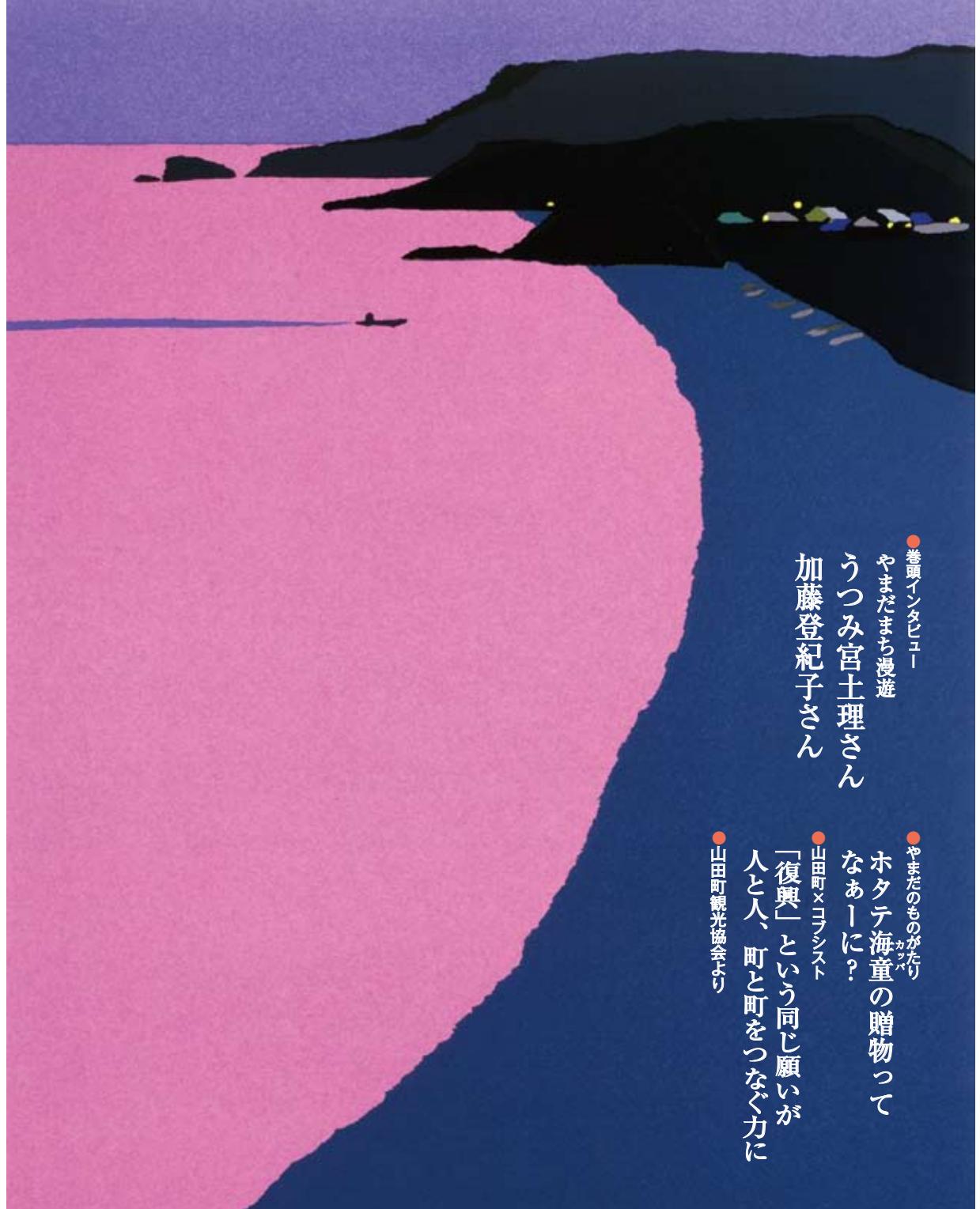


やまだ

物語

山田町から
きずな再発信

2012年
vol. 1



● 巻頭インタビュー
やまだまち漫遊
うつみ宮土理さん
加藤登紀子さん

● やまだのものがたり
ホタテ海童の贈物つて
なあーに?
「復興」という同じ願いが
人と人、町と町をつなぐ力に
● 山田町×コラボ
山田町観光協会より

観光

やまだ

海と山
恵みさんさん
三陸山田

2012年
vol. 1



● 観光NAVI
シーカヤック
体験レポート!
地元で愛される店が続々オープン!



