子さん

● やまだのものがたり

ホタテ海童の贈物って

なあーに？

● 山田町×ヨフシスト

「復興」という同じ願いが

人と人、町と町をつなぐ力に

● 山田町観光協会より

# やまだまち漫遊

山田町にゆかりある方にお話をうかがうコーナーです。今回のお相手は、山田町をはじめ各被災地で精力的に復興支援活動をされるお二人です。

女優・歌手・作家  
うつみ宮土理さん

シンガーソングライター  
加藤登紀子さん

絶望だけでなく、未来のある子どもたちのためにできること

震災から一年余の今年4月に、復興応援ソング『青いこいのぼりと白いカーネーション』をリリースしたうつみ宮土理さん。その作詞作曲を手掛けたのが、加藤登紀子さんです。まずはCD制作に至った経緯をうつみさんにお聞きしました。

「私は、幼児番組ロンパールームのお姉さんとしてデビューし、子どもが大好き。常々、『子どものために何かをしたい』という使命感がありました」。そんな中で起きた、東日本大震災。多くの子どもが犠牲になり、また親を亡くすという悲しい出来事に心を痛め、「自分は何をすべきか」と自問していたある日、子ども向けの日刊紙、毎日小学生新聞に掲載された山田町立大沢小学校の男の子の『震災日記』を目にします。「『お父さんは津波で亡くなったけれど腕時計は動いている』という言葉に、衝撃を受けました。そう、子どもたちには絶望だけでなく未来があるんだ。お父さんはずっと心の中で生きているんだと」。そこで、この日記をもとにした歌を歌うことで子どもたちを支援したいと、尊敬する加藤さんに作詞作曲を依頼しました。

ご自身も震災直後に山田町を訪れるなど、積極的な被災地支援に取り組んでいた加藤さんは、「宮土理さんからの長い手紙を読み、その情熱に感動しました」。そして、その熱い思いが冷めぬよう、「山田町を訪れた昨年5月の晴れた日に、空いっばいにこいのぼりが泳いでいた光景を思い出しながら、この歌を作らせてい

ただきました」と加藤さん。

こうして生まれたのが、『青いこいのぼりと白いカーネーション』という歌です。

みんな抱きしめられたくて生きています

CDをリリースする直前の3月、寄付金を集めたうつみさんは、山田町の小学校や仮設住宅を訪れます。そこで町の人たちの素朴な温かさに触れ、強く感じたのは、「みんな、辛抱強く生きている」ということでした。

「生かされた命を無駄にしないように一生懸命に働き、また友達の方まで勉強するんだ、という気迫が伝わってきました。訪問した小学校では、『ハグしてほしい』とやってきた子どもたち一人ひとりを抱きしめながら、『人はみんな抱きしめられたくて生きている』と改めて感じさせられたといいます。

さらに仮設住宅でコンサートを開いたとき、うつみさんは不思議な感覚におそわれます。歌うごとにだんだん拍手の音が大きくなり、最後は集まった人数の2倍、3倍もの拍手が部屋の奥から鳴り響いているように聞こえたのです。そのときに、「目の前にいる人のためだけではない。亡くなった人たちも喜んで聴いてくださっている。私はこれからも一生懸命この歌を歌っていき」と思ったそうです。

そして、加藤さんも、「仮設住宅は、いろいろな人がいろいろな思いを持ち寄ってこられている。あそこにいると、まるで大きな家族になったような一体感を覚えます」と話し、それぞれ

## ゴールデンウィークにトーク&ライブで山田町を激励

山田町と町民の皆さんへの応援を惜しまないお二人。今年の5月3日には、山田町中央公民館で「復興応援トーク&ライブ」を開催し、楽しいトークと心に染み入る歌声で約500人の来場者を勇気づけました。



### 左・うつみ宮土理

東京都生まれ。実践女子大学英文科卒業後、朝日新聞社「ディス・イズ・ジャパン」編集部に入社。日本テレビの「ロンパールーム」の先生役でデビュー。以後、司会者としても活動。現在も芸能界の第一線で活躍。

### 右・加藤登紀子

中国ハルビン生まれ。東京大学在学中に歌手デビュー。「赤い風船」でレコード大賞新人賞、「ひとり寝の子守唄」「如床旅情」でレコード大賞歌唱賞受賞。以後、多数のアルバムとヒット曲を発表。女優、作家としても活躍。

