

「食」を見つめる。

ずっと、美味しい都市。

気仙沼

魚食健康宣言都市

気仙沼スローフード宣言都市

スローフード都市
Kesennuma



リアスの海と 緑の山々に育まれた食文化を 次の世代に

気仙沼で育つと、季節ごとの風や光の感覚
それに年中行事の光景と、食べ物の記憶が重なってくる。
それは、季節ごとに獲れるものが違うから
季節ごとに、カラダが欲しがらる食材が違うから…。
それが、きっと「スローフード」の生活。
地球の中の、海や、大地の、生命とともにある。
実は、いちばん美味しい生活。

「気仙沼スローフード」都市宣言 (平成18年9月27日)

ふるさとを愛する私たちは、美しいリアスの海と緑豊かな山や川など、恵まれた自然環境と共生しながら、地域固有の食文化と生活を大切にしてきました。

しかしながら、近年、食を育ててきた自然や伝統的な文化は、便利さを優先する生活様式の変化により、失われつつあります。

地域のかけがえのない財産である風土と食文化を守り、次の世代に伝えていくこと、そして多様性を認めあふ心豊かな人間性を育み、自然と調和する住みよいまちにしていけることが私たちの願いです。

この願いを実現するため、私たちは、心をひとつにして、ここにスローフード運動の精神に基づき、自然と文化を守りながら、食を活かした個性的で魅力あるまちづくりを進めることを宣言します。

- 1 地域の豊かな食材を育む海や山、川などの自然環境を守り、次の世代に引き継いでいきます。
- 1 地域の風土が育んだ、伝統的な食材や料理技法、質の良い食べものと飲みものを守り、工夫し、提供していきます。
- 1 安全で安心な質の良い食材を生産する人々を守り、育てていきます。
- 1 子供たちを含め、人々に、食の楽しさや味覚の大切さ、真の心の豊かさを伝えていきます。
- 1 地域や国、信条の違いを超えて、それぞれのもつ食の多様性を認めあい、交流を通して相互の理解を深めながら、世界の平和に寄与していきます。

※旧気仙沼市は、平成15年3月18日に、同一の宣言をしました。

魚食健康都市宣言

(平成18年9月27日)

気仙沼市は、全国屈指の水産都市として、国民の動物性たんぱく質の供給につとめています。

豊かな海の幸である水産物は、米とともに私たちの食生活にとって欠かせない食糧です。

米と魚を基本とした伝統的な日本型食生活は、各国から高く評価され、とりわけ我が国においては、魚食普及による健康の維持・増進が図られつつあります。

水産業を基幹産業としている本市は、極めて栄養的に優れている魚をとり入れた食生活により、市民がこぞ健康で快適な生活をおくることを願い、ここに魚食健康都市を宣言します。

※旧気仙沼市は、昭和61年9月24日に、同様の趣旨の宣言をしました。

CONTENTS

リアスの海と 緑の山々に育まれた食文化を 次の世代に	2・3
生きるための「食」。 「食」のための営み。	4・5
Action File ① 自然環境の保護	6
Action File ② 地域の食の提供	7
Action File ③ 生産者の保護・育成	8
Action File ④ 食を通じた教育の推進	9
Action File ⑤ 国際交流・平和の希求	10
自然と暮らしのなかに 食のルーツをたどる。	12・13
観光スポット案内 「食」の特産品ランキング	14
気仙沼市 DATA FILE	15

スローフード都市
Kesennuma

生きるための「食」。 「食」のための営み。

たいいていの魚は獲ったその場でさばいて刺身で食べられる。足の早い鯛だって刺身で食べられるのは気仙沼ならでは。けれど、どんな魚が獲れても刺身だけでは生きていけないから、穀物や野菜を食べなくてはならない。米を作る里の民だって魚が食べたい。

そこで、里で耕す者、漁をする者が、それぞれが持つ産物を交換するため、市が立った。そのためにも漁民はより多くの漁獲を得ようと、農民はより多くの収穫を得ようと、それぞれの技術を高めていった。

「獲り方」には「文化」がある。

かつお漁

明治までは、黒潮によって北上するカツオの群は、気仙沼の沿岸まで来ていたそうです。当時は木造船で、江戸時代以来の「かつほ釣り」漁法、つまり餌のイワシを船に溜めておき、群の中にまき一本釣りにするのが一般的でした。時代が大正になる頃には、カツオは沖を通るようになり、船は石油発動機を備え大型化していきました。



