



u m i y a m a



k a m a i s h i



浜も里も楽しい—岩手・釜石へ行こう。

うみ やま かまいし

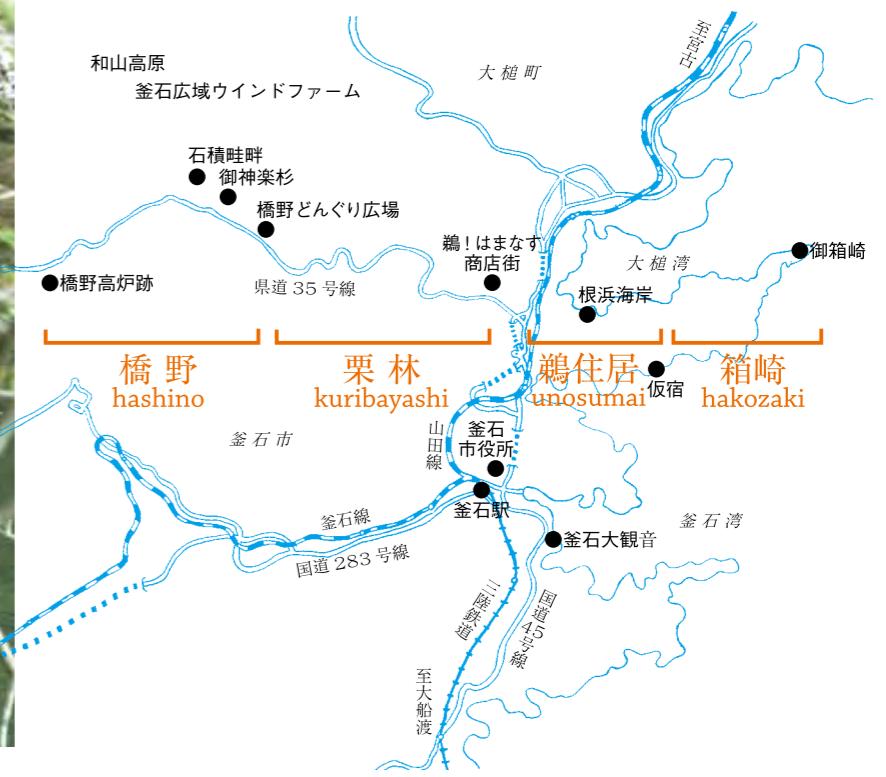
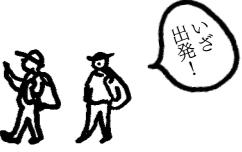
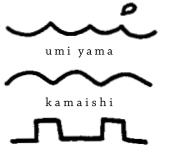




