

が集まり、2012年9月に設立されました。

汽船、鮮魚店などさまざまな業種の若手経営者が集まり、2012年9月に設立されました。

阿部喜英さんは話します。

「女川の中心部は津波で何もなくなってしまったので、少しでも昔の町の姿を思い起こしてほしかったんです」と、同ステーションを運営する「復幸まちづくり女川合同会社」代表社員の阿部喜英さんは話します。

一体となって女川の水産業の復興を目指す

女川駅を中心とする「にぎわい拠点」の創出に向けて整備が進められている駅前商業エリア。その一角に旧女川駅の外観を復元した水産業体験館「あがいんステーション」があります。



◀「復幸まちづくり女川合同会社」代表社員の阿部喜英さん

今回のレポート先
あがいん
ステーション

〒986-2261
宮城県牡鹿郡
女川町女川浜宇大原479-2
TEL 0225-98-7839



とうほく 元気 レポート

「おいしい女川」で、再び笑顔あふれる町に

日本有数のサンマの水揚げを誇る女川漁港を抱え、水産業や水産加工工業、カキやホタテ、ホヤ、銀鮭などの養殖業が盛んな宮城県女川町。東日本大震災の津波で町は一変し、基幹産業である水産業も大打撃を受けました。

しかし、震災から4年半、町のそこかしこに復興の兆しが見え始めています。2015年3月にはJR石巻線が全線運転を再開。津波で流出した女川駅も新しい駅舎が完成しました。壊滅状態だった水産業も立ち直りつつあります。

町の復興を支え続けてきたのが町内の若手経営者でつくる「復幸まちづくり女川合同会社」。その活動拠点となる「あがいんステーション」が今年6月にオープンしました。



◀ 女川の水産加工品をはじめ、全国の厳選された逸品を取りそろえています



▲ 「あがいん おながわ」の商品は食の専門家のお墨付きです

「あがいんステーション」は2つのスペースに分かれています。「あがいんプラザ」では「あがいん」ブランドに認定された水産加工品を販売。ブランドの認定基準は「女川で水揚げされた原材料を使用するか、女川で製造されたもの」であること。その上で、県内外の食の専門家による委員会が味や価格などを評価し、基準をクリアしたもののだけが認定商品となります。

また、震災をきっかけにつながりができた全国各地の逸品も販売しています。「自信をもって紹介できる商品を厳選しています」と阿部さんは胸を張り、「観光客だけでなく、あまり遠出する機会のない地元の人にも喜んでもらえればうれしいですね」と続けます。

女川と全国の「いいもの」が集結



◀ ブランド名は「召し上がれ」という意味の「あがいん」と英語の「again」を掛け合わせています



▲ あがいん認定商品が盛り込まれた「あがいん弁当」。女川駅併設の「女川温泉ゆほほ」で購入することができます



▲ ロゴマークは漢字の「駅」がモチーフ。他にも「魚」、「知」、「女」、「川」、「再」の文字が隠れています

「あがいん おながわ」に込められた想い

同社は、消費者にとって魅力的で価値ある商品の提供を目指し、「あがいん おながわ」ブランドの商品開発や販売を手掛けています。ブランド名は、この地域の方言で「召し上がれ」という意味の「あがいん」と、英語の「again(再び)」を掛け合わせたもの。「女川のおいしいものを食べてもらい、再び笑顔あふれる町にする」との想いが込められています。また、気軽に水産業を体験できるプログラムづくりにも取り組んでいます。

当初は、ネットや催事を中心とした商品販売や魚市場での水産業体験などソフト面の確立を優先しました。その後、ハード面を検討し、今年6月に活動拠点となる「あがいんステーション」をオープンさせました。

女川の水産業を体験

「あがいんキッチン」では水産業に関する一貫した知識の習得や体験が可能です。館内のキッチンスペースでは、養殖場で収穫されたホタテやホヤの加工作業を体験することができます。また、9月以降は魚のさばき方や女川の浜の母ちゃんによる料理教室なども開かれる予定です。