写真提供：宮城県観光課

フカヒレ (サメ)

気仙沼港はサメの水揚げ日本一の港として知られ、全国の水揚げ量の約80パーセントを占めているといわれています。気仙沼は近海まぐろ延縄漁業が盛んで、そのまぐろを追って来るサメが混獲されるからです。また、気仙沼はフカヒレをはじめ、サメを原料とする水産加工業が盛んなことから、他の市場より良い値が付くことも水揚げが多い理由の一つです。



写真提供：宮城県観光課



さんま漁



「秋刀魚」とも書くサンマは、主に棒受網で獲られます。棒受網とは、魚の集光性を利用した漁法で、集魚灯によって船の片側に集めてから、反対側の集魚灯に切り替えて、仕掛けた網の上に集めてすくい上げて獲ります。魚に傷がつきにくく、鮮度を良好に保つことができます。

まぐろ漁

船が大型化すると、更に沖合に出て大きなマグロを獲ることができるようになりました。

延縄漁は、まぐろ漁では最も有力で、日本で開発された漁法です。群をつくらぬマグロを釣り上げるのに効果的で、網漁法のように魚群を取り尽くさないで、資源にやさしい漁法として知られています。

三陸つぼみ菜

人間、動物性タンパク質だけでは生きていけないことは船乗りがいちばん良く知っています。つぼみ菜は、新しい作物。見た目は細い大根の葉ですが、意外にアクが少ないし、繊維も柔らかいから、味噌汁、おひたし、炒め物…、どのように料理しても美味しい葉っぱです。

「食べ方」にも「文化」がある。



マンボウを食べる

巨大で平べったいマンボウは、実はフグに近い魚。だから刺身にしても美味しい。気仙沼では酢味噌で食べます。そんなマンボウの腸を「こわだ」と呼び、湯がいて食べるのも気仙沼流です。やはり酢味噌で食べますが、コリコリした食感が身の部分とは違った味わいです。



焼いたサンマも、もちろん美味です。



サンマを「刺身」にする。

「目黒の秋刀魚」のようにサンマは焼いて食べるものだと思われがちですが、気仙沼では刺身にしても味わいます。産地ならではの新鮮さゆえに可能なのですが、脂ののったサンマを丁寧にさばいて皮を剥いて食べれば、マグロのトロ顔負けの美味しさ。



郷土料理「あざら」

代表的料理「あざら」とは…

白菜漬け、メヌケ(赤魚等)、酒かすなどを煮込んで作る気仙沼を代表する伝統的な郷土料理が「あざら」です。白菜漬けが酸っぱくなる3月～5月が旬となります。本来は、旧正月に家々で残った材料を煮込んだのが始まりとされています。

カツオ・マグロの漁法

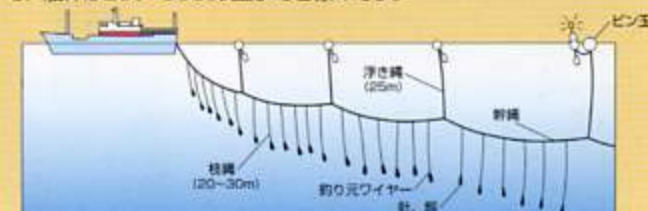
※1 かつお一本釣り漁法

一本釣りは日本に古くから伝わる漁法です。魚群を探し、発見すると活きイワシをまいて、同時に放水機で水しぶきを生かして擬似針でカツオをおびき寄せ、竿釣りします。1本ずつの釣り上げのため、魚体もきれいに上がり、商品価値を高めます。



※2 まぐろ延縄漁法

まぐろ延縄漁業は、江戸期の延享年間(1744～48)に始まったといわれる日本の伝統漁法です。仕掛けは、150km以上の「幹縄」と呼ばれるロープに、「枝縄」というサンマやイカなどの餌をつけた針につながるロープが何本もぶら下がっています。数日から1年半までの操業日数に応じて、船体は20t～500t以上までと様々です。



