

# 志津川タコ復興プロジェクト プロジェクト実施のご報告

あたたかいご支援ありがとうございました

志津川の  
おいしいタコ  
いっぱい  
食べてね



南三陸復興タコの会 キャラクター  
オクトパス君

## 一般財団法人 地域創造基金みやぎ

■理事長：大滝 精一(東北大学大学院 経済学研究科長・教授)

地域創造基金みやぎ(通称:さなぶりファンド)は、東日本大震災の発生を一つの契機として、(特活)せんだい・みやぎNPOセンターを母体に、2011年6月20日に設立されました。震災復興を進める市民活動等への資金を仲介する、市民コミュニティ財団です。東北初の取り組みとして、地域の復興を願う人々の想いとともに関係事業を実施し、東北の復興と発展に貢献していきます。



The Sanaburi  
Foundation

発行：2013年4月 一般財団法人 地域創造基金みやぎ 志津川タコ復興プロジェクト事務局

〒980-0804 宮城県仙台市青葉区大町1-2-23桜大町ビル303

TEL：022-748-7283 FAX：022-748-7284 E-mail：info@sanaburifund.org

WEB：www.sanaburifund.org Facebook：www.facebook.com/sanaburifund Twitter：@sanaburifund



一般財団法人 地域創造基金みやぎ

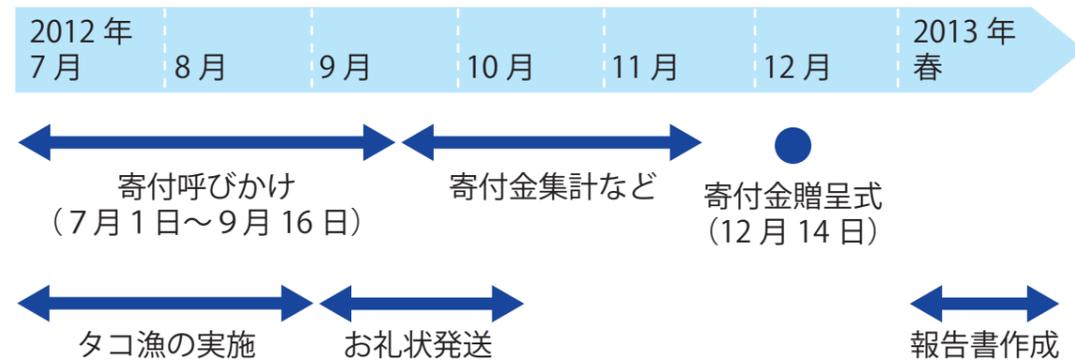
## 志津川タコ復興プロジェクト概要

宮城県南三陸町の志津川漁港でとれるタコは“西の明石、東の志津川”と言われるほど良質でおいしいことで有名。しかし東日本大震災の津波で、船や漁具などタコ漁に関わるものがほとんど流されてしまいました。困難な状況の中、タコ漁を再開させた漁師さんたちを後押しできないかと、プロジェクトを開始。同時に、プロジェクトを通じて南三陸町の魅力や現状を多くの方に伝えることも目的としました。



- 寄付受付金額 : 一口1万円
- 目標金額 : 1,000万円
- 寄付金の使途 : 志津川で行われるタコ漁に必要な経費(タコ漁にかかるエサ代)

## スケジュール



## 寄付集計報告

**134**件 **235**万**2,500**円 の寄付が全国より集まりました。

ご寄付いただいた皆様、本当にありがとうございます！

## 寄付金を届けました

2012年12月14日(金)、宮城県南三陸町にある宮城県漁業協同組合志津川支所で贈呈式を行いました。寄付金総額235万2,500円のうち、管理費(お礼として寄付者の方々に送られるオクトパス君代等)を除いた202万円を、宮城県漁業協同組合志津川支所に届けました。志津川支所運営委員会の佐々木委員長ほか3名にご同席頂き、これまでの報告と皆様のメッセージをお渡ししました。



佐々木委員長(右)と、弊財団鈴木事務局長(左)



プロジェクトの報告をし、皆様のあたたかいメッセージをお渡ししました



宮城県漁業協同組合志津川支所。事務所が被災したため、仮事務所での運営



2012年12月の町の様子。復興はまだまだこれからです

## 会計報告

寄付受領金額 ————— 2,352,500円

管理費 ————— 332,500円

内、オクトパス君寄贈費 ——— 292,910円

管理費 ————— 39,590円

県漁協志津川支所への寄付額 — 2,020,000円



## 目次

志津川タコ復興プロジェクト概要 — 1	寄付者の皆さんからのメッセージ — 6
寄付集計報告・会計報告 ——— 2	タコにまつわる8つのストーリー — 8
志津川の漁協の皆さんより ——— 3	プロジェクト期間中の取材記事 — 13
寄付者の皆さんについて・一覧 — 5	広報について・協力者一覧 ——— 14

