



＼気仙沼をぐるっと巡り丸ごと“知る”／



水産都市・気仙沼を支える『生業（なりわい）』の歴史

世界三大漁場の一つとされる三陸沖に近い気仙沼港。トップクラスの水揚げを誇るカツオやサメをはじめ、さまざまな魚種が水揚げされています。この気仙沼港の活気は、決して自然の恵みだけで作られたものではありません。過酷な海に挑み続けた漁師たちの誇りと、その鮮度を守り抜くために情熱を注いだ先人たちの知恵。今の気仙沼を支える、生業の原点を探ります。

カツオー一本釣り伝承

日本一のカツオの港へ。
カツオー一本釣り伝承。

気仙沼の夏を象徴する魚、カツオ。毎年全国トップクラスの激しい水揚げ争いを繰り広げる港の背景には、350年以上もの長い歴史があります。その原点は江戸時代の延宝3年（1675年）。唐桑半島鮪立（しびたち）集落の旧家、鈴木家（屋号：古館）が、紀州（和歌山）から「カツオー一本釣り（溜め釣り）」の技術を導入したことに始まります。それまでの「魚が岸に寄るのを待つ」漁から、「活きイワシを積んで能動的に追いかける」漁への転換は、三陸の漁業に革命をもたらしました。そして漁獲量が飛躍的に増えたカツオを処理するため、水産加工技術や、流通網も併せ

て発展し、現代の「水産都市」に繋がる産業の礎が築かれました。GPSも天気予報もない時代、己の度胸と経験を頼りに過酷な外洋へと乗り出し、一尾一尾を手作業で釣り上げる一本釣りの精神は、現在の漁師たちにも脈々と受け継がれています。私たちが口にするあの美しく



赤いカツオの身には、350年以上にわたり伝統を守り、進化させてきた海の男たちの生業の誇りが詰まっているのです。

風待ちの街並みと、冷蔵庫創業の碑

風を制する者が海を制す。世界的な港町へと躍進させたチャレンジ精神。

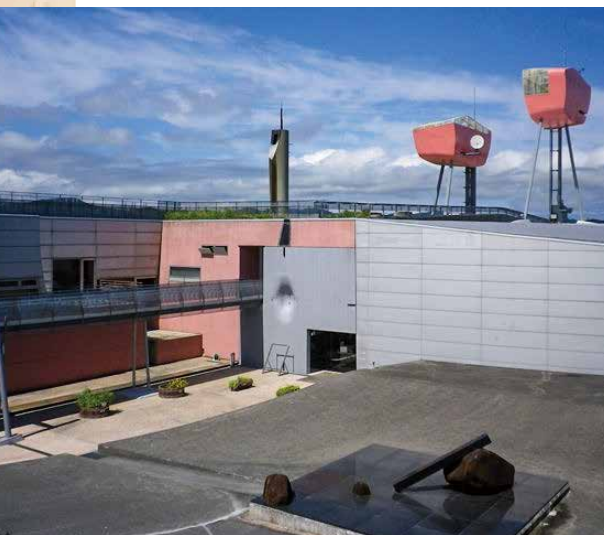


国登録有形文化財の一つ、武山米店

現在の気仙沼の内湾エリア（魚町周辺）を歩くと、どこか懐かしさも堂々とした、歴史ある建造物が並んでいます。ここはかつて「風待ち」と呼ばれ、帆船時代に船出に都合の良い風や潮流を待つ数多くの船が停泊し、港町としての独自の歴史文化を育ててきたエリアです。昭和4年の大火後に建てられた「角星」や「男山本店」といった国登録

有形文化財の建物群は、東日本大震災の津波で甚大な被害を受けながらも、地域の人々の強い願いによって奇跡的な再建を遂げ、今も現役の店舗として街を彩っています。そして、この港町の賑わいを「世界的な水産都市」へと昇華させた決定的なイノベーションの歴史が冷蔵庫創業の碑に刻まれています。大正13年（1924年）、気仙沼の先人たちは最新の急速冷凍技術を導入し、日本初となる「冷凍魚」の商業化に成功しました。水産物を「凍らせて鮮度を長期間保つ」技術を手に入れたことで、気仙沼は物流の拠点へと躍進を遂げたのです。風を待っていた小さな港は、新たな技術を積極的に取り入れる柔軟性、そして幾度もの災害を乗り越えてきた人々のたくましさによって、世界へ繋がる港となりました。

気仙沼に眠る、歴史・文化ツアー



気仙沼の魅力は、青い海の上だけにとどまりません。一歩路地へ入り、あるいは山へと目を向ければ、かつてこの街が歩んできた足跡が今も息づいています。街のアイデンティティを捉え直す博物館や、かつて世界を驚かせた黄金郷の記憶まで。景観の奥に潜む、歴史をご案内します。