大人も子どもも生きるのに精一杯。  
 歌にのせて、悲しみが少しずつ  
 空へ飛んでいけば……。



深い思いを受け取っているようです。

**勇気と行動力を持った発想の転換で  
 みんなで地域の活性化を**

今後も積極的な支援活動を展開していきたいというお二人に、最後にメッセージをお願いしました。

「子どもたちの未来のためにも、今は勇気と行動力を持った発想の転換が必要ではないでしょうか」とうづみさん。外からの目を一気に集めるような、インパクトのある企画を打ち上げ、その実現に向けて皆で一緒に考え作り上げていく。そうすることで大人には生きがい、子どもには夢を持ってもらえるのでは、といいます。

「例えば、山田町にベルサイユ宮殿のようなレストランを作り、フランスのパリから一流シェフにボランティアで来てもらい、地元の食材を使った料理を提供する。そういうニュース性の高いことをすれば、全国から人が集まり雇用も生まれ、地域も活性化すると思うんです」。

一方で、「皆さんには、辛い記憶がたくさんあると思います。でも10年後、20年後に今をふり返ったとき、この経験が人生における心の豊かさにつながっているはず」と加藤さん。「種から花が咲くまで時間がかかるように、悲しみも時間をかけて飛んでいくもの。宮土理さんには、それを見守りながら、この歌を歌い育てていっていただけたら」。その言葉に対し、うづみさんも強くうなずいていました。

これからも長期的なビジョンを持って被災地と向き合っていくとお二人。その力強くも慈しみ溢れる姿が印象的でした。



本  
**震災日記 津波に負けない**  
 大沢の子どもたちが綴った  
 3・11からの一年間  
 山田町立大沢小学校 震災日記編集部・著  
 毎日新聞社・刊  
 1,680円(税込)



CD  
**青いこいのぼりと  
 白いカーネーション**  
 うつみ宮土理・歌 / 加藤登紀子・作詞作曲  
 avex trax  
 800円(税込)

## 山田湾を怪物から守った 少年カッパの物語

この物語は、豊かな海の幸を育み、人々を惹きつけてやまない山田湾への感謝の気持ちをかたちにしたいと、1998年に山田町商工会の発案で生まれた創作民話です。

主人公は、関口川に住む海童（カッパ）の男の子。ひとりぼっちの海童は、人間と仲良くなりたいものの勇気がなく、思い余って人間にいたずらをしてしまいます。逃げるように山田湾に泳ぎ着き、拾ったホタテの貝殻を頭に乘せた海童は、湾に浮かぶ大島（オランダ島）で暮らすことに。そこで人間のためにホタテ貝を集めたり、島に来た子どもと遊んだりするうち、人間との距離が少しずつ近づいていきます。ところがある日、山田湾に10本足の大きな怪物が現れ海を荒らし、貝や魚がすっかりなくなってしまいました。これに怒った海童は、勇気を出して怪物に戦いを挑みます。そして山田湾に再び静けさが戻ったとき、怪物とともに海童も姿を消し、浜にはホタテの貝殻だけが残されていた、というお話です。

### 生まれ戦いながら 海とともに生きる

山田町は、海に育てられたといっても過言ではないほど、三陸山田湾から多くの恵みを受けています。その一方で、大津波は繰り返し押し寄せ、鏡のように穏やかな海が一瞬にして荒れ狂うさまは、あたかも怪物が現れたような恐ろしさだったことでしょう。

物語の中では、ホタテ海童は勇気を出して怪物と戦い、山田湾に平和を取り戻しました。その姿は、海とともに生きる山田っ子の象徴として、今後も語り継がれていきます。



「ホタテ海童の贈物」  
(1998/ 3 / 1)  
作：有吉忠作  
絵：井上のぼる  
発行：山田町商工会

ホタテ海童のお話はこちらのサイトでお読みいただけます。  
山田町商工会ホームページ  
<http://www.shokokai.com/yamadamachi/>

# ホタテ海童の 贈物って、 なぬーに？

カッパ



語り継がれてきた物語には、そこに生きる人々の歴史と教訓が深く刻まれています。山田町にも多くの民話がありますが、今回はその中から、「ホタテ海童の贈物」を紹介します。

# 「復興」という同じ願いが 人と人、町と町をつなぐ力に



間瀬慶蔵さん（左）と湊正美さん（右）は復興に向けて取り組む良き仲間

世間では震災の記憶が薄れゆく中、被災地は今も復興への長い道のりを歩み続けています。このコーナーでは、こぶしを握りしめて奮闘する人たちを〈コブシスト〉と名付け、その取り組みを紹介します。初回は、びはんストアプラザの間瀬慶蔵さんと仲間の皆さんです。