## 志津川の漁協の皆さんより

宮城県漁業協同組合 志津川支所

運営委員会 佐々木 憲雄 委員長

2012年は昨年よりタコ漁を行う船も増え、少しずつ活気を取り戻しています。一方で、タコ漁のエサ代は昨年より1枚約100円値上がりしました。エサは冷凍保存しますが、保存する冷凍庫が被災してしまって、遠くの冷凍庫から運んでこなくてはいけなくなったことが原因です。

大きな船になると1回のタコ漁でエサを50枚積む船もありますので、エサ代の高騰はタコ漁に関わるものにとって大きな問題です。ですから今回「志津川タコ復興プロジェクト」で皆さんから支援していただけたことが大きな助けとなりました。そして全国のこれほど多くの方々有志が志津川のことを思ってくれていることを知り、感激しております。本当にありがとうございました。



阿部 実さん

(漁師・長栄丸)

ご寄付いただきました皆さん、この度は本当にありがとうございました。

2012年のタコ漁は、前年より量もたくさん捕れたし大きさも質も良かったと思います。でも、エサが値上がりしてしまったことが負担となりました。私の船は大体1シーズン2カ月のタコ漁で、180万円くらいのエサ代がかかるので、今回の支援は本当にありがたかったです。

一口に被災地といっても一人ひとり状況は違います。行政から支援を受けられる人もいれば、受けられない人もいます。だから、自力で立ち上がり前向きに進もうとする人へ向けた今回の支援は、大きな励みになりました。

志津川のタコのおいしさには誇りがありますから、今回色々な人に知ってもらえる機会となって嬉しいです。南三陸町はまだ更地が広がって何も無い状態だけど、皆さんに美味しいタコを食べてもらえるようにがんばって漁を続けます。



震災後漁に出られず、がれき撤去作業の日々が続いたという阿部さん。「海は、漁は、一体どうなってしまっただ」という焦りが募ったと言います。船が残った阿部さんは星さんと同様、2011年7月に漁を再開させました。

星 勇さん

(漁師・松島丸)

皆さん、本当にありがとうございます。

2012年のタコ漁は、皆さんからの力添えをいただいたことが大きな励みになりました。「漁をがんばることが恩返しだ」という気持ちで漁に出ていました。

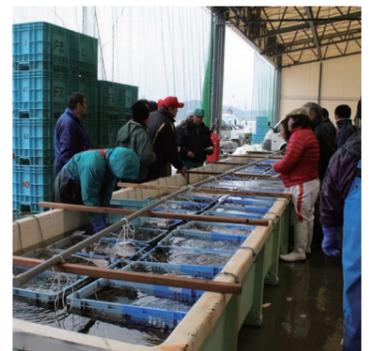
漁は毎日の地道な積み重ねが大切です。震災で大変なことがありましたが、毎日諦めないでこれまでやってこれました。2013年のタコ漁も、昨年以上にたくさん捕るぞという意気込みで日々努力していきたいです。

本当は一人ひとりに会ってお礼が言いたいところですが、皆さんからのあたたかいメッセージを読んで、本当に感激しました。これだけ多くの気持ちをいただいているながら、こちらからお礼ができないというのはもどかしい気持ちもあります。

もし南三陸へ来る機会があつて「松島丸」と書かれた船を見かけたら、気軽に声をかけてください。ぜひ直接「ありがとうございました」と言いたいです。



震災時は船の上で漁の準備をしていた星さん。地震直後に必死の思いで沖に船を走らせ、船を守りました。2011年7月、がれきが残る海の中タコ漁を再開。星さんに続き、なんとか船を出せる8隻が2011年のタコ漁を行いました。



## 寄付者の皆さんについて

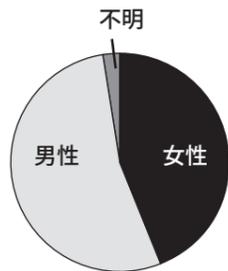
どんな方が、どのようにプロジェクトに参加したかが分かるデータです。東北・関東だけでなく九州や四国、全国様々な場所から思いをお寄せいただきました。「不明」の方は、匿名での寄付です。

### 都道府県別

都道府県名	件数	割合	都道府県名	件数	割合	都道府県名	件数	割合
岩手県	1	0.75%	福井県	1	0.75%	岡山県	4	2.99%
宮城県	17	12.69%	愛知県	2	1.49%	愛媛県	1	0.75%
千葉県	8	5.97%	長野県	2	1.49%	佐賀県	1	0.75%
埼玉県	6	4.48%	京都府	2	1.49%	福岡県	2	1.49%
神奈川県	14	10.45%	大阪府	7	5.22%	不明	1	0.75%
東京都	44	32.84%	兵庫県	5	3.73%	合計	134	
静岡県	14	10.45%	山口県	2	1.49%			

