

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. 2



● 巻頭インタビュー

やまだまじら漫遊

山田マチさん

● やまだのものがたり

ブレスケンス号事件

● 山田町×コラボリスト

立場は変わっても、

山田町の「今」を発信

● 山田町観光協会より

やまだまち漫遊

作家
山田マチさん

山田町にゆかりある方にお話をうかがうコーナーです。
今回は、小説『山田商店街』の著者で、山田町応援団のブログ「山田新聞」編集長も務める山田マチさんに登場いただきます。

肩の力が抜けるような、
小さな笑いを届けたい

一日中寝てばかりいる布団屋さん、鼻が利かなくなつた犬のおまわりさん……。山田マチさんの小説『山田商店街』は、架空の町「山田町」に住む人たちの日常を描いた短編集です。ありきたりな町の、ありきたりな日々を描いているはずが、少しずつ何かがずれていて、気づけば奇妙な世界へと吸い込まれていきます。このリアルとファンタジーが共存したような独特の作風について、マチさんの思いを聞きました。

「人にクスッと笑ってもらいたくて。辛いときでも、肩の力が抜けるような、ひざが崩れるような、小さな笑いを提供したいんです」。高校演劇をきっかけに、コント舞台の構成作家として名古屋を中心に活動していたマチさん。2000年に上京してからは、舞台を手がける傍ら、ちよつと笑える小説を書き続けています。「コント自体が、短い時間に笑いをたくさん提供するもので、小説も短編にこだわっています」。

そのマチさんは、2009年に『山田商店街』を出版した当時、岩手県に現実の山田町があることを知らなかったといいます。「作品中の『山田町掲示板』をウェブで検索してみたら、本物の掲示板が出てきて。そりゃ、ありますよね（笑）。地名や施設など何もかも、山田町、尽くし。観光協会のサイトも充実していて、思わず読みふけりました」。

リアルの山田町にあった、
ファンタジーを越える自然の美しさ

「いつか山田町に行ってみたい。そんな思いを抱くさなか、東日本大震災が発生します。大津波に襲われた町の惨状が連日、ニュースで伝えられ、「呼ばれているようで、何かしなくては、と胸が騒ぎました」とマチさん。そして数日後、観光協会のブログ「かきくけこ通信」（当時）を開いたところ、目に飛び込んできたのは、「やつとブログ再開です」山田町がまた元の町に戻るまでは時間がかかりませんが、待っててくださいいね」という絵文字いっぱいコメント。そこに、「辛いときこそ笑ってほしい」と書き続ける、自身の思いを見たのでしょうか。「不謹慎ですが、思わず笑ってしまい、そして泣きました」。すぐに、著書に手紙と義援金を添えて送り、そこから山田町との交流が始まったのです。

初めて山田町を訪れたのは、その年の9月のこと。震災後半年しか経っておらず、かえって迷惑ではないかと躊躇したそうですが、町の人に「山田マチだから山田町に来ました」というと、みんな大笑い。「辛い思いをしているはずなのに、とても温かくて冗談好きの方が多かった。町の規模や、山と商店街があつて、人々がまじめで面白いところなど、私が思い描いた『山田町』と重なり、空想がリアルになったような不思議な気持ちでした」。ただ唯一、違っていたのは、山田町の美しさ。「ファンタジーの域をはるかに越えていましたね。美しい自然と温かい人に出会って、



今年8月に山田町で クスッと笑える作品展を開催

8月24日～28日に、山田町の街かどギャラリーにて「山田マチによる山田の書きもの展 in 山田町」を開催。100文字びつたりの「山田百字文学」や、マッチ箱に小さな物語を詰め込んだ「山田マチの山田マッチ」を展示したほか、オリジナルでつくった山田町の地図に自由に書き込んでもらうなど、町の人たちに笑顔と元気を届けました。



山田マチ

小説家、コント舞台構成作家。愛知県にて構成作家やライターとして活躍後、2000年に上京。舞台を手がけながら、2007年にホームページ「山田の書きもの」を開設し、「山田商店街」「山田職業安定所」の連載スタート。2009年に幻冬舎より『山田商店街』を出版。2012年3月より、山田町応援団のブログ「山田新聞」(<http://ameblo.jp/yamadawen>)編集長を務める。