**落ち込んでいる暇はない  
やれることをやるだけだった**

津波と火災で壊滅的な被害を受けた山田町ですが、人々はいつまでも絶望していたわけではありません。町を取り戻そうと立ち上がり、人と町とが連携した復興に取り組み始めました。この活動のリーダーを務めているのが間瀬慶蔵さんです。

あの日、店で作業していた間瀬さんは突然、尋常でない揺れに襲われました。急いで客を避難させ、自らも高台へ。海から押し寄せる黒いうねりが店を飲み込む光景をただ呆然と見つめるしかなかったといいます。

しかし翌日、残った食料を避難所に届けると新たに商品を仕入れ、4日目には青空市を開始。店舗再建も急ピッチで進め、お盆前の8月上旬には営業を再開。「落ち込む暇はなく、やれることをやるだけでした」。そして息つく間もなく取り掛かったのが、町内での連携でした。

間瀬慶蔵さん  
びはん株式会社 専務取締役  
大槌山田商業・まちづくりグループ

## 五箇丸水産を設立 異業種グループも誕生

きっかけとなったのは、政府が打ち出した「グループ補助金」。東日本大震災で被災した中小企業がグループを組んで地域の再建計画を打ち出し、県に認定されれば費用の4分の3が補助されるというものです。

この取得を目指そうと間瀬さんは、地元有力会社の木村商店の木村トシさん、川石水産の川石陸さんとともに動き、第1次公募時の補助金を取得。これにより、5社共同で新会社「五箇丸水産」を立ち上げました。

次に山田町全体の復興を見据えた間瀬さんは、第3次公募時に山田町の商店主たちに参加を呼びかけ、業種を越えたグループ活動が始まりました。この活動についてメンバーの一人、湊正美さんは、「これまで個々に事業を営んできた山田の商店主が協力しあうのは画期的なこと」と目を細めます。



こうして結成されたグループは、〈復興〉という共通の目標のもと、毎週のように勉強会を重ねました。3次の申請では、残念ながら認定に至りませんでした。諦めることなく、地域の再建について議論を交わし続けました。

## 町を越えた連携が 士気をいっそう高めた

同じ頃、山田町の南に隣接する大槌町でも、異業種多業種グループによる補助金取得を目指す活動が行われていました。そして、4次申請に向けて準備が始まる頃、大槌町から「一緒に認定を目指そう」と声がかかり、山田町も快諾。ここに、町の垣根も取り払った「大槌山田 商業・まちづくりグループ」が誕生しました。

こうした民間レベルの連携は、震災前は考えられないことでした。というのも両町は隣同士にありながら、山田町は北の宮古市、大槌町は南の釜石市のサテライト的な位置にあって生活基盤も似ていたため、互いをライバル視してきた面があったからです。その一方で、「両町は風土や歴史、人の気質がよく似ており、協力し合える下地は十分にあったと思います」と湊さん。実際、互いに培ってきた企画やノウハウに刺激され、

さらに士気が高まったといえます。

合同グループには現在、異業種76社が参加。これらを業種ごとに7グループに分け、さらに「情報発信」「観光開発・イベント」「6次産業推進」の3事業にしばって構想しています。

各グループで建設的な議論がなされる一方で、書類作成の複雑さに頭を悩ませたり、異業種ゆえに意見の食い違いが起こったりすることも少なくないとか。それでも湊さんは、「誰にだって弱さがあります。一緒にやるからこそ弱点を補い合い、乗り越えられています」といい、間瀬さんも、「そもそも自分だけ、山田町だけという復興はありえない。同じ志を持つ仲間たちとつながれた意義は大きいです」と加えます。

そして6月下旬、第4次公募においてグループ内の水産チームとまちづくりチームが認定され、補助金申請できることになりました。

## 心のレベルアップで 震災前より魅力ある町に

長期的な復興を見据えた再建計画の中で、もっとも力を注ぎたいのが観光開発だそうです。

「人口の流出は、以前からの懸念材料でした。でも震災を機に、地元で生きる決意をした人も多い。これか

らは観光資源を生かしながら新しい魅力も掘り起こしていきたい」と間瀬さんはいいます。そのために欠かせないのは、心のレベルアップだとか。「建物はいつか建つかもしれません。でも心だけは意識を変えないと向上しない。心を磨き、『大槌町や山田町に行けばこんな素敵なお客に会える』と言われるような町を目指したいですね」。