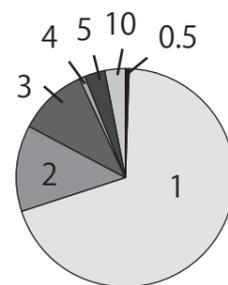
### 男女別

女性：59件 44.03%  
男性：72件 53.73%  
不明：3件 2.24%



### 口数別

0.5口：1件 0.75%  
1口：92件 68.7%  
2口：18件 13.4%  
3口：14件 10.45%  
4口：1件 0.75%  
5口：4件 2.99%  
10口：4件 2.99%



## 寄付者一覧

お名前の公開をご了承いただいた方について、ご紹介いたします(敬称略)。

井戸正利、グレドル・イアン、佐藤和博、鈴木祐司、阿部裕一、佐藤正樹、COLIN LEE NOVICK、渡辺亮一、上松幸雄、下郷孝子、鈴木養孝、山川茂宏、寺島和代、石原達也、中村唯、谷真弓、萩原博、小菅譲、佐々木伸浩、佐々木伸子、池田幸隆、代田千恵子、及川十朗、後藤ひろみ、笹氣光祚、佐藤千恵子、桜井恵子、美装流通(株)、稲葉尚樹、勝呂洋次、小倉泰子、藤原健史、古屋敷肇、島田伊都子、大川明伸、石井久雄、鶴田直孝、築瀬允紀、塚本和美、伊藤潤、村田明子、山本祐子、平井真弓、福田文、松本治、葛井信男、竹島勉、小出千代子、野口幸子、藤田道子、青木修、吉田和子、佐藤敏光、吉田郁子、千田文彦、阿部芳彦、武田英憲、渥美明、金子裕行、(有)富貴寿司、木本初子、松波道廣、下田明子、北村清治、植田住夫、青木将幸、加藤辰彦

## 寄付者の皆さんからのメッセージ

寄付の申し込みと共にあたたかいメッセージをたくさんお寄せいただきました。これらはタコ漁を行う漁師の皆様や、プロジェクトにご協力いただいた南三陸町の方々にもお届けしました。

- 頑張ってください(宮城県)
- 2011年11月に伺った時に食べたタコの味が忘れられません。また美味しいタコを食べたいです(佐賀県)
- お会いした漁師の皆さんの笑顔が戻る事と、おいしいタコが食べられることが楽しみです(東京都)
- 私も発信活動頑張っていきたいと思います。目標目指して、そして志津川のタコ漁の存続を守っていきましょう!!(宮城県)
- Don't Give Up!!(東京都)
- 美しい南三陸の街の復興をお祈りしています(長野県)
- 静岡県エメラルドタウン夏祭りバザーの収益金です(静岡県)
- 私も南三陸町出身です。南三陸町の皆さん応援します。がんばっぺ(東京都)
- すてきな企画をありがとうございます。交流会などあれば連絡いただければ参加します。作業のお手伝いなどあれば参加します(東京都)
- この夏に南三陸に初めて行ってきました。テレビ等の情報としてではなく、その場所に実際に立って初めて、現実起きた事と向き合った感覚がありました。町の復興と、お店にたくさんの「南三陸産」のタコが並ぶことを心から願っています(長野県)
- あたらしいプロジェクト、応援させていただきます!(岡山県)
- 2011年お世話になっていた時に計画していた企画の段階から、ここまで実現に至ったのは脱帽!!まさに皆さんの努力の賜物ですね。HPも毎回楽しみに拝見しています。大変微力ながら、お祝いも兼ねて協力させていただきます(東京都)
- こんにちは!毎朝東京新聞の3.11後を生きるを読んでいます。何か協力が出来ればと思いお電話しました。一日も早い復旧が出来ますようお祈りいたします(神奈川県)
- お手伝いもできないし、わずかな寄付でごめんなさい。東京新聞などの写真を見ましたが、がんばるみなさんかっこいいなあと思います(東京都)
- みんな踏ん張っぺ(東京都)
- つい先日実際に南三陸町に足を運んでとても驚いた。戸倉地区なんて家が一つもないではないか。少しでもお役にたてれば(神奈川県)
- 皆さまのご健闘を心からお祈りいたします(東京都)
- いつまでも応援しています。頑張ってください(岩手県)
- 南三陸町の温泉に行き、このプロジェクトがある事を知りました。津波の被害について関心をもつと同じように、復興についても関心を持ちたいとおもいます。と、いいつつわずかな寄付金で申し訳ありません。タコ漁から賑わいの復興が広がります事を願っております(埼玉県)
- 東京新聞を見てこのプロジェクトを知りました。必要な人に必要なものが届けられればうれしいです(東京都)
- ボランティアで南三陸を訪れ、さんさん商店街でタコの試食をさせていただきました。あんなにおいしいタコ、初めてでした!ぜひ、もっと身近に志津川のタコが戻ってくるように微力ながら応援させていただきます(東京都)
- わずかですが、やる気のある方々のお役に立てれば幸いです(神奈川県)
- 日本経済新聞の記事で貴団体のこと、また志津川のタコのことを知りました。まだまだ先は長いかもしれませんが、微力ながら、末永く応援しています(神奈川県)
- 南三陸の漁師さん、タコ漁あきらめないで頑張ってください。応援しています(静岡県)
- 2012年の盆休みは被災地でお金を使おうと主人と志津川にも行きました。旅人生ものお土産用に買うことはできませんでしたが、偶然、買ってその場で食べた「たこ」おいしかったです。このたこが名産だったのですね。寄付を募っているという記事を偶然新聞で見ました。喜んで一口寄付をさせていただきます。またたこを食べに行きたいです(神奈川県)
- 新聞でプロジェクトの事を知りました。何が好き?と聞かれたら「たこ!」と即答するほどたこが好きです。東北の事が気になりつつも何もできていません。でも忘れずにずっと気にかけています。今回好きなタコのご縁ができました。「志津川のタコ」これから注目していきます。タコ漁関係のみなさんが元気になって街中が元気になることを願っています。(京都のタコ好きより)(京都府)
- 今月、南三陸町のがれき除去のボランティアに行ってきました。早い復興をお祈り申し上げます(東京都)
- 魚は好きではありませんが、タコは大好きです。たくさん捕って、マーケットに送り出してください(千葉県)
- 南三陸の魚屋さんからタコやソイをとりよせていました。ソイは煮つけにすると本当においしいお魚でしたね(東京都)