地域の豊かな食材を育む
海や山、川などの自然環境を守り、
次の世代に引き継いでいきます。

気仙沼市環境基本条例

気仙沼には、北上山地につながる緑豊かな森林地帯と清らかな河川や、リアス式海岸特有の自然があり、その恵みを受け、独自の食文化や生活洋式を育ててきました。

気仙沼市は、環境の保全及び創造について基本理念を定め、市、事業者及び市民の果た

すべき役割と責任を明らかにするとともに、施策を総合的・計画的に推進し、人と自然が共に生き続けることができる良好な環境を創造し、次の世代に引き継いでいくことを目的に環境基本条例を制定しました。

環境教育講座



気仙沼地域は豊かな海洋資源を背景に発展してきました。気仙沼市では、地域の子供たちが海の環境や生命、人々の暮らしについて楽しく学びながら、スローフード運動の重要なテーマでもある「食を育む自然環境の保護」の必要性について興味を持ってもらえるよう、市内小・中学校への出張講座を実施しています。

資源循環型社会の構築に向けた取組

“大島大好き”は、環境活動による気仙沼大島の活性化を目指して、平成17年4月に設立された特定非営利活動法人(NPO)です。同法人は、島内の休耕地を利用した菜の花の栽培、使用済み食用

油を再利用したバイオディーゼル燃料(BDF)の製造など、菜の花を基点とする資源循環型社会を地域の力で作り上げるための活動を展開しています。

■幸せの黄色い島

島の休耕地を利用して菜の花を栽培しています。菜の花は、春の大島を黄色く彩る景観植物として、また、菜種から食用油を絞る、使用済みの油は、バイオ燃料としてリサイクルします。



菜の花の刈り取り

■バイオ燃料で車を走らせる

大島島内をはじめ、気仙沼市内から出される使用済みの植物性食用油を利用したバイオディーゼル燃料の製造をしています。製造した燃料を利用して気仙沼市内をディーゼル車数台が走っています。バイオ燃料は環境にやさしい次世代の燃料として注目されています。



廃食油の回収

■出前環境講座

市内小学校に出向いて、環境講座を実施しています。地球温暖化やバイオ燃料についての講話のほか、「地域づくりは、地域みんなの力で作り上げる」ことの大切さも、未来の地域を担う子供たちへのメッセージとして伝えています。



環境講座の様子

※BDF=Bale Diesel Fuel (バイオ・ディーゼル・フェュエル)の略

地域の風土が育んだ、
伝統的な食材や料理技法、
質の良い食べものと飲みものを守り、
工夫し、提供していきます。

食のまちづくりフォーラム

気仙沼には、地域の風土が育んだ伝統的な食材や料理技法があり、現在に受け継がれています。しかしながら、この伝統はただ漫然と続いてきた結果ではなく、先人たちの努力や研さんによって積み重ねられてきたものです。

気仙沼地域の食文化の向上と、食によるまちづくりの推進を目的に活動している「食のまちづくり協議会」では、平成14年から、識者や著名シェフを招き「食のまちづくりフォーラム」を実施しています。このフォーラムは、飲食店や宿泊施設など観光関連業に従事される方や市民の方々を対象に、食文化に関する講演、気仙沼の食材を使った料理の実演や試食を行うもので、地元食材の新たな利用方法や可能性を実感する場となっています。



地元食材を活かした新メニュー開発

気仙沼における各種コンベンションの開催支援や、おもてなしの受け入れ態勢づくりを目的とする「気仙沼コンベンションビューロー協議会」では、「気仙沼らめん」や「気仙沼港町弁当」の開発支援を行っています。

また、民間の料理人の研究グループでは、地元で獲れるサンマ、イサダ、コウナゴを原料にした3種類の「魚醤」を開発するなど、気仙沼地域では、スローフード宣言都市・気仙沼にふさわしい、地元食材を活用した新たなメニュー開発を行い、観光客誘致や地産地消など、地域活性化を目指す取り組みが行われています。



地米酒づくり

食の安全神話が崩壊しつつある今、地産地消の考え方が見直されています。地産地消とは、地元産物を地元で消費することをいいますが、同時に、生産者と消費者との顔の見える関係性の修復や、地元の食材・料理へ関心を向けることにより地域の誇りづくりにもつながる考え方です。

気仙沼の地産地消の取り組みのひとつに、地米酒づくりが挙げられます。気仙沼の西部を流れる清流・廿一(にじゅういち)川を水源に、酒造好適米「蔵の華」が、農家の人たちが市民サポーターの力により栽培され、地元の酒蔵によってお酒が造られています。

