

復興へ!! 希望ストリート2014

出展者と自慢の品

陸前高田市

住田町

陸前高田市支援連絡協議会 Aid TAKATA
 陸前高田市高田町字荒沢66-1(陸前高田オフィス)
 ☎03-5319-2124(東京オフィス)
 http://aidtakata.org/
 ✦「キラりんサイダー」
 陸前高田市米崎産のリンゴ果汁入り。収益は、高田の子供の応援団長ゆめ大使の「ゆめちゃん」の活動を通じ、高田の子供たちのために使います。
 ✦「ゆめちゃんマスクット」✦「ゆめちゃん体操(CD)」などグッズもいっぱい。



及川農園
 住田町世田米字本町36
 ☎0192-46-3021
 http://www1.ocn.ne.jp/~oikawa.n/
 ✦「手づくり梅干」
 住田町のシソを葉っぱの元気な時間帯、朝に採って梅を漬け込みました。「昔ながら」にこだわり、無添加で、調味液も使いません。平均年齢70歳のおばちゃんたちが作る、酸っぱく、しょっぱい梅干です。



陸前高田地域振興
 陸前高田市気仙町字湊206
 ☎0192-55-6150
 http://www.rikutaka.co.jp/
 ✦「けせんの海彩」(けせんのうみいろどり)
 広田湾(陸前高田市)産アワビ、三陸産イクラ、宮城・気仙沼のフカヒレ入りの贅沢な松前漬です(産地は季節により変わる場合があります)。
 ✦「しいたけと茎わかめの佃煮」など自社製品や八木澤商店✦「国産丸大豆しょうゆ」も。



住田観光開発
 住田町世田米字子罾沢30-39
 ☎0197-38-2215
 http://www.sumita-gayagaya.com/
 ✦「鶏ハラミ」
 鶏の肺の下にある、1羽で数グラムしか取れない希少な筋肉を加工、硬いけれども歯切れのよい独特な食感です。「味付」「ネギ塩味付」を用意します。
 ✦「チキンジャーキー」✦「弁慶の足跡せんべい」も住田ならではの。



三陸鉄道恋し浜駅(大船渡市) 待合室には、旅人らが願い事を恋し浜ホテルの貝殻に書いた「絵馬」が並び、全線運転再開後に急増し、1万8000枚を超えた。



住田食品加工センター
 住田町上有住字船作47-3
 ☎0192-48-2285
 http://www.sumita-sk.com/
 ✦「手切大根」
 岩手産の高原大根を、一般の商品の1.5倍程度の時間をかけて乾燥させました。大根そのもののうまみが凝縮され、戻すと太く、歯応えが違います。
 ✦「花切大根」✦「岩手県産めかぶ汁」も素朴なお勧め品です。



気仙大工左官伝承館(陸前高田市) 江戸時代から続く技術集団の高度な建設技法で再現した明治初期の民家。気仙杉が重厚感を醸し出す。



J R 上有住駅(住田町) 釜石線花巻-釜石駅間で冬季を除く週末を中心に走る「SL銀河」が停車。勇壮な煙が山間に上がる。




震災語り部



想定外の被害をもたらした震災から3年7カ月。目に見えるハード面の復興は動き出したものの、想定外の生活を強いられ続ける人々の心の復興がなければ——。そんな思いを込めて陸前高田市観光物産協会副会長、賈吉義正さん=写真①=が映像を使いながら語ります。

写真展「復興への軌跡」



大震災翌日=写真②=と今年8月=写真③=に毎日新聞社機から撮影した陸前高田市の市街地など毎日新聞の報道写真と記事を中心に、復興への歩みを伝えます。大船渡商工会議所が撮影した津波襲来の連続写真も展示します。

三陸鉄道



震災で南リアス線(大船渡市盛駅-釜石駅)、北リアス線(宮古駅-久慈駅)とも不通になった三陸鉄道。徐々に復旧工事を進め、今年4月、ようやく全線で運転再開ができました。その姿を写真パネル=写真④=や映像で伝えます。