- 先月、妹が南三陸町に行きました。町の状況を聞き、今回申し込みをしました。家を空けられないので行って何かをすることは難しいですが、金銭・物品で協力できることがあれば協力したいと思っています。暑い日が続くので、どうぞみなさまお体を大切になさってください(東京都)
- タコ漁の復活の一助にしてください(千葉県)
- 2011年9月、知人を見舞うため、岩手県釜石に行きました。お見舞いのつもりが、車で津波被害の跡を南三陸まで案内していただきました。入り江という入り江、港という港がすべて津波の被害を受けて、未だ整理されていない場所も多く、そのなかで南三陸復興タコの会にお邪魔し、活動に感銘を受けました。この度、貴会の寄付募集をしり、タコ漁復興に役立てば、と申し込みさせていただきました。みなさん、頑張ってください(神奈川県)
- 2011年夏、2012年夏と2度南三陸町を訪れました。今年は家族で被災地を訪ね、子ども達も被害の実情をしっかりと目に焼き付けたようです。復興商店街のうに井、最高においしかったです。タコ漁の復活を願っています(岡山県)
- 頑張ってください(大阪府)
- 日経新聞みました。実家が南三陸の志津川。両親が山口に避難してきている。少しでも力になれば(山口県)
- 遠くから応援しています。頑張ってください(愛知県)
- 南三陸町に、語り部バスに乗りにいきました。ホテル観洋に泊まり、みなさん頑張ってほしいと強く思いました(千葉県)
- 気持ちだけです…(宮城県)
- 志津川には数回ボランティアで伺っていて、すっかり水だこのファン(特に頭)になってしまいました。色々大変なことが多いと思いますが、皆さん身体に気を付けて頑張ってください(兵庫県)
- 大学時代青森十和田で東北の皆様大変お世話になりました。皆様の少しのお役に立てれば幸いです(千葉県)
- 三陸(岩手)出身なので応援しています(東京都)
- たいしたことはできませんが頑張ってください(大阪府)
- ずっと頑張っている方に、これ以上頑張れなんて言えません。昨日より今日、今日より明日が少しでも良い日になれるよう、祈っています(東京都)
- 私も志津川生まれ育ちで実家も流されてしまいました。皆様の頑張りを応援したく、気持ちだけ送りました(東京都)
- タコは志津川! 志津川はタコ! ですよ。復興を待っています(宮城県)
- 絶対忘れません! 頑張ってください(埼玉県)
- 観洋に泊まって3日間応援ツアーに参加し、いろいろ見て帰ってきたら丁度この案内を見た。頑張ってください(静岡県)