震災がなければ連携することがなかった人と人、町と町。互いに強力を腕を組み、震災前を越えるまちづくりを目指しています。

本稿の取材は6月上旬に行いました



合同グループの勉強会の様子

# 山田町おでかけマップ



**[自動車]**

盛岡南IC～山田町 約2時間50分

東和IC～山田町 約2時間30分

**[公共交通機関]**

**電車**

東京～盛岡 (JR 東北新幹線) 約2時間30分

盛岡～宮古 (JR 山田線) 約2時間30分

**高速バス**

品川～道の駅やまだ 約11時間

池袋～道の駅やまだ 約10時間

盛岡～道の駅やまだ 約3時間

**路線バス**

大阪～いわて花巻 (JAL) 約1時間30分

札幌～いわて花巻 (JAL) 約1時間

※所要時間は天候等で変動します

## やまだ物語 / 観光やまだ vol.1

2012年(平成24年)8月11日発行

**発行人** 山田町観光協会  
〒028-1371 岩手県下閉伊郡 山田町船越 7-50-1  
TEL 0193 (84) 3775  
FAX 0193 (84) 3986  
http://yamada-kankou.jp

**編集人** 山田町情報誌編集委員会  
山田町役場水産商工課  
山田町商工会 / 道の駅やまだ  
やまだ夢プロジェクト  
山田町観光協会

## 山田町観光協会より

第一号。皆様いかがでしたか?あの震災から1年5カ月。山田の情報誌が発刊されるなんて想像していた人がいるでしょうか?この情報誌発刊には沢山の山田を愛する人達の応援があったからこそ。この場をもちまして沢山の皆様に感謝申し上げます。第一号には震災後復活したお店、商品、イベント、そして山田町民の笑顔があります。それは、感謝の笑顔であり、前を向いている笑顔です。復興に向け前を向いている沢山の人達の歩みは少しずつかもしれませんが。ペースもそれぞれです。今を大事に、今出来ることをみんなコツコツと頑張っております。そんな山田の人達を、山田のすっごいイイところを今後も発信していきますので、どうかご愛顧下さい。

**編集** 高寺 久里子  
**デザイン** 松岡 功  
**撮影** 松岡 得之  
**文** 田中 真紀子  
**表紙・絵** 内田 正泰  
**地図** 関根 庸子  
**写真提供** 山田町役場総務課  
佐藤 明徳 (山田八幡宮・大杉神社)

**観光アドバイザー** 高寺 幸一郎  
**発行支援** 公益財団法人 国際開発支援財団 (FIDR ファイダー)  
http://www.fidr.or.jp  
**印刷・製本** 株式会社 ふそう美術印刷

※小誌に掲載されたインタビューや寄稿文などの内容は必ずしも山田町および山田町観光協会の見解を反映するものではありません。表記された価格は税込です。なお掲載された情報は2012年6月現在のものです。



冷凍

ご購入後の保存方法と期間の目安を表します。冷凍（-18℃以下）、冷蔵（10℃以下）、冷蔵所、常温など。

送料

岩手県から地方発送した場合の送料は各店にお問い合わせください（クール便代や保冷容器代が別途必要な場合があります）。

通年

商品の取扱期間を表します（原料の仕入れ状況等で変動する場合があります）。

### 【購入方法】

掲載された名産品の購入については、各店に直接、お問い合わせください。また下記のホームページでもネット販売を行っています。是非ご利用ください。

三陸山田がんばん市場 <http://www.yamada-michinoeki.com>

(有) 木村商店 <http://tokkuri.co.jp>

(株) 五篤丸水産 <http://gotokumaru.jp>

※一部、お取り扱いのない商品がございます。※特に表記がない場合、価格は税込です。

### 手造りみそ

山田町の豊間根産大豆と米を主原料に、昔ながらの製法で造られた味噌。完全無添加で麹が生きています。

### 昔ながらの風味豊かな手造り味噌



価格 550円(600g)

冷凍 180日 送料 別途 通年

おみなや

山田町豊間根20-37-3

TEL 0193-86-2654 (FAX同じ)

### 和風イカフライ

醤油、みりんなどで味をつけた和風仕立て。油で3分揚げただけで香ばしくて柔らかいイカフライが楽しめます。

### 香ばしいイカフライが手軽に



価格 3,500円(1kg×5袋)

冷凍 1年 送料 別途 通年

株式会社丸一水産

北上市鬼柳町藤口160-1

TEL 080-1654-1692/FAX 0197-67-5611

### 木村の味くらべセット

新鮮な海の幸を甘露煮やみそ煮にして食べ切りサイズにパックしました。三陸のおろくろの味を召し上がれ。

### 漁師町の懐かしいおふくろの味



価格 4,000円(内容は時季によって変わります)