おおふなトン たかたのゆめちゃん



大船渡市のPRキャラクター。2013年2月生まれ。11月4、5日来場
 陸前高田市の子供応援団長、ゆめ大使。2012年1月生まれ。11月5、6日来場

けせん

東は太平洋から西は北上山地に至る岩手県沿岸南部に位置する大船渡市、陸前高田市、気仙郡住田町からなる地域。



面積は東京23区の1.5倍近い。「三陸復興国立公園」に指定されたリアス式海岸をはじめ自然に恵まれた土地柄。かつては、奥州平泉文化を支えた金を産出し、江戸時代は盛岡・南部藩ではなく仙台・伊達藩領だった。古くから津波被害が続き、2011年3月11日の東日本大震災では、陸前高田市内で確認された最大浸水高は17.6メートルに達し、死者・行方不明者は、同市1806人(うち関連死43人)、大船渡市496人(同77人)にのぼった(2014年8月31日現在、岩手県)。岩手県が今年2~3月に実施した意識調査によると、「現在の生活への震災の影響」について「やや受けている」「受けている」を合わせた回答が、大船渡市、陸前高田市を含む「沿岸南部」住民では前年度の調査時点より約5ポイント減ったものの58.7%。「居住自治体の復旧・復興の実感」では「遅れている」「やや遅れている」が62.3%(前年比約3ポイント減)に達しており、県内他地域より震災の影響がいまだに深刻なことを示している。

いわて・三陸けせん

復興へ!! 希望ストリート2014

~大船渡市・陸前高田市・住田町~



2014年 11月 4日(火)・5日(水)・6日(木)
 4日(火)13:00~19:00
 5日(水)11:00~19:00
 6日(木)11:00~17:00

開催場所 有楽町駅前広場
 東京都千代田区有楽町2-7-1先

主催:大船渡商工会議所 後援:千代田区、フード・アクション・ニッポン推進本部 特別協力:毎日新聞社、ジェイアール東日本企画 岩手県、大船渡市、陸前高田市、住田町、陸前高田商工会、住田町商工会等が応援しています。 問い合わせ:大船渡商工会議所 tel.0192-26-2141

この事業は「地域力活用市場獲得等支援事業基金地域振興等機関主催型広域展示販売・商談会事業」を活用して実施しています。

～大船渡市・陸前高田市・住田町～ いわて・三陸けせん

大船渡市

阿部長商店大船渡食品

大船渡市大船渡町字ノ下向1-13
☎0192-26-6533
http://www.abecho.co.jp/
☀「三陸産さんまの生姜煮」
大船渡と宮城・気仙沼、南三陸で水揚げされた脂の乗ったさんまから厳選し、ホテル級洋の料理長考案レシピで味付けしました。
☀「三陸産さばの味噌煮」
☀「大船渡チャウダー」も料理長レシピ商品です。



アマタケ

大船渡市盛町字二本杵5
☎0192-26-5205
http://www.amatake.co.jp/
☀「南部どりのサラダチキン」
全飼育期間、抗生物質や合成抗菌剤を一切使わずに自社農場で育てた「南部どり」だけを使っているの、食べたときに臭みがありません。「ハーブ」は、スライスやカットして生野菜と一緒に、肉そのものを味わっていただくのがお勧め。「たまり醤油仕立て」「ガーリック」などいろいろな味をお楽しみいただけます。



浦嶋商店

大船渡市大船渡町字新田64-2
☎0192-27-0111
http://iwateurashima.com/index.html
☀「スモークさんま」
三陸産の脂の乗ったさんまを、白ワイン、魚醤などの無添加調味液に漬け、桜チップで冷製薫製しました。しっとりとした生ハムのような食感です。
☀「スモークかき(オリーブオイル漬け・醤油漬け)」もご賞味ください。



大和店

大船渡市末崎町字大沢242
☎0192-29-3096
☀「おおふなとわかめ」
碓石海岸(大船渡市)沖の外洋で養殖から手がけた肉厚のワカメを塩蔵。軽い塩抜きで、ワカメそのものの味と歯ごたえをお楽しみください。
☀「早煮こんぶ」☀「荳わかめ」も、お年寄りからお子さんまで喜んでいただける品です。