「何もない」というけれど、
 美しい自然があり、
 温かい人がいて、
 ほかに何がいるだろうか…。



初めて山田町を訪れたときに作ったオリジナルの地図。「衝撃！山田町には『山田さん』がほとんどいない！など、クスッと笑えるコメントがいっぱい。

山田町にずっといたいと思いました”。

**美しい海を抱く山田町を
 故郷のない人の「故郷」に**

山田町から戻ると、オリジナルの地図を作品展に展示し町のことを伝えたり、山田町ツアーを主催したりと、積極的に支援を始めたマチさん。このような展開は、自身にとって大きな変化でした。というのも、名古屋では多くの人と関わりながら活動していました。が、上京後は、「東京には人が多すぎて、用心しながら会うのにも疲れてしまい。ちょっとひきこもりだったかも（笑）」とところが、山田町との出会いを機に、「一人で応援してもしかたがない」と感じ、再び人と関わるように。「人生が変わった、といえば大げさですが、これも本が導いてくれた運命。しばらくこの状況に身をゆだねようと思います」。

そんなマチさんに、山田町をはじめ被災地をどのように応援したらいいか尋ねると、「その地に行くのが一番」ときっぱり。「まずは行って人と会い、友達になったら自然と応援したくなりますから。そして人と出会うには、やはり夜に飲み歩くのが近道です（笑）」。

そして、「山田町が、都会にいる故郷を持たない人たちの『帰る場所』になるといいですね。地元の方は『何もない』といいますが、こんなに美しく恵み豊かな山田湾があつて、他に何がいるでしょうか。美味しいものを食べて、温かい人々に出会う。それだけで、十分です」。そう語る言葉には、山田町と人々を思う気持ちがみなぎっていました。



本
 山田商店街
 山田マチ・著
 幻冬舎・刊
 1,365円（税込）



全国の山田さんが支援！
 山田町応援団プロジェクト

名字ランキングで12位の山田さん。全国に散らばる有志に被災した山田町の支援を呼びかけています。ブログ「山田新聞」はほぼ毎日更新。毎月最終日曜日には山田町出身の夫婦が営む居酒屋でオフ会「山田町を食べて応援しよう！」を開催。もちろん、山田さんでなくても参加OK！

<http://yamadamachi.org>

やまだの
ものがたり



オランダ島にあるブレスケンス号の記念碑。
震災により今は倒れた状態に

小さな漁村に起きた、日本史上の大きな事件

ブレスケンス号事件

いまからさかのぼること、約370年。
1643年6月10日、静かな山田湾に突如、一隻の大きな黒船が現れます。航海中に嵐に遭い、水と食料を求めて入港してきたオランダ船のブレスケンス号です。初めて見る異国船に、小さな漁村は大騒ぎ。それでも人々は乗組員を温かくもてなし、食料を補給した船は無事出航していきました。

しかし当時は、将軍・徳川家光が治める鎖国時代。事を重く見た南部藩主・南部重直は、このオランダ船の乗組員を捕らえよと命じます。そんなことは露知らず、ブレスケンス号は7月28日に山田湾に再び入港。役人たちは、彼らを歓迎するふりをして湾内に浮かぶ島に上陸させ、酒を飲ませて捕らえたのです。その後、乗組員たちは大楫代官所を経て江戸へ送られ、幕府の取り調べを受けることとなりますが、9カ月後に無事、オランダへの帰国が許されました。

国際交流がほとんどなかった江戸の時代。静かな山田湾に突然大きな異国船がやってきたときの驚きは、どれほどだったでしょう。この事件については、数々の古文書に記されていることから、衝撃の大きさがうかがえます。その一方で、人々が海からの見知らぬ訪問者を快く受け入れたのは、海を舞台に活躍する漁師町の気質ゆえかもしれません。

この出来事は代々、語り継がれ、山田湾を象徴する大島は「オランダ島」と呼ばれるようになりました。平成12年にはオランダのザイスト市と友好都市の締結がなされ、2つの国を結ぶ架け橋となっています。





立場は変わっても、 山田町の「今」を発信

椎屋百代さん 元山田町観光協会職員

(現・びはん株式会社地域連携推進室長)