● 特集NAV! 山田とれたてNEWS
人気! 山田せんべいロール
山田のうんめえ! が勢ぞろい!
● 年間行事NAV!
今年の山田祭は“暴れ神輿”が復活
● 山田町おでかけマップ
山田町のふるさと名産品
ふるさとの味をご家庭で。
山田の名産品をお届けします。

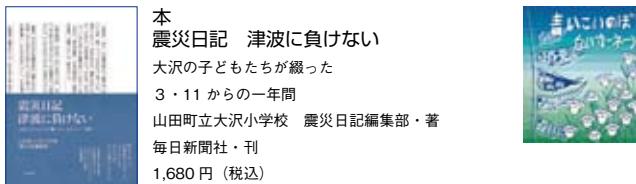


大人も子どもも生きるのに精一杯。
歌にのせて、悲しみが少しづつ
空へ飛んていけば……。

「子どもたちの未来のために、今は勇気と行動力を持つた発想の転換で、みんなで地域の活性化を」というお二人に、最後にメッセージをお願いしました。

一方で、「皆さんには、辛い記憶がたくさんあります。でも10年後、20年後に今を振り返ったとき、この経験が人生における心の豊かさにつながっているはず」と加藤さん。『種から花が咲くまで時間がかかるように、悲しみも時間をかけて飛んでいくもの。宮土理さんは、それを見守りながら、この歌を歌い育てていっていただけたら』。その言葉に対し、うつみさんも強くうなずいていました。

これからも長期的なビジョンを持って被災地と向き合っていこうとするお二人。その力強くも慈しみ溢れる姿が印象的でした。



本
震災日記 津波に負けない
大沢の子どもたちが綴った
3・11からの一年間
山田町立大沢小学校 震災日記編集部・著
毎日新聞社・刊
1,680円(税込)

CD
青いこいのぼりと
白いカーネーション
うつみ宮土理・歌／加藤登紀子・作詞作曲
avex trax
800円(税込)

やまだまち漫遊

山田町にゆかりある方にお話をうかがうコーナーです。
今回のお相手は、山田町をはじめ各被災地で精力的に復興支援活動をされるお二人です。

女優・歌手・作家
うつみ宮土理さん

シンガーソングライター
加藤登紀子さん

絶望だけでなく、未来のある
子どもたちのためにできること

震災から一年余の今年4月に、復興応援ソング『青いこいのぼりと白いカーネーション』をリリースしたうつみ宮土理さん。その作詞作曲を手掛けたのが、加藤登紀子さんです。まずはCD制作に至った経緯をうつみさんにお聞きしました。

「私は、幼児番組ロンパールームのお姉さんとしてデビューし、子どもが大好き。常々、『子どものために何かをしたい』という使命感がありました」。そんな中で起きた、東日本大震災。多くの子どもが犠牲になり、また親を亡くすという悲しい出来事に心を痛め、「自分は何をすべきか」と自問していたある日、子ども向けの日刊紙、毎日小学生新聞に掲載された山田町立大沢小学校の男の子の『震災日記』を目にします。『お父さんは津波で亡くなつたけれど腕時計は動いている』という言葉に、衝撃を受けました。そうだ、子どもたちには絶望だけでなく未来があるんだ。お父さんはずっと心の中で生きているんだと」。そこで、この日記をもとにした歌を歌うことで子どもたちを支援したいと、尊敬する加藤さんに作詞作曲を依頼しました。