菓子工房 おおうらや

大船渡市大船渡町字下平17-3
☎0192-26-3275
☀「アーモンドロック」
リアス式海岸の岩肌をイメージして、キャラメルゼルしたアーモンドを、クッキーの上にたくさん敷き詰めました。発売から40年近く。アーモンドとマッチするようにクッキーを硬くしな焼き加減にこだわり続けています。



※出品品は変更になる場合があります。

鎌田水産

大船渡市赤崎町字鳥沢164-2
☎0192-27-8470
http://3riku-aji.com/
☀「焼うに」
岩手県産のキタムラサキウニをアワビの殻にたっぷり乗せて、ベテランの職人が釜で焼き上げた三陸伝統の味。生よりも甘く濃厚です。
☀「三陸ふわとろめかぶスープ」☀「塩うに」も自慢です。



鴎の玉子

大船渡市赤崎町字宮野5-1
☎0192-26-3600
http://www.saitoseika.co.jp/
☀「SL銀河C58 239」
復興の象徴として走る「SL銀河」の石炭をイメージ。ピターチョコクリームをカスターで包み、ブラックココア入りチョコでコーティングしました。
☀「かめめの玉子」☀「りんごかめめの玉子」も人気です。



碓石海岸レストハウス

大船渡市末崎町字大沢221-68
☎0192-29-2121
http://www.ikasenbei-ogawa.co.jp/
☀「いかせんべい」
南部どりの卵と小麦粉(岩手ネバリゴシ)に、三陸のイカの粉末を入れて焼き上げました。サクサクしたクッキーにスルメイカが入ったような食感です。
☀「いかすみせんべい」☀「いかすみうま辛せんべい」もどうぞ。



コタニ

大船渡市三陸町綾里字平鏡10-3
☎0192-42-2610
http://www.kotani-food.co.jp/
☀「早採りかつわかめ」
表面がつるつるとした3月中旬からの1カ月間に収穫したので、身が厚いものの中は軟らか。だから、ねっとりとした食感です。三陸・宮古産。
☀「岩手産生わかめ」☀「岩手産系くさわかめ」は越喜来(大船渡市)育ちも。



三陸鉄道

大船渡市盛町字馬場4-4(南リアス線運行部)
☎0192-27-9669
http://www.sanrikutetsudou.com/
☀「煎り酒」(いりざけ)
震災から3年余を経た全線運転再開記念で発売した伝統調味料。三陸の昆布、地酒、それに梅干しを使い、白身魚の刺身とよく合います。
☀「さんてつサイダー」などの三鉄ブランド商品や車内に掲出していた☀「運賃表」など鉄道グッズも。



復興へ!! 希望ストリート2014 出展者と自慢の品

大船渡市

衆栄商事

大船渡市大船渡町字永沢38-7
☎0192-26-2950
http://www.manpukufarm.co.jp
☀「うんみやがすと!」
陸前高田産米で作った酔仙酒造の酒粕と、陸前高田の大豆から作った八木澤商店の味噌に、三陸の鱈や鮭などをつけ込みました。
「けせん語」の「おいしいでしょ!」が商品名です。



瑞泉硯房

大船渡市赤崎町字大立113-1 大立応急仮設住宅4-6
☎0192-27-2248
http://zuisen.web.fc2.com/pg76.html
☀「紫雲石硯」(しうんせきすずり)
大船渡市内の北上山地で産出された希少な紫雲石を、色や文様の特徴を一つ一つ生かしながら調整。磨墨が早く、気品ある色を出す硯です。
☀「奈良墨」☀「東山和紙」☀「熊野筆」も取りそろえています。