復興に向け、こぶしを握り奮闘する人を紹介するこのコーナー。今回は、震災後から山田町の情報をブログで伝え続けた椎屋百代さんの取り組みと、今後の活動についてお聞きしました。

機能麻痺した役場に代わり、 あらゆる被災情報を発信

2011年3月11日午後、道の駅やまだにいた椎屋さんは、山田湾岸のかき小屋に向かう予定でした。そんな矢先に発生した東日本大震災。幸いにも道の駅は被災を免れたため、椎屋さんはそこで安否確認や避難所の案内、炊き出しに従事することに。また町を歩き回って情報収集しては、道の駅を訪れる被災者のサポートを続けました。「誰もが混乱している時期でしたので、分かりやすいよう書きで避難所の案内看板をつくったり、ちらしを配ったり、できるかぎりのことをしました」。

一方、町役場は機能が停止し、情

報発信できない状態が続いていました。そこで注目されたのが、観光協会のブログ「かきくけこ通信」(当時)。町役場に代わり、震災関連情報を発信するツールとして活用されることになり、震災から10日後にブログ再開。被災状況から支援情報まで、あらゆる情報がアップされましたが、その明るく前向きなメッセージは、被災地はもとより、県外の人々にも勇気と希望を与えました。この更新を行っていたのが椎屋さんでした。

溶け込んでしまえば こんなに楽しい町はない

震災前から観光協会に在籍し、山田町のために尽力してきた椎屋さんですが、もとは大分県出身のいわゆ

る。よそ者。そのため初めはなかなか町に溶け込めなかったそうです。「山田の人たちはバイタリティーに溢れていて、ついていくのが大変（笑）。でも一度溶け込んでしまえば、こんな楽しい町はないです」。

すっかり町の魅力にとりつかれた椎屋さんは、親の心配をよそに、震災後も山田町に留まりました。「みんな頑張っているのに、私だけ逃げ出すなんて考えもしませんでした」。むしろ故郷から多くの励ましとともに支援物資が送られてきて、改めて人の温かさを感じたといいます。「心が折れそうになることもありましたが、私はここで頑張るから、みんなも応援してねという気持ちでした」。



そんな山田を愛する気持ちが原動力となり、震災直後から休む間もなく動き続けた椎屋さん。震災後、初のブログに書かれた「元の町に戻るまで：待っててくださいね〜」と記した朗らかな言葉には、大丈夫、震災なんかには負けない、という力強いメッセージが感じられます。

同じ目標を目指して ゆっくりと前へ

そんな椎屋さんも、今年の夏に観光協会を退職し、活躍の場を移すことになりました。それは、スーパーマーケットなどを展開する地元企業に新設された部署で、実質的には官公庁や他団体と連携を組み、情報を発信していく役割を担うことに。また8月に設立された「新生やまだ商店街協同組合」と連携を取り、一丸となって政府からの補助金取得を目指していきます。「山田町が少しでも良い方向に向かっていき、みんなが笑顔になれる働きをしたい。それだけです」とさりと語る椎屋さん。

インタビューの最後に、今後のビジョンについて聞くと、「やはり魅力ある町をつくっていききたい。山田町はこのままでは衰退する一方なので、商品開発はもちろん、子どもからお年寄りまで楽しめる公園づくりや、大手企業とタッグを組んだプロジェ

クトなど、多面的に模索していければ。そのためには仲間との連携が欠かせませんが、最近協力がしあう難しさを感じることも多いとか。「人の歩みはそれぞれですし、明確なゴールが見えないことにチャレンジするのは勇気がいります。それでも復興という同じ目標を持つからこそ、ともに手を取り合っただけゆっくり前へと進んでいきたいですね」。勢いにまかせて突っ走るのではなく、一人ひとりを思いやりながら復興の希望を語る姿が印象的でした。

本稿の取材は9月上旬に行いました



新生やまだ商店街協同組合の会議

●読者の方からのメッセージ 2号の感想も待っています!