このお酒には、気仙沼の恵まれた自然環境、素晴らしい風土が織りなす物語が込められており、地元の豊かな食材に合う地酒として愛されています。



田植え



草とり



稲刈り



酒蔵見学



「蔵の華」

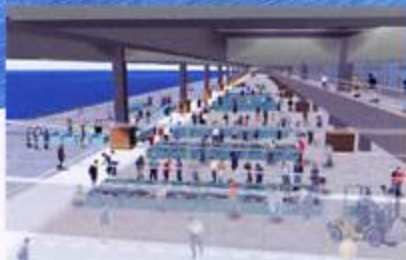
安全で安心な
質の良い食材を生産する人々を守り、
育てていきます。



気仙沼市魚市場施設整備

気仙沼市の基幹産業である水産業を支え、流通の要衝である気仙沼市魚市場は、築後50年以上が経過し、老朽化が著しくなってきました。また、近年はこれまで以上に「食の安全・安心」が求められており、これに対応する衛生管理と迅速な搬出に重点を置いた施設

整備が急務となっています。このことから、平成16年度から平成22年度にかけ、魚市場南側施設整備を進め、気仙沼ブランドの信頼性確保と魚市場における取扱量の維持・増大を図ります。



農産物等直売所への支援

近年、食の安全・安心、地産地消への関心の高まりなどにより、農産物等直売所が活況を呈しています。

気仙沼には「みのり市」「鳥っこ市」「大槻直売所」など複数の直売所があり、地元産の農産物等を生産者が直接、消費者に提供しています。

消費者にとっては、素性が明らかで新鮮な農産物が安価で購入できる安心感を生み、生産者にとっては、消費者と直接、交流ができ、商品に対する要望が把握できるなど、貴重な情報交換の場となっています。

気仙沼市では、地産地消の一層の推進と消費者の利便性の向上を図るため、直売所の機能強化について支援しています。



鳥っこ市



大槻直売所



みのり市

ブチシェフコンテスト in 気仙沼

ブチシェフコンテスト in 気仙沼

気仙沼では、民間団体と行政との協働により、子供たちを対象とする料理コンテスト「ブチシェフコンテスト in 気仙沼」を実施しています。この事業は、単に料理技術を競うものではなく、地域で生産される新鮮な食材を使って、地域に根差した料理を子供たちが作ることで、地域の食文化を再発見することを目的としています。

入選作品が学校給食や飲食店のメニューに採用されるなど、気仙沼の子供たちのレベルは高く、審査委員長を務めるフレンチシェフの三國清三氏からも賞賛をいただいています。



ふるさと思民学校

気仙沼市では、本地域の自然環境が育ててきた人や暮らし、食にスポットをあてたイベント「ふるさと思民（しみん）学校」を開催しています。この事業は、環境と調和した人間本来の生き方や循環型の地域社会の形成などについて考察することを目的としています。

平成16年には、当時、県内最古の現役校舎であった月立小学校旧校舎（大正11年建設）を舞台に、「炭焼き体験」「炭と養蚕の暮らし」「八瀬の昔のはなし」などの体験学習に加え、八瀬地区の豊かな自然で育った新鮮野菜を使った「給食」などにより、地域の豊かさを体感しました。



学校教育におけるスローフード学習



「気仙沼スローフード」都市宣言を契機に、「総合的な学習」のテーマとして、スローフードを取り上げる学校がみられるようになりました。

平成16年度の市立階上小学校6学年では、「スローフードを巡る旅」と題し、気仙沼地域をはじめ、各国・地域の食文化に触れ、その文化、歴史、風土を学んだもので、地元の生産者訪問、地域の人材を活用した調理実習、会津若松市の地産地消運動を学ぶための学習旅行などに取り組みました。



1年間の学習を通して、自分たちの住む地域の食文化や風土に誇りを持つとともに、地域の食材や環境を将来に残すことなどについて理解を深めました。

子供たちを含め、人々に、
食の楽しさや味覚の大切さ、
真の心の豊かさを伝えていきます。

Action File 国際交流・平和の希求

地域や国、信条の違いを超えて、それぞれのもつ食の多様性を認めあい、交流を通して相互の理解を深めながら、世界の平和に寄与していきます。



スローフィッシュ参加

スローフィッシュとは、イタリア・プラに本部を置くスローフード・インターナショナルが主催したイベントです。この団体は、それぞれの地域の食文化を形作る貴重な食材を、人類の遺産として守っていくなどの運動を展開しています。これまでは農産物に関する取組みが中心でしたが、平成16年6月、海にスポットを当てた運動としてイタリア・ジェノバで初開催されたものです。

