

# 気仙沼への

第5号  
2010.3

発行：地域活性化研究会 気仙沼ビューロー  
東京都台東区東上野6-1-1 (社) 漁業信用基金中央会内 地域活性化研究会  
TEL: 03-3841-4035 E-mail: kesenumabureau@yahoo.co.jp

- 市民を巻き込んだ「気仙沼ブランド」運動を… 1
- 私は気仙沼が好きだ…………… 2
- こんな時代だからこそ高級セレブ料理開発…………… 3
- 気仙沼とシーズンオフ観光のこと…………… 4
- 気仙浜街道『トヤテカワヒオタリハ』を走る。… 5
- 無名のジョン万次郎…………… 7

## 津波お見舞い申し上げます

この度の津波で被災された方々へ心からお見舞い申し上げます。

ふるさと気仙沼の皆様方には、50年ぶりのチリ発の大津波襲来との報道でさぞかし驚かれたことと存じます。

気仙沼出身者で東京・仙台圏に在住の私達気仙沼ビューローのメンバーも、この報道を当日は終日固唾を飲んで見守っていました。

幸いにも50年前とは比較にならないほど被害は軽微であったと報じられ、一同ほっとしています。

とはいえ、今回は養殖関係への甚大な被害があったと報じられており、被害を受けた方々には心からお見舞い申し上げます。

今回の津波を契機に、市民の皆様方が元気な気仙沼へ心をつにして邁進されることを祈念しております。

## 市民を巻き込んだ「気仙沼ブランド」運動を

日出 英輔

「フカヒレと聞けば気仙沼」

フカヒレの街気仙沼の名前は今や全国的。でも、カツオやサンマはまだまだそこまではいません。

「フカヒレだけでなく、カツオ、サンマもあるぞ！」気仙沼出身を誇る？私だって少し不満。

昨年暮れ、この気仙沼ビューローの仲間と一緒に気仙沼に帰り、地域おこしに熱心な方々10数名と懇談しましたが、この席上出た話の一つがこのこと。

「気仙沼ブランドのカツオを全国的に売り出したいが」（気仙沼人から）

「サンマはスーパーの売り場では第4位以下（アジ、サバ、サケが御三家）。売り方を工夫すれば上位が望めるのでは」（筆者から）

以下はカツオ、サンマについて気仙沼ブランドを上げるための私見というか、夢です。

先ず、カツオ。気仙沼ブランドのカツオの売り出し方法ですが、消費者は気仙沼であろうと

他の港産であろうと、あまり関心を持ちません。専ら刺身、刺身、なまり節、角煮等の状態での価格に関心を持つだけです。ですから、気仙沼の立地を考えたら、当面は、最高の味である「戻りカツオ」一点に絞って気仙沼ブランドを全国的に発信しては如何でしょうか。私は毎年この戻りカツオを食べて至福のひとつときを送っています。戻りカツオを気仙沼産カツオのブランド向上の突破口にしようというわけです。

次にサンマです。生サンマのブランド化は既に釧路の「青鱗サンマ」、厚岸の「大黒サンマ」がありますが、これは船籍港の強みを生かした地元船に対する漁協の指導が成功の鍵だったと聞いています。同じ方法は採りようがないでしょう。

ですから、私も大好きな気仙沼産のサンマ加工品を集中的に取り上げては如何でしょうか。サンマの加工品については関係者の方々から様々な工夫や苦労話をうかがっています。「ア

ジ、サバに比べて油分が多いだけ加工は大変なんだ」と聞けば、そうなんだろうなあって思います。そして、近年苦勞の結果素晴らしい商品が市場に続々出るようになってきたそうですが、東京圏のスーパーの売り場にはときどき顔を出す程度です。

ところで戦略目標が決まったら、これをどのようにして全国に情報発信するか、その方法論が次のステップ。

まず第一は、市、観光協会、商工会議所、水産関係団体は勿論のこと、市民レベルで各所で何度も話し合いがもたれる、そしてタクシーの運転手さんの観光客へのささやき、一般家庭発の自慢話など、市民レベルでの広がりをとことんまでねらいましょう。