- 目標金額を達成されて、志津川に活気が戻ってきますように。そして皆様の健康を心から願っております(東京都)
- 南三陸町へは先日3度目のボランティアに行かせて頂きました。みなさんとても良い人達ばかりで、これからも南三陸町に足を運びたいと思っています。志津川のタコとっても美味しく食べる度に感動します!(東京都)
- 働く気はあるのに、機会にめぐまれれないというのは辛いものです。兵庫県出身の私としては、明石のライバルではあるものの(笑)、志津川にエールを送りたいと思います(東京都)
- 復興に向けて頑張ってください。東京より支援しています(東京都)
- 頑張ってください(東京都)
- 8月26日に寄らせて頂きました。なにもお手伝いできませんが、今年だけでなくまた行こうと思ってます。元気を出して(東京都)
- 機会をつくってまた行きたいと思います(埼玉県)
- 8月にホテル観洋に泊まり、リーフレットを読みました。8月中に寄付をとっていましたが、できなかったのも、また別でと思っていたのですが、HPで延長されていることを知り、少しですが送ることにします。岡山県に住んでいますので、瀬戸内のタコ、牡蠣、境港のカニ等に馴染みがあるのですが、志津川のタコという名前をどこかで耳にできたらなあと思っています。タコ漁・漁業・関係者の皆様によろしくお伝え下さい(岡山県)
- タコ漁がまた元の通りになりますように微力ながら応援しております(宮城県)
- 応援しています。頑張ってください(宮城県)
- 皆さんの頑張りで、志津川のタコはほかのどのタコよりも価値のあるものになるでしょう。とにかく、健康に気を付けてください。同じ日本人としてずっと応援しています(大阪府)
- 2012年4月、はじめて南三陸町を旅しました。がれきの処理、町の高台移転、産業の復興が1日も早く進展することをお祈りいたします(神奈川県)
- 志津川タコ復活に期待してます!!(宮城県)
- 志津川復興には時間が必要です。広く日本全土に協力を呼びかけて下さい。協力者は多いと思います(兵庫県)
- 2011年から南三陸町には5回行っています。土壌づくりや、若布のたねつけもお手伝いしました。これからも続けます。がんばりましょう(千葉県)
- 中小企業診断士復興支援委員会を担当しています。早期の復興のために尽力申し上げます(東京都)
- まちの復興に向けた活動や取組のPRをもっと積極的に、仮設の商店街等でもされてはどうでしょうか(東京都)
- 応援してます(岡山県)

## タコにまつわる8つのストーリー

プロジェクト開始時に南三陸町に関わる方々にお話しを聞き、ウェブサイトで公開しました。  
※2012年5月にウェブサイトへ掲載したものを、再掲しています。情報は2012年5月時点のものです。

### ストーリー 1

### 漁師さんからのメッセージ

夜8時。暗い海の中船を沖へと走らせ、夜明け前からタコ漁の始まり。海に仕掛けておいた籠のついた紐をリールで巻き上げていきます。籠には重さ10kgを超える立派なタコ。タコ同士が共食いしないように素早くネットに入れられます。船のスピーカーからは演歌。「疲れたときは、やっぱり演歌を聞くと元気がでんだ」とは、漁師の星さん。暴れる大きなタコとの格闘、暗い海の上での作業…。タコ漁は、大変な重労働です。

震災時、船の上で漁の準備をしていた漁師の星さんは、船を津波のない沖へと走らせなんとか船を守りました。しかしほとんどの漁師さんは船や漁具を津波で喪失。海の中は津波によってがれきだらけになり、とても船を走らせられる状態ではありませんでした。そしてしばらく漁師さんたちはがれき処理や農業の手伝いなどを行っていたといいます。この間にも「海は、漁はどうなってしまうんだ」という焦りは募るばかりでした。

### タコ漁再開への思い

そんな中、星さんは「やっぱり俺は漁師だ。タコで飯を食うんだ」と立ち上がりました。がれきが残る海の中、もしがれきにぶつかったら船が壊れてしまう。海の



▲タコ漁を行う漁師の皆さん

状態も分からない。本当に漁ができる?そんな周囲の声を押し切り、タコ漁を再開させました。そこまでの漁の再開へと駆り立てたものは何だったのでしょうか。

「やっぱり俺は漁師だっや。俺が漁を始めることで、他の漁師たちが『あいつが漁をしているなら、俺もやっぺ』と競争心を燃やしてくれたらいいよな。漁師は競争してなんぼだから」。星さんの思いが届き、何とか船を出せる8隻が2011年のタコ漁を行いました。

### 漁師としての誇り

「俺ら漁師はガキの頃から漁師。だから、これ以外考えられないんだ」と語る星さん。共に生きてきた海への愛、南三陸町の主軸産業である漁業を支えてきた漁師としての誇りをにじませます。漁にかける並々ならぬ思いは、星さんだけでなく漁に関わる人たちにとっても同じこと。漁の復興＝南三陸町の復興と言っても過言ではありません。「志津川のタコは最高だ。本当はみんな志津川に遊びにきてほしいよ、食べてもらったら分かるからさ」。