気仙沼では、経済団体を中心とする民間団体と行政が実行委員会を組織し、気仙沼の漁業の歴史と現状、魚食文化の紹介と併せて、気仙沼港を船籍港とする遠洋まぐろ延縄漁船が、国際規制を遵守し、操業している取組みの実態を世界に発信し、理解と認識を深めてもらうことを目的に参加しました。



現地では、気仙沼の漁業の歴史と文化、人々の暮らしについてパネルや物品の展示を行うとともに、気仙沼あるいは日本では、水産資源を無駄なく利用し、持続可能な漁業に取り組んでいることを物販により表現しました。

また、資源管理の考え方を基調とする国際漁業の枠組みの中で、国際規制を遵守しながらリーダーシップを発揮する、気仙沼港を船籍港とする遠洋まぐろ延縄漁船の現状や取組み等を世界に発信するため、「持続可能な漁業」をテーマとする会議において、大日本水産会事業部国際課長・西村雅志氏に意見発表していただきました。

試食販売品目

サメの軟骨入りクッキー、かまぼこ、イカの塩辛、サンマの佃煮、サンマの酢シメ、サンマの骨せんべい、カツオのたたき、カツオのなまり節、メカジキのスモーク、ピンチョウのたたき、マグロの角煮、干しシラス、カツオ節



ワシントン条約と、漁業。

ワシントン条約とは、野生生物保護のための国際条約です。希少な動物を守るため、たとえば象牙や、漢方薬になるサイの角を得るために密漁されるゾウやサイなどの売買を禁止・規制するものです。この条約にプランクトン食の大型のサメが加えられ、今後、フカヒレの原料となるサメも加えられることが懸念されています。

捕鯨などと同様に、地域の食文化が、民族ごとの生命観によって失われないよう願い、運動を展開しています。



食文化交流

総合的な学習のテーマとして、地域の食文化等について学んでいる階上小学校を対象に、スローフード運動発祥の地であるイタリア・プラのベネリア小学校との間で、それぞれの地域の食材、食文化や、その背景について学習した内容を交換するなどの交流を図っています。

様々な国や地域の食品・食材・料理や、その背景にある国・地域の文化や人々、環境問題について興味・関心を持ち、その学習を通して、自らが暮らす地域に魅力的な食材があることを認識し、地元の食文化・風土に誇りを持たせることを目的としています。



食べる前にしなければならない 獲ること、育てること、作ること。

「食」は、まず食材を得ることが最初。

それは海に出て漁をすることであったり、田畑を耕し、作物を育てることでもある。それは自然のサイクルや生命の営みを知ることが大切になってくる。

そして、得られた食材をより美味しく食べるために、調理や食品加工の技術がある。それらは、昔から体験のなかで培われてきたこと。

そんな体験の機会に恵まれた気仙沼は、まさに“食育の里”です。



見学メニュー

- 珍珠類製造工程見学
- カニ加工工程見学
- 蒲鉾製造工程見学
- フカヒレ製造工程見学
- 塩辛製造工程見学
- サンマみりん干し製造工程見学
- マグロ・カツオ解体工程見学
- 船舶製造工程見学
- 水産試験場の業務見学
- 各種魚の水揚げ見学

体験メニュー

- 船釣り体験／えさ、釣り竿付。指導あり。
- 磯釣り体験／えさ、釣り竿付。えさ付け指導あり。
- 地引き網体験／収穫物は持ち帰り可能。
- 潮干狩り／日により干潮時間が異なります。
- 大島外洋クルージング／湾に浮かぶ大島を一周遊覧。
- 無人島体験／島へ渡り、釣りや磯遊び、島内探検。
- 養殖いかだ観察／いかだを船で巡り、養殖の様子を見学。
- フカメ刈り体験／刈り取りとボイル加工の作業体験。
- コンブ塩蔵作業体験／コンブ塩蔵の一連の作業を体験。
- 塩づくり体験／海水で自然塩をつくる体験。
- 漁師OBによる海と漁の体験談／遠洋漁業、養殖漁業についての体験談。
- 十八鳴浜自然観察／鳴り砂の体感、砂の顕微鏡観察など。