ご自身も震災直後に山田町を訪れるなど、積極的な被災地支援に取り組んでいた加藤さんは、「宮土理さんからの長い手紙を読み、その情熱に感動しました」。そして、その熱い思いが冷めぬよう、「山田町を訪れた昨年5月の晴れた日に、空いっぱいにこいのぼりが泳いでいた光景を思い出しながら、この歌を作らせていました」。

勇気と行動力を持つた発想の転換で みんなで地域の活性化を

深い思いを受け取っているようです。

今後も積極的な支援活動を展開していくたいというお二人に、最後にメッセージをお願いしました。

「子どもたちの未来のために、今は勇気と行動力を持つた発想の転換が必要ではないでしょうか」とうつみさん。外からの目を一気に集めるような、インパクトのある企画を打ち上げ、その実現に向けて皆で一緒に考え作り上げいく。そうすることで大人には生きがいを、子どもには夢を持つてもらえるのです、といいます。『例えば、山田町にベルサイユ宮殿のようなレストランを作り、フランスのパリから一流シェフにボランティアで来てもらい、地元の食材を使った料理を提供する。そういうニユース性の高いことをすれば、全国から人が集まり雇用も生まれ、地域も活性化すると思うんです』。

一方で、「皆さんには、辛い記憶がたくさんあります。でも10年後、20年後に今を振り返ったとき、この経験が人生における心の豊かさにつながっているはず」と加藤さん。『種から花が咲くまで時間がかかるように、悲しみも時間をかけて飛んでいくもの。宮土理さんは、それを見守りながら、この歌を歌い育てていっていただけたら』。その言葉に対し、うつみさんも強くうなずいていました。

「ただきました」と加藤さん。こうして生まれたのが、『青いこいのぼりと白いカーネーション』という歌です。

みんな抱きしめられたくて 生きている

CDをリリースする直前の3月、寄付金を集めたうつみさんは、山田町の小学校や仮設住宅を訪れます。そこで町の人たちの素朴な温かさに触れ、強く感じたのは、「みんな、辛抱強く生きている」ということでした。

「生かされた命を無駄にしないように一生懸命に働き、また友達の分まで勉強するんだ、といふ気迫が伝わってきて。『一心不乱』という言葉を思い出しました」。訪問した小学校では、「ハグしてほしい」とやつてきた子どもたち一人ひとりを抱きしめながら、「人はみんな抱きしめられたくて生きている」と改めて感じさせられたといいます。

さらに仮設住宅でコンサートを開いたとき、うつみさんは不思議な感覚におそれます。歌うごとにだんだん拍手の音が大きくなり、最後は集まつた人数の2倍、3倍もの拍手が部屋の奥から鳴り響いているように聞こえたというのです。そのときに、「目の前にいる人のためだけではない。亡くなつた人たちも喜んで聴いてくださつてている。私はこれからも一生懸命この歌を歌つていこう」と思ったそです。

そして、加藤さんも、「仮設住宅は、いろいろな人がいろいろな思いを持ち寄つてこられてる。あそこにいると、まるで大きな家族になつたような一体感を覚えます」と話し、それぞれ

ゴールデンウィークにトーク＆ ライブで山田町を激励

山田町と町民の皆さんへの応援を惜しまないお二人。今年の5月3日には、山田町中央公民館で「復興応援トーク＆ライブ」を開催し、楽しいトークと心に染み入る歌声で約500人の来場者を勇気づけました。



左・うつみ宮土理

東京都生まれ。実践女子大学英文科卒業後、朝日新聞社「ディス・イズ・ジャパン」編集部に入社。日本テレビの「ロンパールーム」の先生役でデビュー。以後、司会者としても活動。現在も芸能界の第一線で活躍。

右・加藤登紀子

中国ハリビン生まれ。東京大学在学中に歌手デビュー。「赤い風船」でレコード大賞新人賞、「ひとり寝の子守唄」「知床旅情」でレコード大賞歌唱賞受賞。以後、多数のアルバムとヒット曲を発表。女優、作家としても活躍。