タイコウ

大船渡市大船渡町字鷹頭111-6
☎0192-27-6131
http://www.nnet.ne.jp/~tnaka/
☀「漁師の佃煮 浜いち番」
大船渡市漁業協同組合から仕入れたマコンプを、浜に伝わる調理法で歯ごたえが残るように炊きました。カラメルを使ったので甘く、卵かけご飯にも合います。
☀「牡蠣のオイル漬」☀「かきしぐれ煮」は三陸のカキを味わえます。



高瀬

大船渡市猪川町字久名畑4-14
☎0192-26-4010
☀「三陸銘菓 甘ぼたて」
三陸の海の幸、ホタテ貝の殻をモチーフにした形の手作り最中です。最高級の羽二重粉を使った求肥(ぎゅうひ)を入れ、小豆は十勝産。甘さを控えて食べやすくしました。発売開始から40年になりました。



チダエー

大船渡市三陸町綾里字岩崎49-2
☎0192-42-3051
☀「エイサク飴」
水飴と砂糖を釜で煮詰め、冷やしてから引き伸ばし、切る。戦前から同じように作り続ける軟らかくて甘い飴です。無添加で着色料も使っていません。一粒は2.5センチ角ほどと大きめ。岩手県内産の醤油を使った醤油味と黒糖味があります。



※出品品は変更になる場合があります。

壺屋田耕

大船渡市猪川町字前田1-5
☎0192-26-2289
https://ja-jp.facebook.com/tuboya.takou
☀「はな椿」
サブレ生地にスライスアーモンドを入れ、最中の皮に詰めて焼き上げました。バター風味とココアの2種類。東京・本郷の壺屋総本店から1964年、のれん分けした店です。
☀「壺ゆべし」は、昔ながらの餅菓子です。



陶房 艸雲窯

大船渡市立根町字中野30-2
☎0192-26-4614
☀「織部 木の葉皿」
三陸の海のような深みのある青は、釉薬(ゆうやく)がグラデーションを作りながら流れて溜まる織部焼ならではの、刺身などの料理がよく映えます。
☀「コーヒード」☀「丸鉢 椿」☀「角筒花入」も織部です。



野村海産

大船渡市三陸町綾里字清水136-1
☎0192-42-2233
http://www.nomurakaisan.jp/
☀「煮タコ」
大船渡産タコを塩だけでゆで、真空包装して急速冷凍。煮汁は水を足しながら使い続けているので、着色料なしでも鮮やかな赤い色に。柔らかです。
☀「エゾアワビ(冷凍)」☀「タコキムチ」も三陸産です。



ぼんずプロジェクト

大船渡市大船渡町字上11-1
☎0192-26-5308
http://bonds-ofunato.shop-pro.jp/
☀「被災松再生商品」
大船渡市越喜来(おきらい)で津波に倒された松から、しおり・メッセージカードなどを作り、価格の10%を市の復興事業に寄付する取り組みから始めたぼんずプロジェクト。3年保存できる缶詰パン☀「おおふなトンの防災トントン缶」や、市内の小さな店の商品を売り出す活動もしています。



綾里漁業協同組合小石浜青年部

大船渡市三陸町綾里字中曾根66
☎0192-42-2151
http://www.jf-ryouri.or.jp/
☀「恋し浜ホタテ(海味バージョン)」
ミネラル分豊富な越喜来(おきらい)湾で育てた恋し浜ホタテ(登録商標)は、身が5~6センチと厚く、うまみや甘さが自慢です。網焼きでも調味料不要。そのまま食べてみてください。



※出品品は変更になる場合があります。

陸前高田市

磯ヤ海産

陸前高田市高田町字中長砂2-1
☎0192-55-3406
http://soya-kaisan.com/
☀「青のりとろろめかぶ」
海水温が低いことでうまみが増し、栄養価も高いとされる三陸産のとろろ昆布とめかぶを使い、国産青のりも加えました。味噌汁やうどんなどにそのまま入れて召上げられます。
☀「出し昆布」☀「すき昆布」も用意しました。