- 海辺の自然観察／磯の生物、海浜植物、海鳥、地層などの観察。
- キャンプ・野外炊飯体験／炊事用具、燃料、食材等付き。
- 大島巡りサイクリング
- さんまくん作り体験／気仙沼産のサンマの薫製作り。
- いかの塩辛作り体験／気仙沼産のイカで塩辛作り。
- ゆず・トコロテン作り体験／大島の天草で作るトコロテンに、大島のゆずで香り付けします。
- ゆずのアイスクリーム作り／大島のゆずでアイスクリームを作ります。
- 海藻紙づくり体験／海藻（ホソジュズモ）と牛乳パックからはがきを作成します。
- ホヤの生態観察／ホヤの生態に関する講義、解剖。

自然と暮らしのなかに 食のルーツをたどる。

食と暮らし 真のゆたかさを求めて。
そして、そのゆたかさを実感してみませんか。

Slow Food スローフード 気仙沼市 Kesennuma

〈スローフード運動の歴史〉

スローフード運動は、その言葉自体がまだ一般化されていないこともあり、その内容も広く知られてはいません。運動自体は世界的なファストフード店のローマ進出を機に、食の画一化・荒唐を懸念する市民によって1980年代後半にイタリアで起こったもので、以後世界45ヶ国、8万人を超える人々が運動に参加しています。

〈スローフード運動の目指すもの〉

イタリア北西部のプラに本部を持つスローフード協会では、次の3つの活動方針により運動を展開しています。

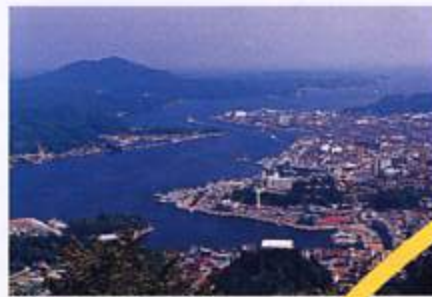
- ① 消えつつある郷土料理や質の高い小生産の食品を守ること。
- ② 質の高い素材（食材）を提供してくれる小生産者を守っていくこと。
- ③ 子供たちを含めた消費者全体に味の教育を進めていくこと。



〈スローフード運動をめぐる3つの誤解〉

- ① ファストフードを否定するだけの運動ではありません。
スローフード運動は、イタリア・ローマへのファストフード店進出をきっかけに生まれた運動ですが、あれはダメ、これはダメと何かを否定するような見の狭い考えではなく、それ以上に、地域の伝統的な料理や食材、そして食文化を大事にしていこうという運動なのです。
- ② ゆっくり食べることを勧める運動ではありません。
スローフード運動の「スロー」は、だらだらと時間をかけて食べることをいうものではありません。普段、何気なく口に運んでいる食べものについて、一度じっくりと見つめてみませんかという考えです。
- ③ 特定の食べ物（郷土料理）を示す言葉ではありません。
日本には日本、また、地域には地域固有の食材や食文化があります。スローフード運動の発祥地はイタリアですが、決してイタリア料理を示す言葉ではありませんし、高級な料理を示す言葉でもありません。

●「食」が結ぶ、さまざまな関係



〈スローフード運動の核心〉

スローフード運動は、食を通して自然や暮らしを考え、食がたたくあらゆる関係性や地域の様子を改めて見直すことだと言えます。ひいては、そのような取り組みが、自分たちの住む地域の魅力の発見、地域の資源を活用した魅力あるまちづくりにつながるのです。



都市宣言までの流れと その後の取り組み

- 平成13年7月
「食のまちづくり協議会」設立
宮城県「おいしい地域づくり事業」指定
- 平成14年2月
気仙沼食のまちづくりフォーラム（イタリアン）
- 平成14年10月
第1回プチシェフコンテスト
- 平成15年2月
気仙沼食のまちづくりフォーラム（中華）
- 平成15年3月
「気仙沼スローフード」都市宣言（旧市）
- 平成15年7月
「キッズシェフ教室」（階上小学校）
- 平成15年10月
シンポジウム
「スローフードな気仙沼から魅力再発信」
まちづくり講演会
「スローフードとまちづくり」
- 平成15年11月
第2回プチシェフコンテスト
- 平成16年3月
気仙沼食のまちづくりフォーラム（フレンチ）
- 平成16年6月
スローフィッシュ出展（イタリア・ジェノバ）
- 平成16年10月
第3回プチシェフコンテスト
- 平成16年11月
ふるさと思民学校in八潮
- 平成16年12月
市スローフード都市推進会議設置
- 平成17年1月～
環境教育講座（市内小・中学校への出張講座）
- 平成17年3月
スローフード座談会
- 平成17年10月
第4回プチシェフコンテスト
- 平成18年2月
ふるさと思民学校in水梨
- 平成18年3月
スローフード座談会
旧気仙沼市・旧唐桑町の合併による
新「気仙沼市」誕生
- 平成18年9月
「気仙沼スローフード」都市宣言（新市）
第5回プチシェフコンテストin気仙沼
- 平成18年10月
食のフォーラム
「三國シェフ 気仙沼食材との出会い」
- 平成19年2月
気仙沼スローフードフェスティバル
2007冬