今年の7月には多くの漁師さんがタコ漁を再開し、また志津川漁港に立派なタコがズラリと並ぶことが漁師さんの願いであり、このプロジェクトの願いでもあります。



▲2011年は8隻がタコ漁を再開

## ストーリー2

## 志津川ってどんなところ？

宮城県の北部・沿岸に位置する南三陸町。町の西側をぐるりと囲むように山々がそびえ立ち、東側には美しい海が広がっています。

冬は東北にありながらそれほど雪が降らず、夏はカラッとしたさわやかさがあり、1年を通じて過ごしやすい気候と言われています。

漁業が盛んで、特に志津川のタコは、荒波で引き締まった身に加えて、志津川湾に多く生息するアワビを餌にしているため絶品と有名です。



▲南三陸町観光協会の及川さん

## 一番の魅力とは

南三陸町観光協会の及川さんに、さらなる魅力を伺いました。「もちろん美しい自然も自慢の一つですが、一番の魅力はここに住む人たちなのではないかと思っています。観光客の方からは『あの人に会いにもう一度来ました』という声もよく聞きますし、震災後には『とて

もお世話になった〇〇さんの無事を確認したい』という連絡も多かったです」。

震災は多くのものを奪い去り、再び心の底から笑えるようになるにはまだ時間がかかるかもしれません。しかし、このプロジェクトを通じて、宝物を少しずつ拾い集めるお手伝いができると思っています。

## ストーリー3

## 震災の被害

海から約500mに事務所があった南三陸町観光協会の及川さん。「海から近いところだったので、地震直後にすぐ高台に避難しました。避難しているときは『いつ事務所に帰れるのかなあ。忙しいのに』と考えていましたね。まさかあんなに大きな津波が来るとは思ってもいませんでしたから…。事務所は、津波により跡形もなく流されてしまいました」。



▲震災直後の南三陸町

## 津波に向けて船を

「地震が来たら、水深の深い沖へ逃げろ」とは昔から漁師に伝わる言葉。漁師の阿部さんも地震の後、船を守るため漁港へ急ぎ必死に沖へと船を走らせました。家族や町が心配でしたが、余震を考慮し沖に留まり一晩たってから港に戻ると、変わり果てた光景が…。

「船を流されてしまった仲間も大勢いるし、タコ漁に必要なタコ籠もほとんど流されてしまった。いつかは

大きな地震と津波が来るとは思っていたけれど、まさかここまでとは…。“想定内の想定外”だったよね」と震災当時を振り返ります。

そんな中、力強く動き始めた海の男と、海と共に生きてきた南三陸町の誇りであるタコ漁の復興に、ぜひ力をお貸しください。

## ストーリー4

## タコが食卓に届くまで

籠にかかったタコは船にあがると、すぐに氷水へ。これは、海底の水温が海の表面の水温より低いから、冷やさないとすぐに死んでしまうから。さらに一匹ずつ“タコネット”と呼ばれる網に入れ、タコ同士が共食いを防ぎます。こうして漁港についたタコは、週3回放射線量のチェックを受けていて、規定値以上の数値はこれまで一度も出ていません。

## 志津川から全国へ

競り落とされたタコは、近くは南三陸町の飲食店やホテルへとたどり着き、多くの飲食店で新鮮なタコを味わうことができます。一方、遠くへと旅をするタコは、東京の築地市場や中央市場などに着いた後、全国のスーパーや、都内の寿司屋に並ぶものも。その他、工場で燻製や干しタコなどに加工されるなど、志津川のタコは日本全国からまさに引っ張りダコ状態。



▲南三陸町でもタコは人気

## 志津川のタコが食べられなくなる？

しかし近年、志津川で捕れるタコも年々減少傾向にあるのだとか。さらに震災により志津川でタコ漁を行う漁師さんも少なくなっています。おいしい志津川のタコを絶やさないためにも、今タコ漁を応援することが必要になっているのです。

## ストーリー5

## タコの生態

東北大学で長年タコの研究をしているグレドル・イアン先生にお話を伺いました。「タコはそもそも貝類の仲間で、アンモナイトのように大昔は殻を持っていました。しかし進化の過程で退化し、今の殻のない状態になったんです。それから、タコは美食家として知られていて、大好物はカニ。その他エビやアワビ、ホタテなどの貝類も食べます」。またタコは非常に繊細で、汚れた海ではすぐに病気になってしまうそう。「タコが捕れるところは水がきれいなんですよ」。



▲グレドル・イアン先生

## タコの子育て

タコの寿命は、マダコは1年、ミズダコは3年程度。短い寿命で成長・繁殖を終えなければなりません。産卵の時期になると岩穴の天井などに卵を産み付け、ミズダコの場合一度に約9万個を産卵します。新鮮な水が届くように海水を吹き付けたり、カビやゴミが付か

ないよう腕で卵の表面を撫でて掃除したり…。孵化までの約1カ月、お母さんタコは餌も食べず子どもたちのために尽くします。しかしそれだけ大切に育てられても、無事に成長できるのは1%にも満たないそうです。