第二は、気仙沼のカツオ、サンマに関する市民のブログ作りを喚起しましょう。ブログ作りが意外に簡単だと知れ渡れば、あとは毎年良い作品には大賞（豪華な？賞品付き）などを出すと励みになります。大都市圏の消費者がブログでカツオ、サンマを探したら、気仙沼発が続々出てきたなんてことになったら、面白いなあ。

これがまた大都市圏のスーパーに並び出す大きな契機になるはずですよ。

第三に、気仙沼を訪れる観光客が手軽にカツオやサンマの加工場を見学できるようにすることです。30分とかのコースで十分ですから、この企画を観光会社に売り込んだり、駅等の案内所で簡単に連絡できうようにしたり、これもタクシー運転手さんに協力して貰って観光客にささやいて貰うことも良いでしょう。観光客の口コミ情報を大切にすべきです。恐るべき威力がありますからね。

以上で私見を終えますが、私は気仙沼の関係者の方々のこれまでの苦勞を聞いています。漁協関係者の方々の苦勞話もそうですが、加工の方々の気仙沼地域 HACCP や気仙沼ブランド商品認証事業も他港の先を行っています。

ですから、この辺で市民全体を巻き込んだ気仙沼ブランド運動を盛り上げる時期かと思って本稿を書いた次第です。

(ひので・えいすけ) 昭和16(1941)年生まれ。前参議院議員。平成17年、地域活性化研究会を立ち上げ、全国の農林水産業・食品産業を中心とした地域おこしの支援をおこなっている。

## 私は気仙沼が好きだ

千葉 一宏

たまに気仙沼に帰る、大体は夏だ。

食事時になると決まってカツオの刺身が大皿に二重にも三重にも重なって出てくる。これぞ気仙沼である、大皿の上で刺身が胸を張って「どうだ」と言っているような気がする。厚くて生きがいい、食べるこちらは「参りました」と言う感じで食べ始める、しばらく食べてもまだ重なっている、何と言う充実感であろうか。ところがところが最近気仙沼に旅行した人の話を聞くと市場あたりの店の刺身は東京と変わりがないと言う。盛り付けも少量、料金も東京並みに高価だ

と言う。東京と同じでは気仙沼のみやげ話にもならないと言っていた、どうしたことだろうか。そんな話を聞くと、日頃胸を張ってPRしているこちらとしても肩身が狭い。

話は替わって、私は東京の下町墨田区東駒形と言う浅草の隣で仕事をしている。中小工場が多く職人さんの町である。

ここに地元では有名なもつ焼の店がある

店のメニューにキムチ鍋というのがあり人気メニューである。それは一人前で二、三人が食べられる量があり、またこれがいける。初めて

2～3人で来た客が人数分を注文すると店員が必ず言う「うちのキムチ鍋は一人前で充分ですよ、足りなかったら後で具を追加してください」と。これが商売のコツであろうか。お客は食べる前から何か得したような気がしたまま飲んだり食べたり、いつも大繁盛である。

話は戻って気仙沼のお店でカツオの刺身の注文の時「うちのお刺身は一人前で二人以上食べられますから足りなかったら後で追加して下さい」と言い、二重三重に盛り付けられた刺身が出てきたらどうだろう。又は刺身の注文のお客にカツオのアラ汁をサービスしてみたらどうだろう。魚を切り身や冊で売っているところでは味わえない一品であり、それこそ気仙沼のみやげ話にもなる。お店の名前も伝わり、それを求め

てお客も増えるような気がするのだが、観光客がその土地に求めるものは何か、風土に根ざした文化の体験や土地の人との交流は大きな要素だ。

『気仙沼では、カツオはシッポ以外は全部食材として使うんですよ』と説明し、あら汁のレシピ作っておいて『機会があったら試してみてください』とお客さまに渡したら、そのレシピは気仙沼文化のおみやげにもなる。これだけでお客様は文化の体験と気仙沼弁との対話が出来て、旅行の満足度がアップし、こんな事の積み重ねが土地のイメージアップになると思う。