冷凍 90日 送料 込み 通年

有限会社木村商店

山田町豊間根7-30

TEL 0193-83-5510/FAX 0193-86-2810

<http://tokkuri.co.jp>

### わかめラーメン

地産地消にこだわる地元のおとん屋が、岩手県産小麦で造った麺に三陸産わかめを練り込んで作りしました。

### 磯の香りがふんわり漂う



価格 330円(2食分・たれ付き)

冷蔵 5~7日 送料 別途 通年

釜揚げ屋

山田町飯岡6-45-45

TEL 0193-82-5873 (FAX同じ)

### 山田せんべい・山田せんべいもち

若手産米粉と黒ゴマをたっぷり混ぜた半生のせんべいは、噛むほどにクセになる味。きなこをまぶしたお餅風もちも。

### 黒ゴマの風味がたまらない！



価格 山田せんべい350円(5枚)、山田せんべいもち250円(6個)

常温 14日 送料 別途 通年

菓子工房 川最

山田町長崎1-9-2 仮設店舗B-3

TEL 0193-82-2173 (FAX同じ)

### 山田せんべいロール

あの「山田せんべい」をパティシエがロールケーキに！米粉の生地と生クリームに黒ゴマを練り込みました。

### ふわっとかるい口あたりが人気



価格 850円(300g)

冷凍 30日 送料 別途 通年

洋菓子のかわさい

山田町飯岡6-45-45

TEL 0193-82-4127(店舗)/0193-82-5873(工場)

FAX 0193-82-5873

# ふるさとの味をご家庭で。山田の名産品をお届けします。

豊かな山田湾で獲れた海の幸。清らかな自然の中で育った山の幸。古くから愛されてきた山田の味を全国へ発送します。ぬくもりある故郷の味をぜひ、ご堪能ください。

**三陸山田漁師の生ふりかけ**  
豪華ふりかけは2種類。このごりの帆立貝ひもとあみ小エビのしつとり仕立て。芽椎茸を加えたヒリ辛仕立て。

これがあればご飯もご馳走に！



価格 500円(75g) 芽椎茸入りは600円

冷蔵 30日 送料 別途 通年

有限会社まるき水産  
山田町北浜町963  
TEL 0193-82-5511 (FAX同じ)  
http://marukisuisan.net

**岩手山田湾あかもく**

粘りとシャキシャキした食感で、今注目を集めている海藻類のあかもく。味噌汁に入れてどうぞ。

粘りと食感が人気の海藻



価格 2,100円(70g×12個)

冷凍 1年(解凍後3日) 送料 別途 通年

岩手アカモク生産協同組合  
山田町中央町11-1  
TEL 0193-65-1315/FAX 0193-65-1316

**ほたてグラタン**  
クリーミーなホワイトソースの中から、たっぷり出てくる帆立のほくし身。帆立貝の上に豪快に盛り付けました。

たっぷり帆立の贅沢グラタン



価格 2,190円(180g×3個)

冷凍 1年(解凍後4日) 送料 800円 通年

株式会社川石水産  
山田町山田5-30-47  
TEL 0193-82-5962/FAX 0193-82-0270  
http://www.kawaiishi-suisan.com

**生わかめ**

三陸の一番採りわかめの新芽をボイルし、塩蔵した肉厚の生わかめです。味噌汁、酢の物、お刺身、天ぷらで。

ミネラルたっぷりの極上わかめ



価格 320円(100g)

冷蔵 90日 送料 別途 通年

株式会社川秀  
宮古市津軽石13地割411  
TEL 0193-83-1733/FAX 0193-67-3881

**山田のおみごと**  
三陸の天然海藻で、ミネラルなど栄養豊富なあかもくを甘辛く煮つけました。白いご飯との相性抜群です。

ミネラル豊富なあかもくを佃煮に



価格 600円(100g)

冷蔵所 180日 送料 別途 通年

三陸味処 三五十  
山田町飯岡5-26-6  
TEL 0193-82-3508 (FAX同じ)

**手ほぐし鮭フレーク 波しぶき**

三陸沖の秋鮭を原料に、独自の製法で丁寧につくった鮭フレーク。おにぎりやお茶漬け、パスタにもぴったり。

三陸沖の秋鮭を詰め込みました



価格 1,800円(70g×2本×6セット)

常温 180日 送料 別途 通年

有限会社社長根水産  
山田町船越11-7-14  
TEL 0193-84-2603 (FAX同じ)

9月17日開催!