写真提供：宮城県観光局



KESENNUMA 観光スポット案内



1 気仙沼大島
気仙沼湾に浮かぶ大島は、緑と椿の楽園です。十八鳴浜や、環境省の「日本の快水浴場」の特選(第2位)として選ばれた小田の浜海水浴場があり、島の北側にある亀山は周囲を一望できる自然の展望台で、山頂までリフトで行くことができます。



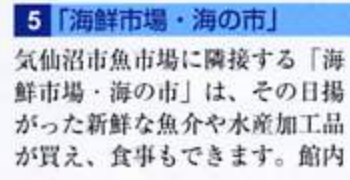
2 岩井嶋
気仙沼市の南端にある美しい岬ですが、その先端には波が打ち寄せるたびに潮が吹き上がる「潮吹岩」があり大自然の不思議さを体感できます。近くにはお伊勢浜海水浴場もあります。



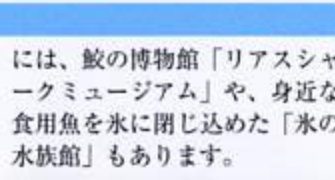
3 唐桑半島
唐桑半島の海岸線は、北部の大理石海岸地区、中部の巨釜・半造地区、そして南部の御崎地区に分けられ、太平洋側は荒波が海岸線を洗うダイナミックな景観が続きます。また、西海岸は、唐桑瀬戸とも呼ばれ、養殖の盛んな恵みの海になっています。



4 港まちエリア
魚浜公園、浮見堂、「屋号通り」から、「海の道」、魚市場までを結ぶエリア。気仙沼出身の歌人落合直文の「砂の上にわが恋人の名をかけば波のよせきてかげもとどめず」の歌にちなみ、解説板、ベンチなどが整備され、市民・観光客の憩いの場となっています。



5 「海鮮市場・海の市」
気仙沼市魚市場に隣接する「海鮮市場・海の市」は、その日揚げた新鮮な魚介や水産加工品が買え、食事もできます。館内には、鮫の博物館「リアスシャークミュージアム」や、身近な食用魚を氷に閉じ込めた「氷の水族館」もあります。



6 気仙沼みなとまつり(8月)
毎年8月第1日曜日及び前日土曜日の2日間に開催。「はまらいんや踊り」や工夫を凝らした山車のパレード、打ちばやしの大競演がにぎやかに行われます。クライマックスは夜の海上ねぶたと海上での花火の打ち上げ。浜っ子の血が大いに騒ぐ豪快なお祭りです。



7 リアス牡蠣まつり唐桑
唐桑産の美味しいカキをはじめとする、新鮮な魚介類の即売やカキ料理の試食が行われます。様々な芸能アトラクションや体験チャレンジ、お楽しみコーナーもあります。

気仙沼の美しい風景を見ると きっとお腹がすいてきます。

イカの塩辛

ワカメ・メカブ

ホタテ

アワビ

マグロ

カ5キ (10月~3月)

生鮮カツオ

ホ6ヤ

生鮮サンマ (8月下旬~11月中旬)

サメ・フカヒレ

気仙沼「食」の特産品ランキング

《我がまちなんでも10選より》 魚に貝に海藻に、三陸の海の主役たちが勢ぞろい。目にも美味しい海の幸を存分に召し上がれ。

気仙沼市 DATA FILE

人口・世帯 (H18.3.31)
人口 66,798人
(男32,355人 女34,443人)
世帯 22,875世帯

面積
226.67km² (H18.10.1 国土地理院)
土地利用状況 (H18.1.1 気仙沼市総務部税務課)
田7.87 畑10.72 宅地12.01 山林130.95
原野1.67 雑種地4.05 その他59.40