メニューの中にも地元として何かの気使いが大事な気がする。

(ちば・かずひろ) 昭和17年生まれ。チバプロダクツ(株) 代表取締役。

## こんな時代だからこそ高級セレブ料理開発

小山 利英子

年に何回「ふかひれ」を食べますか？

ふかひれラーメン、ふかひれ寿司などは価格も高めですし、毎回食べるというわけでもありません。それでもせっかく帰省したのだからと私が注文しても地元に住む家族は別のものを注文したりしています。

…これほど「ふかひれ」で有名な街なのに、地元民は思うほど食べてない。

と、東京の人に申しますと、かなり驚かれます。

「気仙沼に旅行したら何がしたい？」とたずねますと、

「ふかひれをたくさん食べたい」という返答がダントツ一位です。

気仙沼に行くという人から「ふかひれを食べたいが、どこのお店が美味しい？」と聞かれますと、先に申したように、実のところあまり食べてない、比較してないために心を込めた返答が

出来ずにいます。

東京の友人は「テレビで見た〇〇を食べてみたい」などと私が知らないことを並べます。

これは気仙沼を愛する者としてはお恥ずかしいかぎりです。

地元に住む家族に「〇〇は知っているか？」と聞いても「知らない」と平気で言ったりして、東京の人が思う気仙沼のイメージと、地元の実際とは異なるのかもしれませんが。

そこで私が思いますのは、街をあげて「ふか料理」に取り組んではいかがでしょうか。

すでに積極的に取り組んでいらっしゃるお店もありますので何をいまさらと思われるかもしれませんが、私が申しますのは、各店舗さんの独自のがんばり、独自メニューという意味ではなく、街のブランドとしての「ふか料理」です。

「ふかひれ」だけではなく「ふか」と広げてみ

ますと、モウカザメの心臓「ホシこ」も含まれますし、幅が広がります。

気仙沼以外の方は「ホシこ」を食べたことがありませんから、気仙沼にいらした際には、珍味として食べて頂きたいものです。

それをドサッと出すのではなく、「こればりすか?」と思うほどの少量にすることで、ありがたみが出ます。キャビアとかああいっただのもの少しばかりで高額ということで、旨いかどうかは置いて、ありがたく思ったりします。

それらを女性が好む「会席」や「御前」といったコースメニューとして提供するのはいかがでしょう?

「ふかひれ会席」「ふか御前」です。

旅行の際には少々高くても、いやいや一生に一度とあっては、とにかく高くても「ここでしか食べられない」と財布のひもがゆるむというもの。「会席」などは思い切って高額にするということでブランド力が増します。

街全体で、主婦も子供も婆ちゃんも、水産加工業もホテル・旅館業者さんも農家の皆さんも、とにかく街ぐるみで「ふか料理」に挑戦して、地元の方が「少々高くても食べたい」ものに格上げしていく努力をしませんか?

「ふか料理研究会」や「ふか料理コンテスト」などを展開して、良いものは、あらゆるお店で

シェア（共有）します。和食、洋食、中華、エスニックあらゆるジャンルの商品開発をして、独占ではなく街ぐるみでブランド化することが、いまの時代には必要です。

ただし、発案者は「元祖〇〇」の称号を使えるようにします。その名誉は末代まで語り継がれるでしょう。

食にうるさい気仙沼の人たちが「これは旨い」と言うものは、本当に美味しい。

きつときつと、気仙沼でしか味わえない「ふか料理」は評判になるに違いありません。

もし、すでにこのような活動に取り組んでいらっしゃるのであれば、「気仙沼の風」宛にご連絡頂けると嬉しいです。全国向けに発信します。

また、これからそういう事に取り組んでもいいと思う方もご連絡頂けると幸いです。どうぞ、宜しくお願いいたします。

高級セレブ料理「ふかひれ会席」、地元ならではの美味しい「海の幸コース」、そして「お寿司」、ここにB級グルメ「気仙沼ホルモン」、これらが出揃うことで「グルメの街・気仙沼」としての観光価値はグググっと高まりましょう。それら全部を体験したければ、やっぱり最低でも2泊は必要だね。「気仙沼グルメの旅」は私も行ってみたい!