リアス・アーク美術館と、気仙沼のアイデンティティ

地域の記憶を未来へつなぐ。気仙沼の魂に触れる場所。

「気仙沼市リアス・アーク美術館」は、気仙沼のアイデンティティを学ぶことができる美術館です。気仙沼を含む東北・北海道エリアに所縁ある作家による美術作品展示のほか、「食」を軸にした歴史・民俗資料展「方舟日記」、そして「東日本大震災

の記録と津波の災害史」が常設展示されています。これらの展示から、この地に生きる人々が、海・山とどのように付き合いながら、たくましく生きてきたのかを、総合的に理解することができます。ここを旅の起点にすることで、まち歩きで出会う風景や言葉、食の体験が、より深く心に響くようになるはずです。



気仙沼市鹿折金山資料館

鹿折・大島の金山

大地に眠る「モンスターゴールド」の記憶

世界三大漁場を目の前に控え、古くから海の恵み（水産業）によって発展してきた気仙沼ですが、実はその足元にある大地には、かつて豊かな富をもたらした金山（鉱山）の歴史が眠っています。特に有名なのが、鹿折地区の「鹿折（しおり）金山」です。明治37年（1904年）、ここでは極めて純度の高い巨大な金鉱石が掘り当てられました。この鉱石はのちに「モンスターゴールド」と名付けられ、同年にアメリカで開催されたセントルイス万国博覧会に出品されると、世界中の専門家を驚かせました（現在は推定模

型を気仙沼市鹿折金山資料館で展示）。また、周遊ラリーの軸である大島にも外浜金山があり、昭和前期まで盛んに採掘されていました。ほかにも、江戸時代のものと思われる旧坑道が残っているといわれています。今ではすっかり静かな山林となった場所もありますが、気仙沼の自然の豊かさは海だけでなく、この大地にも刻まれています。

自然が織りなす 気仙沼のジオグラフィー

荒波に削られた巨岩や、言い伝えが残る神秘的な洞窟。気仙沼の海沿いには、自然の力で作られた見どころが多く点在しています。長い年月をかけて作られた、この土地ならではの地形の面白さを訪ねてみませんか。

折石・乙姫窟のジオグラフィー

津波を跳ね返した大自然の彫刻。

唐桑半島の先端に突き出る、高さ16メートルの大石柱「折石（おれいし）」。明治三陸大津波の際、先端が「折れた」ことからその名がつけましたが、その後の2011年の東日本大震災では大きな影響はなく、今もなお気仙沼・唐桑の海のシンボルとして力強くそびえ立っています。津波で折れてしまう以前は「天柱岩」と呼ばれていたそうです。

一方、大島の最南端・龍舞崎にある「乙姫窟（おとひめいわや）」も、海蝕（波の侵食）によって開いた神秘的な海蝕洞です。また、その昔、地元の若者と小舟で流れ着いた美しい姫が出会い、恋に落ちてこの洞窟で共に暮らしたというロマンチックな伝説も残されており、それが「乙姫窟」という名前の由来にもなっています。これらはただの綺麗な景色ではなく、気の遠くなるような時間をかけて自然が作った足跡。こうした地形の理由や背景にある物語を少し知るだけで、目の前に広がる海が、また違ったものに見えるはずですよ。



乙姫窟



折石

気仙沼の珍味

マンボウ、モウカ（サメ）、マグロの卵……
マニアックな部位もおいしく食べる！

気仙沼の魚市場や地元の居酒屋に足を運ぶと、「マンボウの刺身」「モウカの星（サメの心臓）」「マグロの卵の煮付け」といった、他の地域では滅多に出会えないメニューに遭遇します。一見マニアックに思えるこれらは、気仙沼が古くから大切にしてきた「スローフード」の考え方につながるものです。気仙沼は、世界屈指の漁場と港が直結している町。水揚げされたばかりの魚を、どこよりも早く食べられる「抜群の鮮度の良さ」があるからこそ、傷みやすい希少な部位まで最高においしい状態で味わうことができます。例えば、水揚げ日本一を誇るモウカザメ（ネズミザメ）。高級食材のフカヒレだけでなく、身は家庭のフライやはんぺんの原料になり、心臓は鮮度抜群の「モウカの星」として、レバ刺しのような味わいで愛されてきました。さらに、ユーモラスな姿のマンボウも、身や腸は独特の食感の酢味噌和えとして、夏の味覚として親しまれています。海への愛着と、日々の食卓を楽しむ豊かな文化こそが、気仙沼の魚食の深さです。一口食べれば、あなたも「沼」にはまるはず！



マンボウの刺身



モウカの星（サメの心臓）