間瀬慶蔵さん（左）と湊正美さん（右）は復興に向けて取り組む良き仲間

世間では震災の記憶が薄れゆく中、被災地は今も復興への長い道のりを歩み続けています。このコーナーでは、こぶしを握りしめて奮闘する人たちを「コブシスト」と名付け、その取り組みを紹介します。初回は、びはんストアプラザの間瀬慶蔵さんと仲間の皆さんです。

落ち込んでいる暇はないやれることをやるだけだった

津波と火災で壊滅的な被害を受けた山田町ですが、人々はいつまでも絶望していたわけではありません。町を取り戻そうと立ち上がり、人と町とが連携した復興に取り組み始めました。この活動のリーダーを務めているのが間瀬慶蔵さんです。

あの日、店で作業していた間瀬さんは突然、尋常でない揺れに襲われました。急いで客を避難させ、自らも高台へ。海から押し寄せる黒い波に届けると新たに商品を仕入れ、4日目には青空市を開始。店舗再建も急ピッチで進め、お盆前の8月上旬には営業を再開。「落ち込む暇はなく、やれることをやるだけでした」。そして息つく間もなく取り掛かったのが、町内での連携でした。

「復興」という同じ願いが人と人、町と町をつなぐ力に

間瀬慶蔵さん
びはん株式会社
専務取締役
大槌山田
商業・まちづくりグループ

山田町×コブシスト—復興にむかい奮闘する人々

山田湾を怪物から守った 少年カッパの物語

この物語は、豊かな海の幸を育み、人々を惹きつけてやまない山田湾への感謝の気持ちをかたちにしたいと、1998年に山田町商工会の発案で生まれた創作民話です。

主人公は、関口川に住む海童（カッパ）の男の子。ひとりぼっちの海童は、人間と仲良くなりたいものの勇気がなく、思い余って人間にいたずらをしてしまいます。逃げるように山田湾に泳ぎ着き、拾ったホタテの貝殻を頭に乗せた海童は、湾に浮かぶ大島（オランダ島）で暮らすことに。そこで人間のためにホタテ貝を集めたり、島に来た子どもと遊んだりするうち、人間との距離が少しづつ近づいていきます。ところがある日、山田湾に10本足の大きな怪物が現れ海を荒らし、貝や魚がすっかりいなくなってしまいました。これに怒った海童は、勇気を出して怪物に戦いを挑みます。そして山田湾に再び静けさが戻ったとき、怪物とともに海童も姿を消し、浜にはホタテの貝殻だけが残されていました、というお話です。

育まれ戦いながら 海とともに生きる

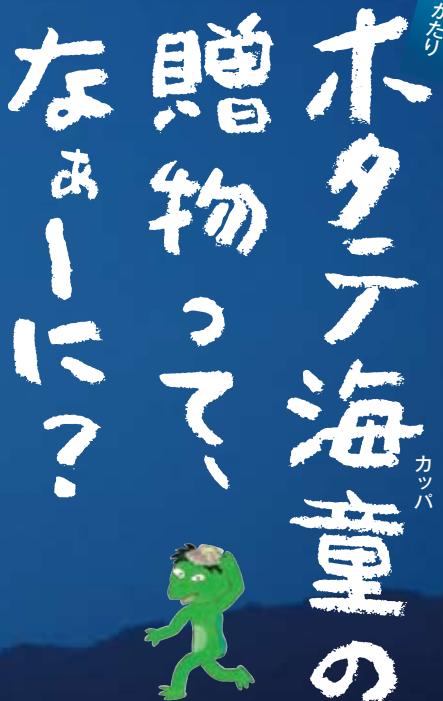
山田町は、海に育てられたといっても過言ではないほど、三陸山田湾から多くの恵みを受けています。その一方で、大津波は繰り返し押し寄せ、鏡のように穏やかな海が一瞬にして荒れ狂うさまは、あたかも怪物が現れたような恐ろしさだったことでしょう。