(おやま・リエこ) 昭和36年生まれ。テレパス(株)代表取締役。WEBアプリケーション、システム開発を手がける。

## 気仙沼とシーズンオフ観光のこと

菅原 洋道

すでに気仙沼に親の家のない身としては、基本的には日帰り旅行。

土地をよく知っているはずなのに苦労するのが駐車場と食事。

まあ、最近は市民会館の駐車場にちょっと置かせてもらって、てくてく歩いてあちこち動き回る

ことにしていますが、一般の観光客の方々は、もちろんそういうわけにもいきません。

そこでまずは、駐車場。

実情!を知らないでここに書くのも如何なものかとは思いますが、エースポート(市営?)の駐車場くらいは、たとえば他県ナンバーの車や、

免許証の提示などで他地域からの観光客であることが判断できる場合にかぎり、駐車料金をお安くするとか思い切って無料にする、などの措置を講ずるのも使い勝手の良いサービスとして、リピーターを増やしてゆく方法の一つかと。

重ねて、食事のこと。

高校を出てから寄り付かなかった自分ですので、そういう方面で土地勘があるとは言い難いわけで、適当な食堂を見つけられずに、コンビニ弁当ですませしてしまうことの多いですね。気が向けば、「お魚市場」か「海の市」の駐車場付きの食堂ということになります。

せっかく新鮮魚介類を売りにしている都市へ観光しに行くわけですから一般的には「御寿司」を食べたいお客様（自分も含めて）が多いはず。店頭にお値段を表示してあるお店がとてもなく、ちょっと入りづらい感じがしています。いま住んでいるのは仙台市ですが、ランチの時間帯は店頭で料金を提示するお店、増えてます

ね。

平日専門で土日に気仙沼を歩き回ることはありませんが、平日のぶらぶら個人観光客って、意外といるんではないでしょうか。そういうある種お財布の紐の緩い？人たち向けに、各商店方の工夫がもう少しあっても良いような気がしてなりません。もったいないというか…

いろいろ勝手に書かせていただきましたが、最後に、行事の告知はなされていますが、町全体の（表は市街地の、裏は本吉から唐桑までの）観光マップをつくり、そのままネットに掲載するのはもちろん、市の予算で印刷してあちこちに置けないものかと。ま、お金のかかることですので一朝一夕には難しいでしょうが、ときどき観光客として気仙沼を見た時、おっとりした（失礼）魅力たっぷりの町並みですので、もっともっとPRしていったらよいと思っています。