- ★山田町にはボランティアで来ました。洋菓子のかわさいのシュークリームと塩キャラメルプリンは絶品! 思い出の品です。センターでお世話になった方々のその後が気になります。機会があれば取材してください。(三重県・男性・30代)
- ★この小さな雑誌から皆さんの町を思う思いが感じられました。東北の方のことはこれからもずっと忘れず応援していきたいと思っています。(県外・女性・40代)
- ★山田湾の静かさを生かしたシーカヤック体験はこれからも人気のメニューになると思います。復興についての情報が欲しいです。できれば各

- 仮設住宅の生活など。(横浜市・男性・50代以上)
- ★山田せんべいを知った家族からの希望でお土産に買って帰りました。結構な品でした。(東京都・男性・50代以上)
- ★前向きに復興に取り組んでおられる、その熱意、誠意。アイデアに溢れていて感動! 頑張り! 三陸山田の皆さん! (岩手県・女性・50代以上)
- ★山田の「イトコ」を紹介して欲しい。笑顔と挨拶。ミクロの視点から町を再発見したいです。町民が楽しめない観光客の方も楽しめないと思います。みんな一緒に楽しめる「山田町」に近づきたいです。(岩手県・女性・20代)

今すぐできる
ボランティア
読み終わったら
お友達に
あけてね



もっと
知ってほしい!
山田のこと

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.2

2012年 (平成24年) 11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
山田町教育委員会生涯学習課
山田町商工会 / 道の駅やまだ
やまだ夢プロジェクト
ひはん (株) 地域連携推進室
山田町観光協会

山田町観光協会より

2号は山田の海の幸づくしをお届けしました。その味を皆さんに確かめていただきたいと、町の方々の協力を得て、お歳暮の詰め合わせセットを準備しました。どうぞご利用ください。

この度、盛岡の蔵元「あさ開」さんのご好意により、日本酒「山田魂」300ml を抽選で5名の方にプレゼントします。氏名・年齢・住所・電話番号に、2号の感想をお書き添えの上、山田町観光協会内、情報誌やまだ編集部までご応募ください (当選は発送をもってかえさせていただきます)。



編集	高寺 久里子	取材協力	橋場明彦 (三陸やまだ漁業協同組合 広報部長)
デザイン	松岡 功	観光アドバイザー	高寺 肇一郎
撮影	松浦 得之	発行支援	公益財団法人 国際開発教育財団
文	田中 真紀子		(FDR ファイダー)
表紙・絵	内田 正泰		http://www.fidr.or.jp
地図	関根 庸子	印刷・製本	株式会社 社そう美術印刷

※本誌に掲載されたインタビューや寄稿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10月現在のものです。



五篤の珍味セット



山田 海のご馳走セット

三陸山田の美味尽くし

素材を生かした逸品です

価格 3,500 円

三陸沖で獲れた魚介を新鮮なうちに加工しました。大きなイカや肉厚の切り身など、贈られた人も笑顔になるセットです。塩サバ、煮干、いかの一夜干し、いくら醤油漬け、新巻切り身

冷蔵 180日 送料 別途 期間 お歳暮時期 (限定 50 セット)

大和水産株式会社 / 有限会社社長根水産

山田町大沢10-78 (大和水産)

TEL 0193-82-4011 / FAX 0193-82-4012

山田 里の恵みセット

地元生まれの名産品

価格 3,500 円

甘くてジューシーな山田豚のハム・ソーセージをはじめ、しょうゆやみそ、せんべいなど、地元を代表する里の名産を詰め込みました。山田のソーセージ、山田のペッパーハム、山田の醤油、山田生せんべい、おみやげのみそ、塩麹

冷蔵 2週間 送料 別途 期間 お歳暮時期

びはん株式会社

山田町中央町5-6

TEL 0193-82-3881 / FAX 0193-82-5850

五篤の珍味セット

自慢の味を選りすぐり

価格 4,000 円 (送料込)

地元の水産加工会社 5 社が集まってできた会社が、各社自慢の味を持ち寄ったベストセレクション。いろいろな味が楽しめます。昆布巻帆立、蚌甘露煮、さばのみそ煮、ワカメ、味付つぶ、さんま干枝漬、魚形漬け、いわしチップ、するめチップ

冷蔵 30日 送料 込み 期間 通年

株式会社五篤丸水産

山田町豊間根7-30新田工業団地C棟

TEL 0193-86-2188 / FAX 0193-86-2181

山田 海のご馳走セット

本格海鮮丼をご自宅で

価格 4,500 円

本格的な海鮮丼が味わえる「ぶっかけ海鮮丼」など、ぜいたくな味が自宅で手軽に堪能できる商品をセットにしました。

塩ウニ、イクラ、ワカメ、筋子、ぶっかけ海鮮丼 (3種入り×2袋/5種入り×1袋)

