気仙沼・南三陸だより

第 47 号　令和7年7月
発行：気仙沼地方振興事務所

気仙沼管内の話題や宮城県公所が取り組んだ事業を定期的に紹介します。

気仙沼かつお祭り２０２５が開催中です！（気仙沼地方振興事務所地方振興部）

気仙沼市では、今年、かつお溜め釣り漁伝来 350 周年の記念の年となっています。「溜め釣り漁」とは、生餌をまいて魚を集めて漁をする、現在の一本釣り漁につながる漁法です。1675 年に、当時の紀州の三輪崎（現・和歌山県新宮市）人たちが船で唐桑村鮪立（現・気仙沼市唐桑町鮪立）を訪れ、伝授したのが始まりとされています。

現在、「気仙沼かつお祭り 2025」が開催中で、かつおが当たる抽選企画やかつお握り寿司のお振舞いなどが実施されています。かつおが当たる抽選企画では、対象の店舗でかつおを含む商品等を 3,000 円以上注文・購入、または対象の市内対象宿泊施設で宿泊 1 名につき 1 枚応募券を配布するとのことです。

「気仙沼かつお祭り 2025」は、７月 31 日（木）までの開催となっています。各飲食店で、お刺身に加え、丼ものやラーメン、カルパッチョなどバラエティ豊かな限定メニューが提供されていますので、是非気仙沼のかつおを味わいに来てはいかがでしょうか。

かつお祭りチラシ

お食事処浜の家の鰹の漬丼

南三陸ワイナリーがアジア最大のコンクールで最高賞を受賞しました！

（気仙沼地方振興事務所地方振興部）

2025 年春、アジアで最も価値があると言われる国際ワインコンペティション「SAKURAJapan Women‘s Awards2025（通称：サクラアワード 2025）」で、南三陸ワイナリーのオレンジワイン【DELAWARE ORANGE2024】が最高賞の「ダイヤモンドトロフィー」のほか、「ダブルゴールド」、「“グランプリ”ジャパニーズワイン賞」、「オレンジワイン賞」の４つの賞を受賞しました！

受賞した【DELAWARE ORANGE2024】は、完熟したデラウェアを果皮ごと醸して発酵させた辛口のオレンジワインです。渋みが強くなく飲みやすいすっきりとした味わいになっています。

南三陸ワイナリーでは、南三陸の食材との相性を大切にしているとのことで、食材とワインが互いに良さを引き出しています。

是非、南三陸ワイナリーのワインを味わってみてください。

南三陸ワイナリーの
佐々木代表取締役

DELAWAREORANGE2024 と南三陸サーモンを使った期間限定メニュー

南三陸ワイナリー

『HOBIE BASE MINAMISANRIKU』グランドオープン！！

（気仙沼地方振興事務所地方振興部）

南三陸の豊かな自然を楽しめる新しいマリンアクティビティ「HOBIE」を体験できるHOBIE BASE MINAMISANRIKUが令和７年６月28日（土）に南三陸・海のビジターセンター内にグランドオープンしました。

「HOBIE」とは、大型の足漕ぎカヤックで、初心者でもすぐに楽しめることが特徴です。令和７年６月８日（日）に、観光関係者や地元の高校生などが参加した体験会が開催され、当所職員も実際に体験してきました。風や波の感覚を間近に感じながら、美しい志津川湾をゆったりと進む時間は本当に贅沢でした。操作も想像以上に簡単で、両手が自由でストレスを感じずに楽しむことができました。

「HOBIE」体験は、夏は４月から10月まで、冬は11月から３月まで開催していますので、皆さんも是非体験してみてはいかがでしょうか。

HOBIE

「HOBIE」を楽しむ参加者

体験会の様子

気仙沼港の木材輸出額、県内ナンバーワンになりました！

（気仙沼地方振興事務所林業振興部）

皆さんは気仙沼港から輸出される品目は何が一番多いと思いますか？やはり魚介類？？

2024年宮城県貿易概況によると、令和６年気仙沼港の輸出額８７８百万円のうち、魚介類は４７１百万円で約５４％と不動の第１位ですが、実は、第２位の「木材」が３９４百万円（県内最多）で約４５％と前年から約２倍に急上昇し、近年、魚介類の牙城に迫る勢いとなっています。

気仙沼港からの木材輸出は、令和５年６月から開始されており、人口減少に伴う国内住宅建設の落ち込みや、県内合板工場の生産調整などから余剰になっていたスギ丸太の新たな出荷先として、宮城県森林組合連合会が、全国森林組合連合会を通じて、気仙沼や本吉を含む県内各地の森林組合や民間事業体のほか、陸前高田、大船渡、釜石、遠野など岩手県内から集荷したスギ丸太を中国・江蘇省などに輸出しています。なお、これまで１１回計４万１千㎥のスギ丸太を大型運搬船で輸出しており、今年度も、６月下旬に第１２回目の木材輸出（約４，５００㎥）が予定され、今後も、スギ丸太の新たな販売チャンネルとして継続して実施される見込みです。

丸太集積状況（気仙沼港）

重機による丸太搬出状況

船舶への丸太積込状況

「気仙沼メンマ」を活用した試食メニューお試しあれ!!

