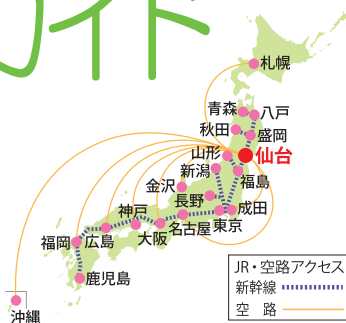


伊達な旅ガイド

Vol.156

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行
いいトコ!
みやぎ
毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



4月28日
放送

子どもたちの思いが詰まった新名物

震災で大きな被害を受けた気仙沼市。大津波にも耐えた、岩井崎の「龍の形の被災松」は、復興のシンボルとして新名所になっています。そんな中、地元の子供たちは、地域の名産品を使って商品開発を行うなど、復興に向けて活動しています。新名物で復興に弾みをつける気仙沼にぜひお出かけください。



■気仙沼観光情報

気仙沼観光コンベンション協会 [検索](#)

Tel.0226-22-4560

子どもたちが開発に関わった商品

鮫フリ茶漬け

NPO法人の方々ともどもたちが一緒に作り上げたお茶漬け。マツモやフノリなどの海藻と白いフレーク状に加工した鮫の身のうまみが一気に溢れ、口の中に広がります。



なまり節ラー油

地元のいいところを発見しようと高校生が行っている「i.club」の活動の中で、地元の水産加工会社「日渡水産」と一緒に商品開発をしたラー油。香りのよさと、ラー油のピリっとした辛さが特徴です。



ZOOM UP

なまり節

かつおを燻す回数がかつお節よりも少なく、水分が残っている半生な状態の燻製。気仙沼では古くから作られています。



仮設住宅で子どもたちの学習支援を行う

NPO法人
「人間の安全保障」フォーラム
宮地 水緒さん

「初めは、東京の方で東北復興支援をしている団体から、気仙沼の名産を東京で広めて、売り上げのお金をまた復興に使うってほしいということでお話をいただきました。(子どもたちは、)津波で家を流されたらして、つらい経験をしているのですが、自分たちの住む地元で愛着を持って商品を作ること、この町をもっと好きになり、アピールしていくことが一番の目的です」



地元の高校生
小野寺 里奈さん(右)
玉川 杏奈さん(左)



「地元でよく知られているドライフードのなまり節を気仙沼の新商品として生かしたいという思いから、『なまり節ラー油』を作ることになりました。イベントで来てくださるお客さんたちに、『元気づけてもらっている』などの言葉をかけていただき、私たちも少しでも元気をあげられているのかなとか、やってよかったな、と思って、うれしかったです」

日渡水産
Tel.0226-23-5080
昆野 文男さん



「震災で工場も被害を受け、一時はやめようと思ったこともありましたが、高校生たちに出会い、何度となく来ていただいて、いろいろなお話を聞いて、期待に応えたいという思いが力になりました。人生と同じで、一人ではどうにもならなくても、お互いに持ちつ持たれつで支え合い、工場を再開させることができよかったと思っています」