大杉神社と町の復興を願い  
郷土芸能を奉納

## 大杉神社神幸祭



山田八幡宮神幸祭に続いて行われるのが、漁の神「網場大杉（アンバさま）」を奉る大杉神社神幸祭。お囃子が鳴り響く中、大漁旗をはためかせた漁船が待ち受ける海を神輿を担いで渡る「おしおごり」が有名です。残念ながら現在、大杉神社の社殿と神輿の復興のめどが立たないため、神輿の渡御はありませんが、郷土芸能の奉納が行われます。



## 山田町の誇りを次世代へ

宮司・佐藤明徳さん



山田町ではお盆が過ぎたころから、あちこちでお囃子の練習が聞こえ始め、大人も子どもも祭り好きの血が騒ぎ出します。多くの山田町民にとって、祭りは町一番の誇り。昨年の震災で、大杉神社の社と神輿は流されましたが、亡くなられた人たちが被災された方々、そして次代を担う子どもたちのために、ここで伝統を止めるわけにはいきません。数年後には震災前と同じ祭りができるよう、今は前を向いて進んでいますので、今年もぜひ見に来てください。

## 四季のイベント

### 春

4月には山田名物の牡蠣を堪能する「三陸山田カキ（活気）まつり」が開かれ、水産物の浜値販売などもあります。また桜の開花時期には「さくらまつり」が開催。5月に織笠川で催される「アサリまつり」では、多くの家族連れが潮干狩りを楽しみます。（要予約、但し再開未定）

### 夏

6月に入ると穏やかな山田湾ではシーカヤックなどのマリンスポーツが楽しめます。また7月には毎年、オランダ島（大島）の海水浴場で「山田ビーチフェスタ」が行われてきましたが、震災の影響により中止しています。お盆の頃には花火大会も行われます。（いずれも再開未定）

### 秋

山田町最大の祭りである「山田八幡宮神幸祭」「大杉神社神幸祭」が、9月の敬老の日の前々日から3日にわたって開催。山田八幡宮の神輿が街中を暴れまわり、境内では山田境田虎舞をはじめ鹿舞（ししまい）や神楽など郷土芸能の奉納が行われます。若者たちの迫力ある演舞は一見の価値あり。

### 冬

例年11月下旬に、織笠川で「鮭まつり」が開催。産卵のために織笠川に戻ってきた、丸々太った鮭のつかみ取り体験ができるほか、生鮭や新巻鮭、イクラの浜値販売も（鮭の遡上尾数により中止の場合あり）。また牡蠣のシーズンになると、かき小屋の牡蠣食べ放題が始まります。

山田祭の期間中に設置されるお祭り広場。特設ステージでは町内外の郷土芸能の踊りや演奏が楽しめます

祭りの花形ともいえる担ぎ手には、毎年「我こそは」と希望者が殺到。100人以上の男たちが力強く引き回します

# 故郷の伝統を絶やすな！ 今年の山田祭は“暴れ神輿”が復活

山田町といえば、山田八幡宮と大杉神社の2つの神幸祭からなる「山田祭」が有名。毎年9月に行われるこの祭りでは、町の男衆によって縦横無尽に引き回される神輿の渡御は迫力があり、“暴れ神輿”といわれるほど。震災によって大杉神社は壊滅し、それぞれの神輿も流されてしまったものの、「町の伝統を絶やすしてはならない」と有志が立ち上がり、今年も山田祭が開催されます！



一年の眠りを経て  
勇壮な暴れ神輿が復活

## 山田八幡宮神幸祭



**9月16日開催!**



**お祭り広場  
9月15日・16日・17日開催!**



### お祭りTシャツ



多量も  
ます!

山田八幡宮神幸祭を開催する費用にと、昨年、作製されたお祭りTシャツ。復興支援として多くの方にお買い求めいただきました。好評により現在も山田八幡宮で販売中です。各サイズ、3,000円

源義経の家来で、義経の身代わりに討ち死にした佐藤継信の守り神である清水観音を奉る山田八幡宮。震災時は目の前まで津波が押し寄せましたが、高台にあったため被災を免れました。この山田八幡宮神幸祭は、300年近い歴史を持つ祭りで、昨年の秋にも小規模ながら開催。現在、神輿の修復に取り掛かっているため、今年のはあの“暴れ神輿”が見られます。

ドッキドキの

# シーカヤック 体験レポート!

船越半島にかこまれ波が穏やかな山田湾はシーカヤックの絶好スポット。  
パドルをあやつり海の上を自由に行き交えば、日常を忘れて大自然が満喫できますよ。



観る遊ぶ

夏のシーカヤック体験教室は山田町観光の人気メニューの1つ。震災後は中断していますが、シーカヤックの愛好家と山田町が、「楽しみながら山田湾の現状と魅力を知ってほしい」と6月2日と3日に交流イベントを開催。参加した神奈川