冷蔵 60日 送料 別途 期間 お歳暮時期

有限会社金澤水産 / 株式会社川秀

山田町船越6-52-26 (金澤水産)

TEL 0193-84-2360 (FAX同。問合せは15:00まで。金澤水産)

- 冷蔵** ご購入後の保存方法と期間の目安を表します。冷凍、冷蔵、常温など。冷凍品の解凍後は、表示に従ってください。
- 送料** 送料は各店にお問い合わせください。なおクール便代や保冷容器代が別途必要な場合もあります。
- 期間** 該当商品の取扱期間。お歳暮時期は 11 月 20 日～ 12 月 20 日です。なお原料の仕入れ状況等で変動する場合があります。

たかちゃんキムチセット



価格 2,350 円

老舗の漬物屋さんが自宅用に作ったキムチが口コミで人気に。日本の食卓にあう味です。

キムチ、カクテキ、みそキムチ、南蛮味噌、海鮮キムチ

町商店

冷蔵 30日 送料 別途 期間 通年 (限定100セット)

山田町織笠21-67

TEL 0193-82-5771 (FAX同じ)

山田の牡蠣くんセット



価格 4,100 円

牡蠣の燻製をオリーブオイル漬けした絶品グルメ。酒のつまみやパスタの具材に！

大瓶1本、小瓶1本

山田の牡蠣くん

冷蔵 2週間 送料 別途 期間 通年

花巻市二枚橋5-6-3 B-1号棟 (花巻加工工場)

TEL 0198-29-5720 / FAX 0198-29-5721 (花巻加工工場)

海の幸贅沢セット



価格 4,200 円 (送料込)

帆立貝の身がたっぷり入ったグラタンや、イカで作った徳利など、海の幸を贅沢に！

醤油いくら、ホタテグラタン (2個)、いか徳利、塩辛

株式会社五篤丸水産

冷蔵 30日 送料 込み 期間 お歳暮時期

山田町豊間根7-30新田工業団地C棟

TEL 0193-86-2188 / FAX 0193-86-2181

山田の海と里山が育てた ふるさとの味をお歳暮に。

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味覚を厳選して、山田尽くしの特別セットを用意しました。年の瀬のご挨拶がわりに、大切なあの方へ贈りませんか。



三陸山田の美味尽くし



山田 里の恵みセット

各社の
いち押し商品を取
りそろえたお歳暮
セットもあります。

炊込みごはんセット



価格4,500円(送料込)

昆布やサバ節などの魚介だしがしっかり利いた炊き込みご飯の素。ホタテの風味が豊かに香り、心までほっこり温まります。

ホタテ、サケの2種類から3バック選択

有限会社木村商店

冷蔵 30日 送料 込み 期間 通年

山田町豊間根7-30

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

漁師の生ふりかけセット



価格2,000円

帆立貝ひもやアミ小エビを使ったしっとりふりかけ。鮭フレークは炙り鮭で香ばしく。

漁師の生ふりかけ、芽椎茸入り、さけフレーク

有限会社まるき水産

冷蔵 30日 送料 別途 期間 通年

山田町北浜町963

TEL 0193-82-5511 (FAX同じ)

問合せは10:00~

鮭とともに歩んできた 織笠川の歴史を忘れずに



めすをゲットできた人はラッキー！
その場で魚卵を出してもらいます。

織笠川では昔から鮭が豊富に獲れ、山田町をはじめ地域の人たちの生活を支えてきました。近年は、人工ふ化や稚魚の放流も積極的に行われ、毎年秋から冬にかけてたくさんの鮭が故郷の川へ戻ってきます。この鮭を山田の風物詩にしようと昭和55年から始まったのが、鮭まつり。例年、鮭のつかみ取りをはじめ、新鮮な魚介が味わえるコーナーが人気を集め、観光客も年々増えているイベントです。今年は、震災の影響や鮭の不漁で開催が危ぶまれましたが、「町に活気を！」との思いから、名称を変えて開催が決定されました。