（すがわら・ひろみち）昭和 35（1961）年生まれ。仙台市在住。スガワラ保険サービス代表、NPO ふるさとテレビ仙台支局長。

## 気仙浜街道『トヤテカワヒオタリハ』を走る。

畠山 信彦

アラフォーになってから、健康の為に自転車を始めた。自転車に乗って走っているとこれまでの人生観が変わって見えてきた。

公共交通機関や車で時間を短縮し走っていた時には、気がつかなかったことが、いろいろ見えてくる。新しい発見があって、同じ風景でも見方が変わると気が付くことが多い。

『気仙浜街道』をご存じだろうか？以前からこの旧街道を自転車で走ってみたいと思っていた。沿いの史跡などをいろいろ調べていたのだ。

この気仙浜街道は、字の如く仙台の城下町から気仙沼、更には、岩手県大船渡まで旧伊達領

の太平洋の浜街道の一部である。現在では国道 45 号線が海岸線を走っているのだが、志津川まで内陸を通る道だったのである。

タイトルの『トヤテカワヒオタリハ』とは何かの呪文ではない。登米伊達家が、登米から仙台までの 10 の宿場町の頭の仮名をつなげて覚えた言葉なのだと言う。

ト登米⇒ヤ柳津⇒テ寺崎⇒カ神取⇒ワ和淵⇒ヒ広淵⇒オ小野⇒タ高城⇒リ利府⇒ハ原町・・・仙台である。

今回は、仙台から気仙浜街道を自転車で走ってみた。

仙台から通称・利府街道を通過して、三陸自動

松島では、瑞巖寺を見て回り、参道の脇の杉並木に幻想的な雰囲気誘われ、ここから伊達政宗は月見を楽しんだのだらうと思いをはせる。

松島を後にし、高城の宿を抜けて、小野の宿を目指す。

舗装されていない旧街道が今でも残され江戸時代の雰囲気を感じさせる。そのまま進むと国道45号線と合流し、上下堤付近から更に旧街道に入ると、以前「お七茶屋」と言う登米伊達家も皆一休みしたという茶屋が建っていたところに「歴史の道(芭蕉の道)」を紹介する石で出来た看板が立っている。

芭蕉翁一行も石巻へ向かう時に通った歴史の道なのだ感動を覚えた。

小野の宿場街に入り、町外れに天保10(1839)年の道しるべを発見する。

「右 いしのまき道 四里 左 ひろふち道 二里半余」ここが旧石巻街道と気仙浜街道との分岐点である。

分岐点の道標のすぐ近くに、小野小町が座ったとされる「小野石」を見学していると、宿場町・小野の地名の由来は、小野小町なのか?とってしまう。

旧街道を進むと、ちゃんと「町文化財 歴史の道 気仙道」という石柱も立っていた。

歴史を後世に残そうとする町の姿勢は、立派なものだ。

更に進み、三陸自動車道の下をくぐると直ぐに「気仙浜街道」の看板も立っていた。

看板には『諸方早見道中記によれば・・・江戸時代には、伊達家一門の登米 伊達氏や一家筆頭・気仙沼 鮎貝氏の上府の道筋であった。整備も良好でこの付近の村人たちは、この気仙道を『往還』と呼んでいると言う』

更に樋ノ口館跡付近では、太郎坊清水(いっぱい清水)を発見。気仙浜街道を行き来する旅人達には、飲むなら「いっぱい清水」と有名な清水で歌にも詠まれていたらしい。伝説の若

返る清水なのだと言う。ここで元気を付けて更に街道を歩いたのだらう。

広淵の宿場町に入る手前に、一本榎の一里塚を見つける。

このように街道沿い一里(4km)ごとに五間の壇を設けて松や榎・樺などを植えたと言う。徳川家康によって整備されたと言うが、始まりは織田信長だとも言われているという。

この付近に、伊達家転覆の陰謀(伊達騒動・寛文事件)を見破り、身を挺して伊達家安泰の爲に殉じた大英傑である「伊東七十郎」の碑があるという。

地元の人に聞いてやっと見つけることが出来た。七十郎の屋敷跡には立派な石碑が立っていた。

とても感動する。自分はこの世に何を残せるのだらう…

広淵から次の宿場町・和淵の辺りには「殿入沢跡」豊臣秀吉の奥州仕置、大崎・葛西氏滅亡に至る激戦地となった古戦場跡などの史跡が多く残されていた。

律令時代・蝦夷と大和朝廷との境だった江合川と旧北上川の合流地点を神取橋で渡り、葛西氏の総大将・大原飛騨守胤重と1700騎が最後に立て籠もった神取山を後にして、桃生町寺崎の町に入る。「寺崎宿跡」は道路に面して家が立ち並ぶ昔ながらの街並みにある。

かつては北上川の舟運と街道の宿場として栄えたのだと言う。

輸送・交通機関も列車から車に変わり、町が廃れていく…事業仕訳で転換せざるを得ない建築業などの産業とダブらせてしまう。

そして、ようやく仙台藩の廻米システムを飛躍させた北上川の辺に出た・・・もうすぐ宿場町の柳津である。ここから、気仙浜街道は難所と言われた横山峠を越え志津川へ抜ける。