県の男性は、「オランダ島まで行けて嬉しい!山田湾は海も風景も美しいですね」。青森県の女性も、「本当に気持ちよかった。まちも人も魅力的。また来ます!」と大満足な様子。皆さんもぜひ、魅力あふれる山田湾に触れてみてください。



主催者の草山雅之さん。今後はカヤックで牡蠣の養殖筏まで行き、その場で採って食べる“ドライブスルー”構想があるそうです。

STEP 1



乗る前にパドルの動かし方を確認。転覆したときの脱出方法も学びます。

STEP 2



お尻から乗り込んでシートにオン。こうすると傾かず安定するそうです。

STEP 3



いざ、進水!初心者でもすぐに慣れ、滑るように水面を進めます。

泊まる

新しいホテルが営業を開始  
山田を満喫するならやっぱり泊まらなきゃ!

## ビジネスインやまだ

国道45号沿いの道の駅近く、8月にオープン!  
【料】シングル(53) / 6,500円、ツイン(3) / 13,000円  
(朝食付プラス500円)  
【時】IN15:00 / OUT10:00  
【設】タオル・部屋着有り  
【所】山田町船越6-148-1(駐車場50台)  
【☎】0193-84-3006

## 宿木村屋

長期滞在型ホテル。コインランドリー有り。  
【料】2食付きシングル(14) / 6,500円  
【時】IN15:00 / OUT10:00  
【設】タオル・歯ブラシ・部屋着有り、インターネット完備  
【所】山田町大沢2-26-6(駐車場有り)  
【☎】0193-77-4222

再開するまで  
待っててね~!

## 鯨と海の科学館



鯨について学びながら、海の不思議や神秘についても知ることができる科学館。世界最大級のマッコウクジラ、ミンククジラの骨格標本は驚きの迫力。

(東日本大震災の影響により休館中)

【所】山田町船越7-50-1  
【☎】0193-84-3985





あの味に、あの駅にもう一度会いたい！

## 地元で愛される店が続々オープン

震災で一度はなくなってしまった地元の人気店が、仮設店舗で営業を始めています。さらに、今はなき「陸中山田」駅を模したお店も登場！これは必見です。



釜揚げうどん(めかぶだれ付)  
400円

三陸では数少ない、うどんの専門店。再開した後も地産地消にこだわり、待ちに待った地元客でにぎわっています。

熱々うどんは変わらぬ人気  
釜揚げ屋



【営】11:00～16:00  
【休】月曜日  
【所】山田町長崎 1-9-2  
【☎】0193-82-2173



店主・川村芳宏さん

本格もちもち  
麺と煮干しつゆが  
自慢です

## 新鮮な海の幸を豪快に！ 味処いっぷく

父の代からの店をいち早く再開した、地元っ子臭いの場。色鮮やかな三色丼、イクラ・ホタテ・エビなど海鮮いっぱい  
のラーメンがおすすめ。



磯ラーメン 800円



三陸復興三色丼  
(味噌汁、小鉢2種、漬物付)  
1,200円

三陸の海鮮料理  
をたっぷり  
ご堪能ください

駅は今でも町の誇り  
です。テラス席では  
ビアガーデンも！

## 今はなき駅舎に会える やまだ駅



客同士で話が弾むオープンな雰囲気のお店。建物は震災で焼失したJR山田線の陸中山田駅を“復元”。店名や看板はJR東日本のお墨付きとか！

【営】11:00～13:00  
16:00～22:00  
【休】無休  
【所】山田町中央町 16-3  
【☎】なし



【営】11:30～14:00  
17:00～22:00 (L.O.)  
【休】月曜日  
【所】山田町八幡 10-4  
【☎】0193-82-4960



店主・山崎純さん

蒸し焼き用のフタを開けた瞬間、わーっという歓声が上がります！皆さんもぜひ食べに来てね！

## 三陸山田 復興 かき小屋

山田といえば牡蠣！季節になると鉄板で豪快に蒸し焼きした殻付き牡蠣が食べ放題に。シーズンオフの間は地元の海産物を鉄板焼きや定食で提供しています。

【営】11:00～15:00  
【休】水・木曜日  
【所】山田町船越 9-270  
【☎】0193-84-3775

(山田町観光協会案内所 8:30～17:00)  
牡蠣の食べ放題メニューの提供は10月末から5月GWまで



海鮮焼きセット  
(ごはん、味噌汁、小鉢付)  
1,500円(要予約)



焼き魚定食  
500円



煮魚定食  
700円

日によってはナメタカレイなどの高級魚も登場



**日替わりどーなっつ**  
 味は4種類あり、日替わり。人気は「かぼちゃ」と「ごま」。  
 各5個入り 250円



**くりっこ屋セット**  
 渦巻きかりんとうとタマゴパンなど地元の駄菓子屋さんの味がセットに。  
 7袋セット 2,205円(ネット販売のみ)



岩手のかりんとうはぐるぐる模様!