岩手・三陸。

ゆたかな海で獲れた魚介と
山里に実る四季の味。

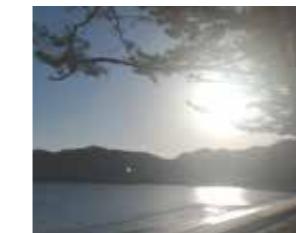
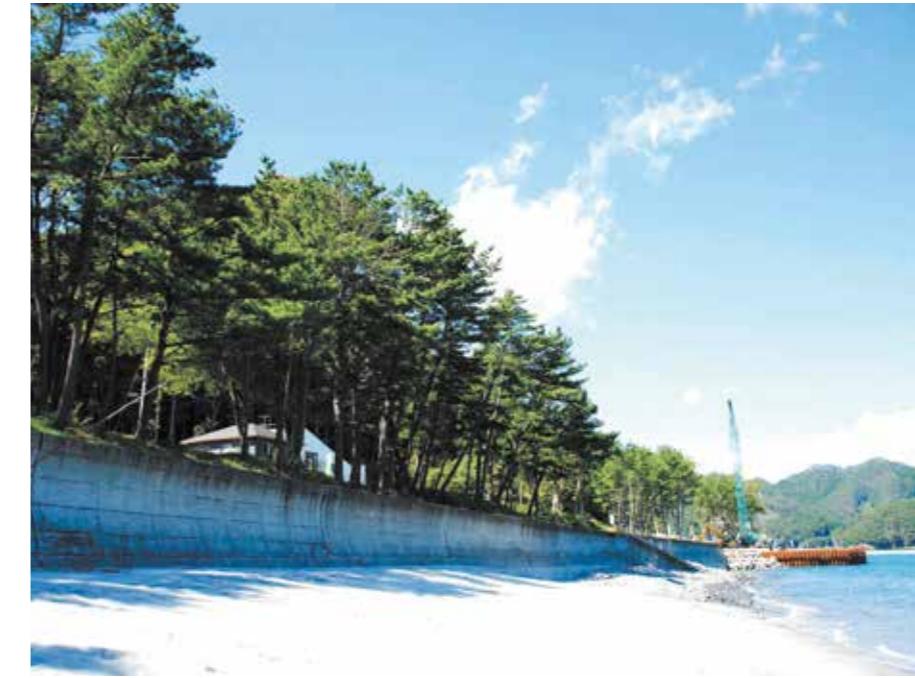
海と山の恵みを、少しづつ、いただきて
集落それぞれの暮らしを積み上げてきた町、釜石。
浜から峠へとめぐる途中で
出会う土地のひとは、一見控えめだけど
話しあせば、案外におしゃべりだ。
今日の出会いは、きっと今日だけのもの。
うみとやまの暮らしを、訪ねてみよう。



うみのくらし



峰からの清々しい水が、海へとそそぎこみ、
沖からの健やかな風は、山々へと届く。
海と山と、ふたつの宝物にかこまれた、釜石。
時と共になくなったものがある、のは確かだけれど
なりわいが止まることはなく、
漁師さんたちは、船に乗り
母さんらは、浜で、今日のしごとをする。



箱崎半島地区の海は岩礁地帯に恵まれ、ワカメやコンブ、ウニ、アワビの宝庫だ。仮宿の浜（左ページ）には今日も新鮮な海の幸が水揚げされる。

釜石最東端にある箱崎半島の御箱崎へ。御箱崎の千畳敷は、荒々しい外海からの大波を幾年も真っ向からうけてできた、奇岩の景勝地。



根浜海岸の松林には、震災後ボランティアの手によって手づくりの遊歩道が整備された。沖には、ヨットを楽しむ人々も。



海岸での磯釣り、漁船に乗ってホタテ漁場の現場見学ができるツアーもある。漁師さんのガイドでの遊覧は、小型船ならではの迫力。水しぶきや流れる風が心地よい。漁港に戻ってホタテの殻むき体験もできる。

まだ、薄暗い早朝。

漁船に乗せてもらって、外海へ出る。

キリリと冷えた風を受け、甲板に立つと

定置網漁船が、幾隻も並び

網を引きあげる漁師さんの姿が

朝日をあびて、くっきりと浮かび上がる。

船上で仰ぐ太陽の光は、水の輝きでいっそう眩しい。

岸に戻った漁師さんから、

獲れたばかりの魚を、刺し身にして差し出された。

ぜいたくすぎる、おそらく分けだ。

右／箱崎半島の真ん中あたり、半島の南に面した浜沿いの小さな集落「仮宿」。ここから、冬期間だけ垣間見える朝日は絶景だ。
下／広範囲にわたって行われる定置網漁。





浜を振り返った向こうには、山々の稜線。
漁港を離れて、少し車を走らせると、
ついさっきまで眺めた水平線は視界から消え、
里山の原風景が広がっていた。
流れる川を上流へと向かえば、時も遡り
「鉄のまち」はじまりの記憶が、ちらほらのぞく。
物語は、いつだって暮らしのなかにある。