（気仙沼地方振興事務所林業振興部）

現在、輸入品が大半を占めているメンマについて、使われることの無かった地元の幼竹を原材料とした「気仙沼メンマ」の普及に向けて、気仙沼管内の生産者と一緒に取り組んでいます。

昨年度は、生産者数を増加させることを目的として、これまで気仙沼地区１地域のみで実施してきたメンマづくり生産拠点を、旧本吉地区、南三陸地区（旧志津川）３地区に拡大し、生産量（乾燥重量）は６．５kg から２０kg と約３倍まで増産することが出来ました。

今年度も、昨年同様に３地区でメンマ作り体験会を開催し、計３４名に参加していただきました。また、今年度の体験会では新たな取組として、気仙沼市内の飲食店「旬菜屋 KEN」佐藤マスターの協力をいただけることとなり、気仙沼メンマを使用した試食メニュー「①味付けメンマ炒め」・「②国産メンマと彩り肉野菜炒め」・「③国産メンマのセロリ炒め」の３品を体験会で参加者に提供しました。佐藤マスターの軽快なトークと中華の名店で修業した鍋捌きで参加者からは歓声があがり、気仙沼メンマを使用した本格中華を堪能していただきました。（レシピは HP 等で公開予定）

メンマの材料：幼竹採取

試食メニュー3 品

旬菜屋 KEN（気仙沼市田谷）

「大谷いも」が販売開始されました。

（気仙沼地方振興事務所農業振興部）

気仙沼市本吉町の道の駅大谷海岸で「大谷いも」（馬鈴薯）の販売が７月 11 日から始まりました。気仙沼市大谷地区はかつて馬鈴薯の産地であり、昭和 30 年頃には東京市場で「日本一」と称されたとの新聞記録が残っていました。大谷地区では、この馬鈴薯を復活させ「大谷いも」として新たなブランド品にしようとプロジェクトに取り組んでおり、農家がその当時から守り育ててきた男爵薯を使い、定置網に付着した海藻やワカメの下葉、メカブの茎など捨てられる部分を肥料として活用しているのが特徴です。

販売は今年で６年目となり、９月中旬まで道の駅大谷海岸で販売されていますので、是非一度御賞味ください。また、道の駅内の飲食店でも「大谷いも」を使用したジャケットポテト等を気軽に味わうことができます。

大谷いも

販売の様子

南三陸ぶどう栽培花穂整形技術研修会が開催されました。

（気仙沼地方振興事務所農業振興部）

一昨年 11 月に町内のぶどう生産者が集まり「南三陸大粒ぶどう協議会」が設立され、環境負荷低減の取組（化学肥料・農薬の使用低減、町内資源を活用した施肥、土づくり等）の実施や統一の基準（房の重量や見た目など）による高品質な大粒ぶどうを生産し、「しおかぜ葡萄」というブランドで昨年度から販売を開始しています。

５月に南三陸大粒ぶどう協議会が主催した技術研修会が開催され、南三陸町のぶどう生産者１４名が参加しました。普及指導員が講師となり、新梢誘引や花穂整形等の栽培管理を実演するとともに、無核化処理や病害虫防除等の今後の重要な栽培管理等について研修を行いました。

昨年に引き続き、９月には南三陸町の「さんさん商店街」で販売会を開催する予定です。また、南三陸町内や近隣の直売所等で販売を予定していますので、是非一度御賞味ください。

研修会の様子

昨年度販売会の様子

ブランドロゴ

２８団体合同７海岸一斉ビーチクリーンが開催されました。

（気仙沼地方振興事務所地方振興部・気仙沼土木事務所）

５月１１日に当所を含む２８団体による気仙沼市内のビーチクリーンが開催されました。

今回の分担は、本吉の登米沢海岸と大島の小田の浜海岸。海岸に漂着したプラスチック類などをはじめ、さまざまなゴミを地元の方と一緒に清掃しました。皆さんお疲れ様でした！

なお、７月６日にもビーチクリーンが開催されました。これからも安全安心な美しい海で遊べるよう清掃していきます。

開会式の様子（5 月 11 日・登米沢海岸）

清掃とゴミの分別