# 海の幸・山の幸 山田のうんめえ! が勢ぞろい!!

海沿いの国道45号線を走ると見えてくるのが「道の駅やまだ」。地震によって被災し、一時生産を中止していた地元企業の製品も続々と復活し、品そろえもさらに充実。ここでしか出合えない味もありますので、山田に行ったらぜひ寄ってみて!



## NEWS

<http://yamada-kankou.jp>



ワインのお供に!  
 パスタ・サラダの  
 具材に!

**山田の牡蠣くん**  
 三陸で獲れた新鮮なカキを燻製にし、オリーブオイルに漬け込んだ贅沢な逸品。  
 150g 1,250円



新デザインのTシャツを企画中!

**絆Tシャツ**  
 道の駅やまだオリジナルTシャツ。復興を願い、力強い字で「絆」と書かれています。  
 S・M・L・XLサイズ  
 1,500円

### ふれあいパーク山田 道の駅やまだ

<http://www.yamada-michinoeki.jp>

産直品やお土産を取りそろえて販売。フードコーナーでは、「磯ラーメン」や「めかぶそば」など、三陸山田ならではのメニューも。トイレは24時間利用できます。  
 [営] 9:00 ~ 18:00  
 [休] 不定  
 [所] 山田町船越6-141  
 [☎] 0193-89-7025



**わかめソフトクリーム**  
 三陸特産のワカメ粉末を混ぜた、磯の香りがほんのり漂うソフトクリームは、ここでしか食べられない味! 250円



**ぶっかけめかぶ 中華ざる**  
 特産のワカメを練り込んだ麺に、とろとろメカブをたっぷりかけた冷たいラーメン。麺はお土産コーナーで買えます。  
 450円



おせんべいが  
やわらかい!?



山田生せんべい 5枚入り 350円



これまた  
うめえ!

山田せんべいは、  
油で揚げたりオー  
ブントースターで  
焼くと全く違う味  
わいに。

黒ゴマを練り込み乾燥させた半生タイプの「山田せんべい」は、地元で古くから親しまれてきた山田名物。震災によって製造、販売していた2社とも工場が流され、一時は存続の危機にありましたが、内外からの支援に後押しされ、川最商店の主人、川村勝太郎さんと長男の芳宏さんが製造を再開させています。この山田せんべいをもとに、「新たな山田名物」と二男の幸正さんが考案し、震災直前に発売したのが、「山田せんべいロール」なのです。

## 人気! 山田せんべいロール

山田町の人々にとって、懐かしくも新しい味として人気の「山田せんべいロール」。店舗と工場は被災しましたが、ファンからの熱い期待に応えて、販売を再開しました!

旬な情報満載!!

山田町観光協会 HP

# 山田とれたて

生地だけでなく、  
生クリームにも  
香ばしい黒ゴマが  
たっぷり



山田せんべいロール  
1本 850円  
岩手県産の米粉と黒ゴマ  
を使用した、もっちり  
ふわふわの生地が  
人気。

山田の人たちに愛され  
た両親の味をケーキに  
しました。ぜひ召し上  
がってみてください!



## 洋菓子の かわさい

東京で修業を積んだパティシエの川村幸正さんが  
つくる洋菓子の店。地産地消をコンセプトに、地  
元の材料を主材料にした洋菓子を提供しています。

【営】 11:00 ~ 17:00 (売切次第閉店)

【休】 火曜日

【所】 山田町中央町 6-11

【☎】 0193-82-4127 (店舗) / 0193-82-5873 (工場)



岩手県山田町を満喫する観光ガイド

観光

# やまだ

海と山  
恵みさんさん  
三陸山田

2012年

vol. 1



●特集NAVI 山田とれたてNEWS

人気! 山田せんべいロール  
山田のうんめえ! が勢ぞろい!

●年間行事NAVI

今年の山田祭は“暴れ神輿”が復活

●山田町おでかけマップ

山田町のふるさと名産品

ふるさとの味をご家庭で。  
山田の名産品をお届けします。