逃がさ
ないぞー！



川でつかみ取りができるのはここ織笠川だけ。子どもも大人も
ずぶぬれになりながら、夢中で鮭を追いかけます

狙うは大物のみ！大暴
れする鮭に悪戦苦闘し
ても、つかんだら絶対
に手は離しません



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

11月下旬と12月上旬に、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。

故郷の川へ帰っておいで！

山田の鮭 大漁祈願まつり



日時：12月9日(日) 9:30～
場所：山田町・織笠川河川公園

鮭が帰ってくる時期に合わせ、毎年行われている「織笠川鮭まつり」。今年は「山田の鮭大漁祈願まつり」として開催されます。

まつりの目玉になるのは、鮭のつかみ取り。会場には大きなプールが特設され、元気に泳ぎ回る鮭のつかみ取りが楽しめます(参加費一人1,000円)。さらに鮭のチャンチャ焼きが無料で振る舞われるほか、新鮮な魚介が味わえる食堂コーナー、水産物直売コーナーも設置。山田町の味覚が堪能できる一日になるでしょう。

*この情報は2012年10月現在のものです。最新の情報をご確認ください。



鮭の
チャンチャ
焼き
食べてね！



鮭と野菜を鉄板で蒸し上げ、みそで味付けしたチャンチャ焼きは、漁師町ならではの故郷の味わい



溪流沿いを歩き、
秋のもみじ散策
山田町には「山田八景」と呼ばれる景勝地があります。
その一つ、関口不動尊溪流沿いの野道は、秋の散策に
心地よいルートです。

関口不動尊奥宮まで



関口川の清らかな流れをたどると、
関口不動尊奥宮が見えてきます。
古くは修験者の修行の場だったと
ころで、すぐ下を流れる川の水に
つかると、どんな病も治ると信じ
られていました。



①関口神社でバスを降りて出発。②分かれ道が見えたら右の方へ。③林道を抜け橋を渡ると社殿が見えます。徒歩 45 分。



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 号沿い道の駅やまだの近く、1 階にレストラン有り。
[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・歯ブラシ・部屋着有り、インターネット完備
[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

いよいよシーズン到来！

山田の牡蠣を食べ尽くそう



食べる

山田湾に浮かぶ筏で、鈴なりになっていた牡蠣たち。産地ならではの食べ方といえば、浜辺で楽しむかき小屋の食べ放題。鉄板の上で豪快に蒸し焼きにして、存分に堪能しましょう！

熱いうちに
食べてね！

もう待ち
きれない！

15
〜
20分
蒸
さ
れ
ま
す



大きな鉄板の上に大量の殻つき牡蠣を豪快に盛り、フタをします。



フタを開けると真っ白い蒸気が。鉄板には牡蠣のエキスがたっぷり！



どんどんむいてくれるので、ひたすら食べるだけ！何もつけなくても濃厚な味！

通の裏ワザ！
醤油や無塩バター、好みのタレ
をつけると違った味わいに。調
味料類の持込はOK とのこと！

牡蠣、食う、けえ、来お！
合言葉は、

三陸山田 かき小屋

来年のゴールデンウィークまで、鉄板の蒸し焼き牡蠣が存分に味わえる食べ放題を実施中（ライス付き、前日まで要予約）。ほかに、かき玉丼・汁付き 700 円、かき小屋風海鮮焼きそば 600 円も。

- 【料】 大人 2,500 円、小学生以下 1,500 円
- 【営】 11:00 ~ / 12:00 ~ / 13:00 ~ / 14:00 ~ (完全予約制。制限時間 40 分)
- 【休】 水、木 (祝日の場合は営業)
- 【所】 山田町船越 9-270
- 【☎】 0193-84-3775
(山田町観光協会：8:30 ~ 17:00)





帆立貝

山田の海の幸づくし

一年を通して穏やかな山田湾は、海の幸の宝庫。今年の秋も、震災前には日本一の生産量を誇った牡蠣や、甘みの強い帆立貝などが次々と水揚げされています。海の幸を食べずして山田は語れません。是非とれたてを味わって！

