

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