イギリスではその賢さから、クジラのように哺乳類として扱おうという動きもあるそうです。

## ストーリー6

## オクトパス君

今回のプロジェクトでは寄付していただいた方に、南三陸復興ダコの会から、タコプロオリジナルの「オクトパス君」が届けられます。

## 南三陸町に働く場所を

「避難所でじっとしていたらどんどん気が落ち込んできてしまってね。活動する、働く場所が必要だと改めて実感したんだ」と、阿部博之副会長。2011年5月に避難所の片隅で3名のスタッフにより始めた制作も、現在は10人に広がりました。2011年の販売再開から2012年の5月末までに、約3万個を販売、取り扱い店舗数は60店以上にのぼっています。

## オクトパス君に込められる思い

オクトパス君の製造過程を見てみると、一つひとつ丁寧に色が塗られ、1日で約200個が完成します。3回



▲一つひとつ丁寧に作られるオクトパス君

の重ね塗りが必要ですが「均一に色をのせるのはなかなか難しい」のだそう。

そして完成したオクトパス君を手にしてみると、ずっしりと存在感のある重み。ひとつ600gという重さではありますが、南三陸町の復興を願い一つひとつ丁寧に作られた、その重みも感じられるように思えます。

## ストーリー7

## タコのおいしい食べ方

おいしいタコ料理を求め、南三陸さんさん商店街の「創菜旬魚はしもと」の及川さんの元へ。「志津川のタコは、アワビやツブ貝を豊富に食べているから味も甘みも濃しい、弾力もあって歯ごたえがいいですね。」

「タコを一匹ずつ手で洗うのは、すごく大変だしきれいに洗えないから、漁師の家や料理屋にはほとんどタコ専用洗濯機があって、塩を入れてガラガラ回すんです。ぬめりを完全に取らないと茹でたときに表面が白くなってしまい、生臭さも残ってしまうそう。漁師町ならではの洗濯機利用法ですね。」

## 食と復興

「色々な人に助けられてここまで来ました。南三陸で捕れたタコや魚介類を使っておいしい食事を提供することが、応援してくれている皆さんへの恩返しになりますし、それが僕たち料理人の義務だと思っています」と



▲「創菜旬魚はしもと」の及川さん

及川さん。身近な食を通じて町を盛り上げようと奮闘する料理人の熱い思いが料理に込められています。

## かんたんレシピ:タコサラダ

1. 薄切りにしたタコに塩こしょうをふり、オリーブオイルをかける。2. お好みでパセリやバジルを散らす。

## ストーリー8

## 志津川のこれから

東日本大震災から1年。町のあちこちにはがれきの山があり、まだまだこれから多くの作業が必要ですが、一方で少しずつ復旧・復興が進んでいることも実感できます。

## それぞれの復興

飲食店や商店がほとんど流されてしまった志津川地区では、被災した商店の人々が立ち上がり、飲食店・土産屋・雑貨店・理髪店など約30店舗が軒を連ねる「南三陸さんさん商店街」をオープンしました。

同商店街に店舗を構える「創菜旬魚はしもと」の及川さんは「地元の人が集まる場所が今までなかったですからね。気軽に集まってお酒が飲める場所、ほっとできる場所になれば」と希望を語りました。

一方、南三陸町観光協会の及川さんは「今はまだ交通も整っていないし、がれきの処理もまだまだ。今は町の皆さんや支援して下さる方々と協力して、何も無いところから一歩ずつ前に進んでいる状態です」と、これからの長い道のりを示唆しました。

魚市場は2011年7月から再開。今は仮の魚市場ですが、元の場所で魚市場を再開する計画も進んでいます。船の発注に対して製造が追いついていない状態が続いていますが、少しずつ漁を再開する人も増えてきました。

## 今、このプロジェクトが必要な理由

ボランティアの減少や震災の風化も大きな問題となっている今、被災地では「もう私たちのことは忘れられ



▲青く輝く志津川の海

ているのではないか」という不安も生まれています。「全国でまだまだ応援している仲間がいるよ」と知らせることも、このプロジェクトを今始める意味があると私たちは考えます。

また寄付していただいた方にも、何かを残したいという思いがあります。被災地以外の方が毎日震災のことを考えるのは難しいこと。ただ、このプロジェクトに関わることで、例えばタコを食べた時、海を見た時、ふとしたきっかけで少しでも南三陸町のことを思い出してもらえたら…。この先何年、何十年とかかる復興作業。一歩ずつ進むしかない、長い道のり。「志津川タコ復興プロジェクト」では、漁師さんを始めとする、前に進もうとする南三陸町の人たちを少しでも後押しできればと思っています。そして、寄付して終わり、という一過性のプロジェクトではなく、南三陸町と寄付者の方々との想いをつなぎ続けることを目標に、このプロジェクトをスタートします。