横山不動尊で有名な横山の町の手前を右に折れ、追分温泉方面に進むと、伊達政宗によって

非業の死を遂げた実弟・伊達小次郎君の墓が小山の頂に今でもひっそりと立っている。

このような先人の犠牲があって、今の仙台藩（宮城県）が支えられてきたのだ。

志津川から歌津へ抜け、国道 45 号から荊れ、田束山の裾を通り小泉・本吉町を抜けて気仙沼にたどり着く。

気仙浜街道は、この地区がどのような変遷をたどって現代に至ったかを教えてくれる歴史の宝庫の道だった…

三陸自動車道が登米まで繋がり、気仙沼にも

高速道路が通るのも、もうすぐなのかもしれない。

しかし、江戸時代に鮎貝氏などの先人が歩いた歴史の道を、たまには高速道路を使わず、のんびり歴史散策しながら寄り道して歩くのも、新たな発見があるものだ。

時が目まぐるしく過ぎて行き追いかけるのに必死になっている現代社会、古きを訪ねて新しき知る『温故知新』の考え方が、今必要なのかもしれない。

（はたけやま・のぶひこ）仙台市在住。

## 無名のジョン万次郎

武山 健自

5 年前、ニューヨーク市内のギャラリーで、江戸時代末期、遭難で捕鯨船に救出されてアメリカに渡った次郎吉、ジョン万次郎、ジョセフ彦の 3 人の半生が紹介されていました。タイトルは「はるか海を越えて～名もなき日本の親善大使～」。ジョン万次郎についてはご存知の通り。大河ドラマに出てくるわ、居酒屋の店名になるわで明治維新のキーマンとして有名です。しかし、ジョン万次郎の他にも捕鯨船に救助された日本人はいました。

ジョン万次郎よりも 3 年早くアメリカに渡ったのが北前船の乗組員だった、富山出身の次郎吉。

1838 年 11 月 23 日、仙台藩唐丹港（釜石の南）から江戸へ向かう途中、激しい風に見舞われ漂流、143 日後に捕鯨船に救助されてハワイへ。4 年後にはオホーツク経由で帰国しますが、当時の日本は鎖国の真っ最中。4 年半もの取り調べを受け、その後の行方は分かりません。

ジョン万次郎が帰国したのが 1851 年、次

郎吉が 1843 年。わずか 8 年の差で万次郎は明治維新のキーマンになり、次郎吉は行方知らずになり…、こんな違いがあったとは、数々の歴史小説が示す通り激動の時代だったのでしょう。

ところで気仙沼では中国浙江省へ漂流した「春日丸」がよく知られています。当時、海運が主流であること、木造帆船での航海であることを考えると、不安定な輸送で遭難がつきものだったと容易に想像できます。ただ知られていないだけで、他国に漂着したり救助された船はかなりあったのではないのでしょうか。

そしたら、アメリカではありませんが、『本吉郡気仙沼より難船ニテ国々被流る事』という古文書を見つけました。昨冬、取材に同行した沖縄県立図書館で、あまりにもヒマなので検索パソコンに「気仙沼」と入れたら出てきたではありませんか。せいぜい観光ガイドぐらいだろうと高をくくっていたら古文書が見つかって胸は高鳴りました。

かいつまむとこうです。ときは文政 5 年、

1822年のことです。

内容：漂着の顛末書

宛先：大坂御番所役人

送付人：「船頭」（とあるが、亀吉は那覇で没。

新しい船頭だと思われる）

船名：新衛船（新衛丸）

船頭：亀吉

乗組員：8名

庄七、圓蔵、長蔵、萬蔵、源兵衛、甚七、國治、

不明（おそらく死亡者）

#### 【漂着までの経緯】

文政5（1822）年10月11日、鯉節、魚粕、添油を積載して気仙沼湊を出帆。塩釜・寒風沢、北茨城、銚子を経由して、12月14日江戸へ向かう。しかし大雪と大風に見舞われ伊豆沖で遭難。航行不能に陥り、荷物を投棄。風に流されるまま1月8日、宮古島に漂着。

#### 【琉球王朝・薩摩藩の対応】

（1）帰還のための代替船を手配した。

（2）積荷の売却に協力した。

（3）大坂（大阪）までの滞在・渡航費用はすべて薩摩藩が負担した。

病人には薬を与え、死者には葬儀をほどこしたとあります。御番所向けの顛末書なので、役人に配慮した文面とはいえお礼の気持ちが十分伝わってくる古文書でした。

最後、気仙沼を出発してから1年5ヵ月後にご当地へ帰着したとあります。「ご当地」が気仙沼かは分かりません。その辺はよく調べてみないと分かりませんが、ただ、鯉節や椎茸など、