物語の中では、ホタテ海童は勇気を出して怪物と戦い、山田湾に平和を取り戻しました。その姿は、海とともに生きる山田っ子の象徴として、今後も語り継がれていきます。



「ホタテ海童の贈物」
(1998/3/1)
作: 有吉忠作
絵: 井上のぼる
発行: 山田町商工会

ホタテ海童のお話はこちらのサイトで
お読みいただけます。
山田町商工会ホームページ
<http://www.shokokai.com/yamadamachi/>



語り継がれてきた物語には、
そこに生きる人々の歴史と教訓が
深く刻まれています。
山田町にも多くの民話がありますが、
今回はその中から、「ホタテ海童の贈物」を紹介します。

五篤丸水産を設立 異業種グループも誕生

きっかけとなつたのは、政府が打ち出した「グループ補助金」。東日本大震災で被災した中小企業がグループを組んで地域の再建計画を打ち出し、県に認定されれば費用の4分の3が補助されるというものです。

この取得を目指そうと間瀬さんは、地元有力会社の木村商店の木村トシさん、川石水産の川石睦さんとともに動き、第1次公募時の補助金を取得。これにより、5社共同で新会社「五篤丸水産」を立ち上げました。

次に山田町全体の復興を見据えた間瀬さんは、第3次公募時に山田町の商店主たちに参加を呼びかけ、業種を越えたグループ活動が始まりました。この活動についてメンバーの一人、湊正美さんは、「これまで個々に事業を営んできた山田の商店主が協力しあうのは画期的なこと」と目を細めます。

同じ頃、山田町の南に隣接する大槌町でも、異業種多業種グループによる補助金取得を目指す活動が行われていました。そして、4次申請に向けて準備が始まる頃、大槌町から「一緒に認定を目指そう」と声がかかって、山田町も快諾。ここに、町の垣根も取り払った「大槌山田商業・まちづくりグループ」が誕生しました。

こうした民間レベルの連携は、震災前は考えられないことでした。というのも両町は隣同士にありながら、山田町は北の宮古市、大槌町は南の金石市のサテライト的な位置にあって生活基盤も似ていたため、互いをライバル視してきた面があつたからです。その一方で、「両町は風土や歴史、人の気質がよく似ており、協力し合える下地は十分にあつたと思います」と湊さん。実際、互いに培ってきた企画やノウハウに刺激され、

長期的な復興を見据えた再建計画の中でも、もっとも力を注ぎたいのが観光開発だそうです。
「人口の流出は、以前からの懸念材料でした。でも震災を機に、地元に生きる決意をした人も多い。これからは観光資源を生かしながら新しい魅力も掘り起こしていきたい」と間瀬さんはいいます。そのためには、合同グループには現在、異業種76社が参加。これらを業種ごとに7グループに分け、さらに「情報発信」「観光開発・イベント」「6次産業推進」の3事業にしぼって構想しています。

各グループで建設的な議論がなされる一方で、書類作成の複雑さに頭を悩ませたり、異業種ゆえに意見の食い違いが起つたりすることも少なくないとか。それでも湊さんは、「誰にだって弱さはあります。一緒にやるからこそ弱点を補い合い、乗り越えられています」といい、間瀬さんは、「そもそも自分だけ、山田町だけという復興はありません。同じ志を持つ仲間たちとつながれた意義は大きいです」と加えます。

そして6月下旬、第4次公募においてグループ内の水産チームとまちづくりチームが認定され、補助金申請できることになりました。

心のレベルアップで 震災前より魅力ある町に



本稿の取材は6月上旬に行いました

震災がなければ連携することがなかった人と人、町と町。互いに強力に腕を組み、震災前を越えるまちづくりを目指しています。

震災がないと、心を磨き、「大槌町や山田町に行けばこんな素敵なおと向と向しない。心を磨き、「大槌町やせないのは、『心のレベルアップ』だとか。「建物はいつか建つかもしれないですね」。でも心だけは意識を変えない、でも心だけは意識を変えない」と言われるような町を目指せん。でも心だけは意識を変えない」といいます。