水産業
■魚市場水揚げ状況 (H17年)

数量	119.162t (全国9位)
金額	21.712百万円 (全国9位)
内訳	1.かつお 2.さんま 3.さめ類 内訳 1.かつお 2.かじき類 3.まぐろ類

■沿岸漁業 (H17年)

数量	11,436t 191千枚 (すき昆布)
金額	2,589百万円

■水産加工 (H17年)

数量	63,652t 34,215千枚 (のり)
金額	627千C/S (缶詰)
金額	42,456百万円

■漁業センサス (H15.11.1)
漁業経営体数 938件

個人	898件 (専業242件 兼業656件)
会社・漁業生産組合	40件

漁業従事者(雇われ)世帯数 1,444世帯
(専業464世帯 兼業980世帯)

工業
■工業統計調査 (H16・旧市町合算)

事業所数	211事業所
従業員数	5,013人
製造品出荷額等	969億5,637万円

農業
■農業センサス (H17.2.1・旧市町合算)

農家数	947戸 (専業119戸 兼業828戸)
農家人口	4,220人
経営耕地面積	831ha
農業産出額	1,310百万円 (H16年農林水産統計年報・旧市町合算)

商業
■商業統計調査 (H16・旧市町合算)

〈卸売業〉	商店数 310店
	従業者数 2,260人
	年間販売額 117.132百万円
〈小売業〉	商店数 1,027店
	従業者数 4,909人
	年間販売額 75.180百万円

スローシティ Kesennuma



姉妹都市
コスタリカ共和国プンタレーナス市
中央アメリカ南部、コスタリカ共和国の首都サンホセ市の西120kmの太平洋岸に位置する人口10万人のプンタレーナス県の県都である。1940年代には、国内有数の自由貿易港として栄え、現在は漁業や観光、農業が主要な経済を担い、国立自然公園や、特別保護区などを巡る観光船の基地として、また、リゾート地として知られている。毎年1月にはカーニバルが開催され全国から多くの観光客が訪れている。

友好都市
中華人民共和国浙江省舟山市
上海の南東、揚子江の入江、杭州湾に位置する、舟山市は1,390の島からなる人口98万人で国内最大の遠洋漁業基地として、また、中国仏教4大聖地のひとつである普陀山をはじめとする年間1千万人が訪れる観光地として発展している。近年は、対外貿易港として整備が進み、2020年には中国最大のコンテナ港が完成するとともに、舟山本島と大陸とを結ぶ延長50キロの架橋が2008年に完成する予定である。

岩手県一関市
岩手県南・宮城県北地域の商工業・教育・医療の中心都市として、また、栗駒山、室根山をはじめ厳美渓、祝鼻溪などの景勝地や、一関温泉郷など県内有数の観光地として発展している。平成17年9月には、7市町村の合併により人口12万5千人の県内第3の都市となっている。

友好港
アメリカ合衆国シアトル港湾局
ワシントン州の州都。アメリカ西海岸最大の漁業都市で、ベーリング海操業船の母港。すばらしい自然に恵まれ、日本人の最初の移民地としても知られている。



「食」を見つめる。 ずっと、美味しい都市。 気仙沼



交通のご案内

JRで

東京	東北新幹線 約3時間30分	一ノ関	大船渡線 約1時間10分	気仙沼
盛岡	東北新幹線 約50分	一ノ関	大船渡線 約1時間10分	気仙沼
仙台	東北新幹線 約10分	一ノ関	大船渡線 約1時間10分	気仙沼
仙台	気仙沼線 快速約50分			気仙沼

お車で

東京	東北自動車道 2時間	一関I.C	国道284号 1時間10分	気仙沼
盛岡	東北自動車道 1時間	一関I.C	国道284号 1時間10分	気仙沼
仙台	東北自動車道 1時間	一関I.C	国道284号 1時間10分	気仙沼
仙台駅I.C	三陸自動車道 40分	河北I.C	国道284号 1時間10分	気仙沼



発行・問い合わせ先

〒988-8501 気仙沼市八日町一丁目1番1号

気仙沼市企画部企画政策課

TEL 0226-22-6600 FAX 0226-24-8605

k-kikaku@city.kesenuma.lg.jp