一松商店

陸前高田市米崎町字松峰59-84
☎0192-54-5530
http://www.rikuzentakata-senbei.com/
☀「陸前高田手焼きせんべいのおかき」
一粒一粒手作業で揚げたおかきです。気温、湿度が日々変わっても、同じ大きさ、固さに仕上げるのが腕のみせどころ。「わさびマヨネーズ味」や、ミネラルを多く含んだ岩塩のうまみが口の中で広がる「ヒマラヤ岩塩味」などがあります。



おかし工房 木村屋

陸前高田市高田町字板ヶ沢26-1
☎0192-47-3911
http://okashitsukasa-kimuraya.com/
☀「夢の樹バウム」
遠赤外線でじっくり焼いたので、中はしっとり、外はカリッ。三陸の卵、盛岡周辺の南部小麦など岩手の原材料にこだわり、奇跡の一本松のイメージと、年輪を刻むよう一年一度復興へ向け頑張ろうとの思いをバウムクーヘンに込めました。



菓子司 東海堂

陸前高田市田町字田端48-3
☎0192-56-2809
http://www.toukaidou.co.jp/
☀「若布せんべい」
三陸産ワカメの粉末を生地にたっぷり練り込み、焼き上げました。
☀「鉄筋煎餅」は先代が考案した鮭の中骨入り。どちらも南部せんべいと違いです。



神田葡萄酒

陸前高田市米崎町字神田33
☎0192-55-2222
http://0192-55-2222.jp/
☀「マスカットサイダー」
1970年の製造開始から同じ機械を使う味も、ラベルデザインも変えず、大事に作り続けている地サイダーです。甘さは抑えめ、炭酸は強め。すっきりさわやかな味で、甘さを開ければマスカットの香りがほのかに広がります。



※出品品は変更になる場合があります。

きのこのSATO

陸前高田市高田町字中長砂55-1
☎0192-55-3457
http://www.kinoko-no-sato.com/
☀「生しいたけLサイズ」
直径5センチ以上、厚さは3センチを超える濃厚な味のしいたけは、三陸の潮風がよく通るハウスの菌床育ち。お好みの調理は、ステーキです。
☀「乾燥しいたけ」☀「乾燥くらげ」も安心してお召し上がりいただける品です。



酔仙酒造

大船渡市猪川町字久名畑136-1(大船渡蔵)
☎0192-47-4130
http://suisenshuzo.jp/
☀「大吟醸 酔仙」
米は岩手県産「吟ざんが」、麹は県開発の「ゆこの想い」。それを南部杜氏(とうじ)が作り上げました。さわやかで華やか。冷たくしても常温でも。秋はブリの刺身とよく合います。活性原酒 ☀「雪っこ」☀「岩手の地酒特別純米酒」もうんめ〜。



ひころいちファーム

陸前高田市米崎町字川内59-4
☎0192-47-3911
http://www.rikuzenstyle.com/murakamikazunori/
☀「ばばばパスタおこめ」
減農薬の自家製ひとめぼれを使った100%米粉です。ゆで時間は小麦麺の半分。「ばばば」は、驚いた時に使う、けせんの言葉で、ばばばおいしいさ!
☀「ばばばパスタミックス」は自家製ホウレンソウ、カボチャ、ニンジン、トマトの粉末入り。



満福農園

陸前高田市竹野町字相川174-1
☎080-8213-9426
http://www.manpukufarm.co.jp
☀「自根きゅうりのピクルス」
カボチャに接ぎ木するのではなく種から育てる陸前高田流にこだわったキュウリを、ニンニクや黒コショウ入りピクルス液に漬けました。やや辛めです。
☀「遠野とまとジュース」は住田町の北隣・遠野産トマトが原材料。



ヤマニ醤油

陸前高田市高田町字西和野55-8
☎0192-47-4347
http://yamani-iwate.jp/
☀「ほんつゆ」
宮城・気仙沼で水揚げされたカツオとサバの一番だしだけを使用。蔵を失った震災の前とできるだけ同じように手作りを大切にしています。
☀「しょうゆ天使」は漫画家やなせたかしさんがデザインしたラベルの濃い口しょうゆです。



※出品品は変更になる場合があります。

※出品品は変更になる場合があります。