ふるさとの味をご家庭で。山田の名産品をお届けします。

豊かな山田湾で獲れた海の幸。清らかな自然の中で育った山の幸。古くから愛されてきた山田の味を全国へ発送します。ぬくもりある故郷の味をぜひ、ご堪能ください。

三陸山田漁師の生ふりかけ
豪華ふりかけは2種類。こりこりの帆立貝ひもとあみ小豆のじつり仕立て。芽椎茸を加えたピリ辛仕立て。



価格 500円(75g) 芽椎茸入りは600円

冷凍 30日 送料 別途 通年
有限会社まるき水産
山田町北浜町963
TEL 0193-82-5511 (FAX同じ)
http://marukisuisan.net

たっぷり帆立の贅沢グラタン



価格 2,190円(180g×3個)

冷凍 1年(解凍後4日) 送料 800円 通年
株式会社川石水産
山田町山田5-30-47
TEL 0193-82-5962/FAX 0193-82-0270
http://www.kawaishi-suisan.com

山田のおみどり
三陸の天然海藻で、ミネラルなど栄養豊富なあかもくを辛く煮つけました。白いご飯との相性抜群です。



価格 600円(100g)

冷蔵 180日 送料 別途 通年
三陸味処 三五十
山田町飯岡5-26-6
TEL 0193-82-3508 (FAX同じ)

岩手山田湾あかもく
粘りと食感が人気の海藻
海藻類のあかもく。味噌汁に入れてどうぞ。



価格 2,100円(70g×12個)

冷凍 1年(解凍後3日) 送料 别途 通年
岩手アカモク生産協同組合
山田町中央町11-1
TEL 0193-65-1315/FAX 0193-65-1316

生わかめ
ミネラルたっぷりの極上わかめ



価格 320円(100g)

冷蔵 90日 送料 别途 通年
株式会社川秀
宮古市津軽石13地割411
TEL 0193-83-1733/FAX 0193-67-3881

手ほぐし鮭フレーク 波しぶき
三陸沖の秋鮭を詰め込みました
フレーク。おにぎりやお茶漬け、パスタにもぴったり。



価格 1,800円(70g×2本×6セット)

常温 180日 送料 别途 通年
有限会社長根水産
山田町船越11-7-14
TEL 0193-84-2603 (FAX同じ)

手作りみそ
山田町の豊間根産大豆と米を主原料に、昔ながらの製法で造られた味噌。完全無添加で麹が生きていています。



価格 550円(600g)

冷蔵 180日 送料 别途 通年
おみなや
山田町豊間根20-37-3
TEL 0193-86-2654 (FAX同じ)

木村の味くらべセット
新鮮な海の幸を甘露煮やみそ煮にして食べ切りサイズにパックしました。三陸のおふくろの味を召し上がれ。



価格 4,000円(内容は時季によって変わります)

冷蔵 90日 送料 別途 通年
有限会社木村商店
山田町豊間根7-30
TEL 0193-83-5510/FAX 0193-86-2810
http://tokkuri.co.jp

山田せんべい・山田せんべいもち
岩手産米粉に黒ごまをたっぷり混ぜた半生のせんべいは、噛むほどにクセになる味。きなこをまぶしたお餅風もどうぞ。



価格 山田せんべい350円(5枚)、山田せんべいもち250円(6個)

常温 14日 送料 别途 通年
菓子工房 川最
山田町長崎1-9-2 仮設店舗B-3
TEL 0193-82-2173 (FAX同じ)

和風イカフライ
醤油のみりんで下味をつけた和風仕立て。油で3分揚げるだけで、香ばしくて柔らかいイカフライが楽しめます。



価格 3,500円(1kg×5袋)

冷蔵 1年 送料 别途 通年
株式会社丸一水産
北上市鬼柳町膝口160-1
TEL 080-1654-1692/FAX 0197-67-5611

わかめラーメン
地産地消でじだわる地元のうどん屋が、岩手県産小麦で造った麺に三陸産わかめを練り込んで作りました。



価格 330円(2食分・たれ付き)

冷蔵 5~7日 送料 别途 通年
釜揚げ屋
山田町飯岡6-45-45
TEL 0193-82-5873 (FAX同じ)

山田せんべいロール
あの「山田せんべい」をパティシエがロールケーキに!