畦を石垣で丁寧に築いた古里地区の石積畦
畔は小規模ながらも美しい。散策がてら歩くと、まるでタイムスリップしたかのよう。



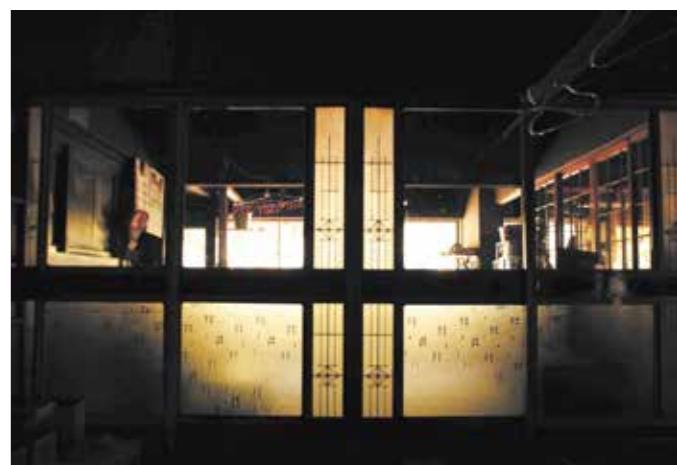
滝澤神社の奥の院。うっそうとした木立、苔むした岩、深い川底を泳ぐ魚の姿まで見ることが出来る。夏の夜ともなればゲンジボタルの光が川面に映り、幻想的な雰囲気を醸し出す。

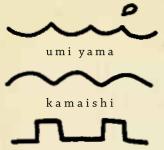


橋野の青ノ木にある「橋野高炉跡」は、現存する日本最古の洋式高炉跡。

高原の丘陵地帯に並ぶウインドファームは圧巻の風景。

山あいのちいさな集落を訪ねる。
皆、何代も何代もまえから
土地に根を下ろして暮らしてきた。
その日泊めていただく橋野の農家で
畠しごとをお手伝い。
袖まくりした腕の日焼けは
働きぶりを示す勲章だ。
土にふれ、新鮮野菜をその場で調理。
わずかな時間の体験だけれど
旅の人から、ちょっと土地の人に近づいた
そんな気分になっていく。





地元の人に聞く 釜石、うみやまの魅力！

壮大な景観、伝統芸能、おいしい食など、釜石ならではの魅力を、地元で出会った5の方に伺いました。聞くうちに行ってみたくなったなら……。思い立ったが吉日！釜石で待つ人たちのもとへ出かけてみましょう。



高弘一さん
釜石市東部漁業協同組合



藤原信孝さん
釜石ボランティアガイド会所属



三浦絢子さん
ごはんやなごみ店主



大槌湾と両石湾を漁域にする東部漁協。春はワカメ、夏はウニ、秋から冬はサンマやアワビ、サケなど季節ごとに美味しい魚が獲れ、ホタテは通年で養殖しています。震災後は漁獲高が減ったけれど、だんだん海も元に戻ってきてているから、この町を訪れる人が漁業と触れ合える体験企画を徐々に増やしていきたいと思っています。震災前に受け入れていた「新巻鮭づくり体験」では、魚をさばくのが初めての子ども達も多く、皆楽しんでくれました。

栗林は、山に囲まれたのどかな里。鵜住居川を中心に四季それぞれの表情を見せてくれます。私は栗林地区を巡るガイドをしていますが、なんといっても山の清々しさや川のせせらぎの音が愛おしくて(笑)。溪流ではイワナやヤマメ、鮎などが豊富に釣れるし、森林浴やキャンプなどアウトドアも存分に楽しめます。仕事で地元を離れた期間があったおかげで、素晴らしさを実感しましたよ。

栗林は山間部なので、雑穀栽培や輸送業、漁の道具づくりなどで暮らしを立ててきました。生活に息づく文化が残っています。江戸時代に起こった三閉伊一揆の指導者・三浦命助はこの栗林出身。当時から集落の結束力が強く、今も祭りは皆で盛り上げています。

この店は、いつでも地元のごはんを楽しめる店です。箱崎で獲れたホタテやイカなど新鮮な魚、地元で採れた野菜やお米。プロじゃないけど、昔から食べてきた郷土の味でもてなしています。いつも食べに来てくださいね。