「観光といえば、以前は団体客が中心でしたが、今は個人が自由に旅行を楽しむ時代です。交流人口を増やすためには個人に焦点を当てたコンテンツを充実させていく必要があります」と阿部さん。その考えのもと、「あがいんステーション」では、子どもたちの食育や企業の被災地研修としても活用できるように、多彩な体験プログラムを提供しています。

水産業の「楽しさ」を知ってもらう

「体験」にはもう一つの重要な目的があります。現在、水産業では従事者の減少や担い手不足が深刻な問題になっています。阿部さんは「水産業を知らないこと」がその原因の一つではないかと考え、「次世代を担う子どもたちに水産業を知ってもらう機会をつくることが重要」と話します。

地元の子どもたちが、女川の水産業を学び、収穫や水揚げを体験して、魚をさばき、調理し、食べておいしさを知る。「楽しさやうれしさを感じてもらえれば、それが将来、職業として水産業を選択するきっかけになるのではないでしょう。か。仕事は入り口が楽しいと続きますし、楽しさがあれば苦しさにも耐えられます」と想いを話します。



▲ ホタテやホヤなどの生態や養殖方法などについて映像で楽しく学べます



◀ 女川の浜の父ちゃんや母ちゃんが講師になって、ホタテやホヤなどのさばき方を伝授してくれます



▲ 水揚げされた魚介類を出荷できる状態まで仕上げる作業を体験できます



▶ ホタテやホヤなどがどのように養殖されているかを知ることができる貴重な機会です

復幸まちづくり女川合同会社

<http://www.onagawa.co.jp/>

あがいん認定商品は、復幸まちづくり女川合同会社のサイト内の「あがいん女川shop」からご購入いただけます

「あがいん女川shop」では様々な商品を取り扱っています

Facebookも随時更新していますのでチェックしてみてください！

美しい景色を眺めながら、海の幸を満喫
「復幸まちづくり女川合同会社」の設立から3年、その活動は着実に成果をあげつつあります。「おいしいものを食べ、水産業体験を楽しんでいる人の笑顔を見ると、自分たちがやってきたことに間違いはなかったと思いますね」。そして、「復興が進む女川に来ていただき、美しい海を眺めながらおいしい海の幸を堪能してください」と阿部さんは話してくれました。

「あがいんキッチン」の「水産業体験」は季節や人数、時間などに応じて柔軟に対応してくれます。また、「手ぶらで海鮮バーベキュー」では女川の海を見ながら新鮮な海産物を満喫することができます。ご家族や友人同士、会社の人たちと、ぜひ、利用されてはいかがでしょうか。「笑顔」が生れることは間違いありません。



あがいんステーション

営業時間：10時～17時 定休日：毎週月曜日

※月曜日が祝日の場合は営業、翌火曜日休み

〒986-2261

宮城県牡鹿郡女川町女川浜字大原479-2

TEL：0225-98-7839

— こちらへもお越し下さい —



女川駅に併設されている「女川温泉ゆぼっば」。震災前と変わらず、訪れた人々の体と心を癒しています。

女川温泉ゆぼっば

営業時間：9時～21時(入館は20時30分まで)

入浴料：大人(中学生以上) 500円

小人(小学生) 300円

幼児(小学生未満) 無料

定休日：第3水曜日

T E L：0225-50-2683



▼復興が進む女川町。今後、駅周辺には「地域交流センター」(仮称)や「テナント型商店街」などさまざまな施設が誕生します

▼手軽に女川の新鮮な海の幸を堪能できる「手ぶらで海鮮バーベキュー」。食材の持ち込みも可能です

海を見ながら
手ぶらで海鮮バーベキュー
お1人様¥2,000~
(BBQ食材&スペース&設備込)
食材お持ち込みでの設備貸出も可能です。
5名様まで2時間2,000円(1名追加毎にお1人様+300円)
(貸出品：U字溝・焼網・トング・炭・テント)
詳しくはお問い合わせ下さい。
ご予約は前日の正午までとなります。
※ご利用は17:00までとなります。

ご予約電話：0225-98-7839