価格 850円(300g)

冷蔵 30日 送料 别途 通年
洋菓子のかわさい
山田町飯岡6-45-45
TEL 0193-82-4127(店舗) / 0193-82-5873(工場)
FAX 0193-82-5873

【購入方法】
掲載された名産品の購入については、各店に直接、お問い合わせください。
また下記のホームページでもネット販売を行っています。是非ご利用ください。

三陸山田かんぱっ市場 <http://www.yamada-michinoeki.com>
(有)木村商店 <http://tokkuri.co.jp>
(株)五篠丸水産 <http://gotokumaru.jp>

※一部、お取り扱いのない商品がございます。※特に表記がない場合、価格は税込です。

故郷の伝統を絶やすな! 今年の山田祭は“暴れ神輿”が復活

山田町といえば、山田八幡宮と大杉神社の2つの神幸祭からなる「山田祭」が有名。毎年9月に行われるこの祭りでは、町の男衆によって縦横無尽に引き回される神輿の渡御は迫力があり、“暴れ神輿”といわれるほど。震災によって大杉神社は壊滅し、それぞれの神輿も流されてしまったものの、「町の伝統を絶やしてはならない」と有志が立ち上がり、今年も山田祭が開催されます！



一年の眠りを経て
勇壮な暴れ神輿が復活

山田八幡宮神幸祭



9月16日開催!



源義経の家来で、義経の身代わりに討ち死にした佐藤義信の守り神である清水観音を奉る山田八幡宮。震災時は目の前まで津波が押し寄せましたが、高台にあったため被災を免れました。この山田八幡宮神幸祭は、300年近い歴史を持つ祭りで、昨年の秋にも小規模ながら開催。現在、神輿の修復に取り掛かっているため、今年はあの“暴れ神輿”が見られます。

お祭りTシャツ

山田八幡宮神幸祭を開催する費用にと、昨年、作製されたお祭りTシャツ。復興支援として多くの方にお買い求めいただきました。好評により現在も山田八幡宮で販売中です。各サイズ、3,000円



9月17日開催!



大杉神社と町の復興を願い
郷土芸能を奉納

大杉神社神幸祭

山田八幡宮神幸祭に続いているのが、漁の神「網場大杉（アンバさま）」を奉る大杉神社神幸祭。お囃子が鳴り響く中、大漁旗をはためかせた漁船が待ち受ける海を神輿を担いで渡る“おしおごり”が有名です。残念ながら現在、大杉神社の社殿と神輿の復興のめどが立たないため、神輿の渡御はありませんが、郷土芸能の奉納が行われます。



山田町の誇りを次世代へ

宮司・佐藤明徳さん



山田町ではお盆が過ぎたころから、あちこちでお囃子の練習が聞こえ始め、大人も子どもも祭り好きの血が騒ぎ出します。多くの山田町民にとって、祭りは町一番の誇り。昨年の震災で、大杉神社の社と神輿は流されました。亡くなられた人たちや被災された方々、そして次代を担う子どもたちのためにも、ここで伝統を止めるわけにはいきません。数年後には震災前と同じ祭りができるよう、今は前を向いて進んでいますので、今年もぜひ見に来てください。

四季のイベント

春 4月には山田名物の牡蠣を堪能する「三陸山田カキ(活気)まつり」が開かれ、水産物の浜販販売などもあります。また桜の開花時期には「さくらまつり」が開催。5月に織笠川で催される「アサリまつり」では、多くの家族連れが潮干狩りを楽しめます。(要予約、但し再開未定)

夏 6月に入ると穏やかな山田湾ではシーカヤックなどのマリンスポーツが楽しめます。また7月には毎年、オランダ島（大島）の海水浴場で「山田ビーチフェスタ」が行われてきましたが、震災の影響により中止しています。お盆の頃には花火大会も行われます。(いずれも再開未定)