## 漁師さんからの「ありがとう」

漁師の星さんは、志津川タコ復興プロジェクトについてこんな言葉も残してくれました。「支援してもらったら、恩返しはちゃんとしたい。何かもらったら『ありがとう』って言いたいんだ」。皆さまの支援により、より多くの志津川タコが食卓へ…。旨み溢れる志津川のタコを味わうことで、寡黙な海の男の「ありがとう」が時間と距離を超えて届くことでしょう。

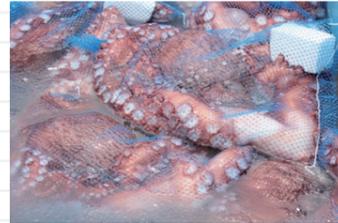


▲志津川のタコが全国の食卓へ…

## プロジェクト期間中の取材記事

プロジェクト期間中、ウェブサイトやフェイスブック等で南三陸の情報を発信しました。その一部を紹介します。

志津川漁港で、タコの水揚げが本格的に始まりました。前日の深夜から海に繰り出した船が、午前10時過ぎ、続々と志津川漁港に戻りタコを船から水揚げします。中には1匹10kg以上もあるタコもあり、間近で見ると大迫力!タコが1匹ずつネットに入っているのは、共食いを防ぐためだそうです。



毎年7月~8月がタコカゴ漁のシーズンで、この日は約25隻の船がタコ漁を行いました。漁師の星さんに話を伺うと、今日の漁獲量は「まずまず」だそうで、タコカゴ漁に必要なエサは「昨年より値上がりしている」とのこと。皆様のご支援が、漁師さんたちの支えになります!

(7月3日 ウェブサイト掲載)

南三陸町の名物「キラキラ丼」のご紹介。キラキラ丼とは、地元でとれた旬の魚介や野菜をふんだんに使った丼のこと。震災前は複数店舗がそれぞれ独自の味を競っていました。震災後は仮設店舗などで復活。7月は「キラキラうに丼」が食べられます。早速南三陸さんさん商店街内の「創菜旬魚はしもと」へ。



うに丼の贅沢な盛り方に注目!口に入れた瞬間に広がる潮の香りと濃厚な甘み、舌の上でとろける感触にうっとり…。海鮮丼はタコやいくら・エビなど旬の素材がたっぷり。南三陸町の豊かな海の幸を満喫できる逸品です。

(7月9日 ウェブサイト掲載)

志津川地区の中心地から南へ約2kmの高台に位置する「南三陸ホテル観洋」に伺いました。震災時は2階まで浸水、海面から約15mの露天風呂にはがれきが流れ込みました。大打撃を受けましたが、被災者に部屋を開放し食事を提供する等して地域を支え、2011年7月営業を再開しました。



観洋さんの素晴らしさはやはり景色!海・山・空、以上!というこの潔さ、いかがですか?ロビーは全面ガラス張りになっていて、訪れる宿泊客たちをこの景色が迎えてくれます。また、露天風呂や客室からもこの絶景を拝むことができ、心の底からリラックスできる空間です。

(7月27日 ウェブサイト掲載)

## 広報について

プロジェクトの取り組みや南三陸町のことを多くの方に知ってもらうため、様々な方法で広報を実施しました。

### チラシをつくり、配布しました

寄付募集のためのチラシを10,000枚印刷。南三陸町内の飲食店や宿泊施設などに置いていただきました。また、多くの方にご協力いただき、東京や大阪を始め、日本全国に配られました。



### 特設サイト開設・SNSを活用しました

インターネット上で特設サイトを開設しました。またフェイスブックやツイッターを活用し、プロジェクトの進捗状況や漁の様子など、南三陸町の魅力を発信しました。



### メディアで紹介されました

2012年7月19日	東北復興新聞(WEB)	2012年8月21日	サンケイスポーツ
2012年7月23日	オルタナS(WEB)	2012年8月25日	河北新報
2012年8月20日	中国新聞(広島)	2012年8月25日	日本経済新聞
2012年8月20日	東京新聞	2012年8月28日	山陽新聞(岡山)
2012年8月21日	岩手日報	2012年9月7日	毎日新聞(宮城県版)



河北新報  
2012年8月25日掲載

## 協力者一覧

協力： 一般社団法人ひと・企業未来創造リンク  
大阪府岸和田市・蛸地藏商店街  
支援： 宮城県漁業協同組合志津川支所  
南三陸復興タコの会  
一般社団法人南三陸町観光協会  
取材・広報協力：  
グレドル・イアン  
東北大学国際教育院(海洋生物科学系)准教授  
創菜旬魚はしもと

取材・広報協力：  
南三陸ホテル観洋  
季節料理志のや  
社会福祉法人南三陸町社会福祉協議会  
株式会社ヤマウチ  
ピースウィンズ・ジャパン  
南三陸町復興応援プロジェクト  
漁師のみなさん  
南三陸町

※順不同・敬称略