山田町観光協会 HP <http://yamada-kankou.jp>

甘くて濃厚な
味わいが人気！

「ホタテ海童（かつぱ）」なるキャラクターで、町おこしの一端を担っている帆立貝も、牡蠣と並ぶ特産品の一つ。山田湾の帆立貝は貝柱が大きく、甘くて濃厚な味わいが人気です。しかもタウリンなどの栄養素もたっぷり入って、よいことづくしの海の幸。こちら冬から春にかけて旨みを増すので、ぜひご賞味あれ！

てNEWS



山田の味覚をひきた
てる日本酒「山田魂」
が発売！

南部杜氏の里、岩手を代表する蔵元「あさ開」が、本醸造酒「山田魂」を発売。味はスッキリとした辛口。冷やでもお燗でも。売り上げの一部は寄付されます。
(道の駅やまだでは取り扱いなし)

<http://www.asabiraki-net.jp>
1,800ml 1,785 円 / 720ml 935 円 /
300ml 415 円



ふれあいパーク山田 道の駅やまだ

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

山田町をはじめ、三陸ならではの海の幸や山の幸、お土産ものをたくさん取りそろえています。フードコート (9:30 ~ 16:30) のユニークメニューも必見！

【営】 9:00 ~ 19:00
【休】 不定休
【所】 山田町船越 6-141
【☎】 0193-89-7025

三角屋根が
目印！



オリジナルTシャツに新デザイン！
公募で決まった「底力」の言葉が描かれたデザインが登場。文字を書いたのは、東北復興支援プロジェクトにも参加している東京都在住の書道アーティスト、須賀紫音さん。売り上げの一部は寄付されます。
S ~ XXL 1,500 円、キッズ (100 ~ 150cm) 1,300 円、色は全 7 色。ポロシャツタイプあり。





牡蠣

身が大きくて
栄養たっぷり！

グリコーゲンやタウリン、亜鉛など栄養素をたっぷり含み、「海のミルク」とも呼ばれる牡蠣。中でも山田湾産は、殻も身も大きいのが特徴です。今年水揚げされているのは、津波を乗り越えて来たたくましい牡蠣たちで、冬から春にかけていっそう身入りがよくなるとか。生でも旨い、焼いても旨い。好きなスタイルで楽しんで！

漁網で作った ミサンガに新色！

漁網と麻で作られたプレスレット、「浜のミサンガ環」。三陸の浜の女性たちに手仕事を、というプロジェクトから生まれたもので、一つあたり経費を除く500円以上が制作者に支払われます。味わいある色味とプロによるおしゃれなデザインが根強い人気。新色の黄色、青、ピンク、白の4つ。

2本セット（太・細）1,100円

<http://www.sanriku-shigoto-project.com>



「山田魂」のロゴ入りに



パッケージを一新！

米粉に黒ゴマを混ぜ込んだ半生タイプのせんべいは後を引く味！

山田生せんべい 5枚入り 350円

旬、な情報満載！！ 山田とれた

やりがいある養殖業、後輩に伝えたい

第三安全丸・白野貴さん（30）

山田湾で牡蠣や帆立貝の養殖業を営む若き漁師、白野さんは、震災後まもなく、養殖を再開。作業場も建て、震災前にも増して仕事に取り組んでいます。「大変なこともあります、頑張ったぶん“おいしい！”と喜んでくれるお客さんがいるし、養殖はやりがいがある。震災で漁師も減ってしまったけど、あとに続く後輩が出てくると嬉しいですね。」



この時季しか
味わえない生を！

日本有数の鮭漁獲量を誇る岩手県。山田町を流れる織笠川も鮭漁が盛んで、毎年秋になると大きく成長した鮭たちが故郷の川へと戻ってきます。山田町の鮭は、鼻の先が曲がっていることから「南部鼻曲がり」と呼ばれ、これからがまさに旬。今しか味わえない新鮮な生鮭やイクラなどが楽しめます。

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. 2



●観光NAVI
**いよいよシーズン到来!
 山田の牡蠣を食べ尽くそう**

- 特集NAVI 山田とれたてNEWS
**牡蠣・帆立貝・鮭
 山田の海の幸づくし**
- 年間行事NAVI
山田の鮭大漁祈願まつり
- 山田町おでかけマップ

山田町のふるさと名産品

**山田の海と里山が育てた
ふるさとの味をお歳暮に。**