秋 山田町最大の祭りである「山田八幡宮神幸祭」「大杉神社神幸祭」が、9月の敬老の日の前日から3日にわたって開催。山田八幡宮の神輿が街中を暴れまわり、境内では山田境田虎舞をはじめ鹿舞（しまい）や神楽など郷土芸能の奉納が行われます。若者たちの迫力ある演舞は一見の価値あり。

冬 例年11月下旬に、織笠川で「鮭まつり」が開催。産卵のために織笠川に戻ってきた、丸々太った鮭のつかみ取り体験ができるほか、生鮭や新巻鮭、イクラの浜販販売も（鮭の遡上尾数により中止の場合あり）。また牡蠣のシーズンになると、かき小屋の牡蠣食べ放題が始まります。



山田せんべいは、油で揚げたりオーブントースターで焼くと全く違う味わいに。

黒ゴマを練り込み乾燥させた半生タイプの「山田せんべい」は、地元で古くから親しまれてきた山田名物。震災によって製造、販売していた2社とも工場が流され、一時は存続の危機にありました。内外からの支援に後押しされ、川最商店の主人、川村勝太郎さんと長男の芳宏さんが製造を再開させています。この山田せんべいをもとに、「新たな山田名物」と二男の幸正さんが考案し、震災直前に発売したのが、「山田せんべいロール」なのです。

人気!

山田せんべいロール

山田町の人々にとって、懐かしくも新しい味として人気の「山田せんべいロール」。店舗と工場は被災しましたが、ファンからの熱い期待に応えて、販売を再開しました！



山田せんべいロール
1本 850円
岩手県産の米粉と黒ゴマを使用した、もっちりふわふわの生地が人気。

山田の人たちに愛された両親の味をケーキにしました。ぜひ召し上がってみてください！

洋菓子のかわさい

東京で修業を積んだパティシエの川村幸正さんがつくる洋菓子の店。地産地消をコンセプトに、地元の材料を主材料にした洋菓子を提供しています。
【営】11:00～17:00（売切れ次第閉店）
【休】火曜日
【所】山田町中央町6-11
【電】0193-82-4127（店舗）/ 0193-82-5873（工場）



新鮮な素材で毎日揚げたて！

日替わりドーナツ
味は4種類あり、日替わり。人気は「かぼちゃ」と「ごま」。
各5個入り 250円



くりっこ屋セット
渦巻きかりんとうとタマゴパンなど地元の駄菓子屋さんの味がセットに。
7袋セット 2,205円（ネット販売のみ）

山海の幸・山の幸 うんめえ！が勢ぞろい!!

山田町観光協会 HP

<http://yamada-kankou.jp>



海沿いの国道45号線を走ると見えてくるのが「道の駅やまだ」。地震によって被災し、一時生産を中止していた地元企業の製品も続々と復活し、品ぞろえもさらに充実。しか出合えない味もありますので、山田に行ったらぜひ寄ってみて！



山田の牡蠣くん
三陸で獲れた新鮮なカキを燻製にし、オリーブオイルに漬け込んだ贅沢な逸品。
150g 1,250円



新デザインの
企画中！

絆 Tシャツ
道の駅やまだオリジナルTシャツ。復興を願い、力強い字で「絆」と書かれています。
S・M・L・XL サイズ
1,500円

ふれあいパーク山田 道の駅やまだ

<http://www.yamada-michinoeki.jp>

直販やお土産を取りそろえて販売。フードコーナーでは、「磯ラーメン」や「めかぶそば」など、三陸山田ならではのメニューも。トイレは24時間利用できます。
【営】9:00～18:00
【休】不定
【所】山田町船越6-141
【電】0193-89-7025



三角屋根が目印！



わかめソフトクリーム
三陸特産のワカメ粉末を混ぜた、磯の香りがほんのり漂うソフトクリームは、ここでしか食べられない味！ 250円

ぶっかけめかぶ 中華ざる
特産のワカメを練り込んだ麺に、とろとろメカブをたっぷりかけた冷たいラーメン。麺はお土産コーナーで販売します。450円