積荷の種類から見てたぶん気仙沼船籍で、乗組員も気仙沼の人ではないか、というか気仙沼の人であってほしいと思っています。

江戸時代といえば鎖国政策で、海外はもちろん藩の出入りも厳しく制限されていたと教わりました。しかし、気仙沼にあつてはもっと自由闊達な雰囲気があつたのではないかと想像しています。鎖国の時代であっても物流の拠点としてヒト、モノの交流が盛んだったことでしょう。そういった歴史の積み重ねがまちの個性になって、それが私のアイデンティティーにもつながっているのではないかとと思っています。

日本の歴史といえば京都、奈良。どうしても西に偏りがちです。でも調べてみると身の回りにもちゃんと歴史があります。ひょっとしたら気仙沼人の中に、ジョン万次郎より先にアメリカへ渡っていたり、琉球へ永住した人がいたかもしれません。

今回、観光をテーマに書くつもりでしたが、とりとめもない話になってしまいました。結局何を言いたいかと言えば、私は観光資源の本質は求心力だと思っています。自分が住む土地の風土、歴史、人をいかに愛すか。そしてそこに人が集まるかどうか。自分がたいして価値あるものと思っていないものを他人に勧めても人は集まってくれないと思います。その観点で言えば、なにも景色や食でなくても、気仙沼にはまだまだ観光資源が眠っていると強く思うのです。

（たけやま・けんじ）昭和48（1973）年生まれ。（株）イーシンコミュニケーションズ代表取締役。

## 皆様のご意見・ご感想をお待ち申し上げます

ご意見・ご感想、素朴な疑問から願いまで、皆様のお声をお待ち申し上げます。気仙沼地方の課題について、微力ですが一緒に解決できれば幸いです。メールにて承ります。

メールアドレス [kesennumabureau@yahoo.co.jp](mailto:kesennumabureau@yahoo.co.jp)

※プリントアウトしてご活用ください。



## 地域活性化研究会 気仙沼ビューロー支援者

当団体をご支援いただく方々をご紹介します。(2010年3月現在 / 順不同 / 敬称略)

白井賢志 気仙沼商工会議所 会頭  
斉藤 徹 気仙沼市観光コンベンション協会 会長  
足利健一郎 (株)足利本店 代表取締役社長  
川村賢壽 (株)かわむら 代表取締役社長  
亀谷寿朗 福德漁業(株) 代表取締役社長  
菅野卓夫 (株)気仙沼青果物流通市場 代表取締役社長  
佐藤雄二 (株)カネダイ 代表取締役専務  
内海哲郎 (有)菓子舗うつみ 代表取締役社長  
馬場国昭 (有)からくわクリーン 代表取締役

## 地域活性化研究会 気仙沼ビューローについて

当団体は気仙沼地方と縁を持つ者たちが、それぞれが得意とする分野からの提言や活動を行い、気仙沼地方の発展に寄与できることを目指し、平成20年11月に設立されました。今後、テーマを絞った提案や勉強会を行う予定ですが、まだ設立されたばかりで夢は膨らむばかりです。気仙沼地方が末永く発展できるよう、外部からサポートできる最大限の事業をすすめていきたい、そんな風に考えております。

なお、参加資格はありません。気仙沼へ思い入れを持つ方であればどなたでも参加になれますので、皆様のご参加を心よりお待ちしております。

【参加メンバー】(2010年3月15日現在 ☆印：新メンバー)

☆ 吉田利輝男	千葉一宏	佐藤 則好	高濱 悟
小山智善	佐々木栄作	近藤 章	小山利英子
小野寺徹也	尾形 将	大森 郁夫	川村 浩
畠山信彦	貝塚文一郎	村上 洽視	畠山 明
中村勝子	日出 英輔	坂井 素美	岩手裕美子
佐藤晴男	畠山 朔男	菅原 洋道	佐藤 恭子
			武山 健自