柏崎龍太郎さん
釜石うみやま連携交流推進協議会会長



佐々木章夫さん
民泊受け入れ先





A & F グリーン・ツーリズム 実行委員会

将来、子ども達が故郷に帰ってきたとき、釜石が疲れてはいけない。また、たくさんの観光客に釜石を訪れてほしいという想いから、民間を中心とした組織として「A & F グリーン・ツーリズム実行委員会」が設立されました。大自然の中、人々との交流体験を通して地域の文化を理解して楽しんでもらうこと、地域資源の見直しによる地域活性化を目的に、幅広い活動を実施しています。

三陸・釜石ならでは、海の漁業体験！ 漁船遊覧体験・ホタテむき方体験



漁師さんの船
に乗ってホタテ漁場へ。



朝もやの心地よい早朝
ウォーキングで、心も
体も爽快！



民泊先のお母さんと
一緒に、とれたて野
菜を使って夕食準備。

農村で、本物のスローライフ& スローフードを楽しむ！ そば打ち体験・民泊体験



プリプリの大きなホタテ
を実際にむいて頂きます。

【問い合わせ先】

A & F グリーン・ツーリズム実行委員会
事務局：釜石市産業振興部観光交流課
tel.0193-22-2111 (内線 332・333) fax.0193-22-5003
e-mail kankou@city.kamaishi.iwate.jp



【問い合わせ先】
三陸ひとつなぎ自然学校
tel.0193-55-4630
<http://www.fukk-todai.com/santsuna/>
e-mail hitotsunagi.main@gmail.com

いのちの道ツアー

東日本大震災の追体験を通じ、災害時のスキルを学ぶツアーです。3.11当日、根浜海岸そばの宝来館も津波によって大きな被害を受けました。従業員の方々はただならぬ海の気配を察し、旅館の裏山に近隣住民とともに避難。裏山へ逃げて九死に一生を得ました。このツアーでは、避難路を実際に登りながら当時の様子を説明。避難路を降りる際は林道整備も兼ねて小枝を集め、火を起こし、炊き出し体験も行います。



3.11にたくさ
んの命を救った
避難道。



当時の様子説明に
耳を傾ける参加者。



非常時のスキルとしても役立つ、
焚き木を使った火起こし体験。

おはこざき市民会議

釜石市東部漁協エリア内の8地区が連携し、100年後を見据えた「安心安全なまちづくり」をめざした活動を行っています。現在は、将来に向けた漁業後継者育成のため、地域の中で外からの人を受け入れる土壤づくりに力を入れています。



ホタテの養殖体験

内容／9月から11月ごろ、箱崎自慢のぶりっとしたホタテの養殖場見学と「ハタキ作業」体験ができます。

定置漁船臨場体験

内容／4月～12月ごろ、東部漁協の定置網漁船に乗り込み、臨場感あふれる網起こしを見学できるツアーです。



ワカメの養殖体験

内容／12月から4月ごろにかけて、箱崎名物ワカメ養殖のおもな作業である種まき、間引き、収穫をそれぞれの時期に応じて体験できるツアーです。



【問い合わせ先】

おはこざき市民会議：担当／下川
tel.090-1561-1166
e-mail shimokawa_shota@kamaentai.org



か
ま
わ
ら
わ

三陸復興国立公園のほぼ真ん中に位置する、岩手県釜石市。世界有数の三陸漁場と共に、近代製鉄発祥の地として知られ、海と山に恵まれた土地ならではの文化があります。その豊かな文化と暮らしを体験できるツアーやボランティア等、釜石では多彩な受け皿を用意しています。個人の方も団体の方も、どうぞ気軽にお問い合わせください。



〈発行・問い合わせ〉

釜石うみやま連携交流推進協議会

(釜石市産業振興部観光交流課)

026-0031 岩手県釜石市鈴子町 22-1 シープラザ釜石

tel.0193-22-2111(内線 332・333) fax.0193-22-5003

釜石まるごと観光 Navi **かまなび** kamaishi-kankou.sakura.ne.jp

釜石の観光 www.facebook.com/kamaishikankou