

教育旅行用 総合資料

～地球規模の課題を自らの問題と捉え、
自分にできることを考え、実践していこう～

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



気仙沼温泉

サンマリン
 気仙沼ホテル観洋
 気仙沼プラザホテル

TEL. 0226-24-1200

TEL. 0226-23-1313

営業担当 堺 文明



～ 持続可能な開発目標(SDGs)とは ～

2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2016年から2030年までの国際開発目標です。

持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない(leave no one behind)ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル(普遍的)なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。

SDGs目標④には「質の高い教育」が位置づけられており、SDGsを見据えつつ、学校や地域で足元の課題解決を大事に、ESD※1を推進していくことが重要と考えられています。

※1 ESD＝持続可能な開発のための教育



株式会社 阿部長商店 / 代表取締役

阿部 泰浩

Abe yasuhiro

三陸の海の恵みと リアスの景観を 世界ブランドへ。

国内有数の豊かな水産資源と、風光明媚な自然という観光資源を生かし、三陸の企業だからこそできる事業モデルを構築していきたいと考えています。その一環として、ABECHOグループの水産と観光の両事業が一体となって取り組む自社ブランドを、2011年から展開しています。鮮度のよい三陸の魚介類を活用した、新商品の開発から生産、販売まで自社で管理し、安全性にこだわって全国にお届けしています。お客さまから寄せられる喜びの声が、わたしたちの仕事への誇りです。今後は、さらに漁業、加工業、流通業の連携を強め、先進的な事業へと邁進していきます。三陸が、食を楽しむ旅の目的地となるように、働きたくなる土地となるように。世界に通じる三陸ブランドを創出してまいります。



漁業者は新事業と共に考える仲間。共に生産者想いを語り合う。社員には、少し賞伸びするくらいのチャンスをとくさん与え、思う存分に力を発揮する機会も設ける。食べることが好きで、国内外の出張先で食すのは決まって魚料理。その経験から得た発想が、新たな商品開発に生かされることも。

会社概要

株式会社 阿部長商店

設立	1968年(創業1961年)
事業内容	水産事業・観光事業・物販事業・飲食事業・不動産事業
年商	142億円(2016年実績)
本社所在地	〒988-0025 宮城県気仙沼市内の脇2丁目133番地3
代表者	阿部 泰浩

ABECHO

株式会社 阿部長商店

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

本社

コーポレート本部

〒988-0025
宮城県気仙沼市内の脇2丁目133番地3
TEL.0226(22)1661
FAX.0226(24)3330

経営企画室

〒988-0025
宮城県気仙沼市内の脇2丁目133番地3
TEL.0226(22)6666
FAX.0226(29)6226

水産事業部

海産資源を有効活用
真剣にものづくり
真心をこめて届けます

気仙沼食品

〒988-0031 宮城県気仙沼市湖見町18-1
TEL.0226(23)2922 FAX.0226(23)2929

気仙沼フレッシュ

〒988-0036 宮城県気仙沼市弁天町2-63-1
TEL.0226(23)1244 FAX.0226(23)1366

南三陸食品

〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150番地116
TEL.0226(46)5885 FAX.0226(46)6300

大船渡食品

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡字欠ノ下向1番13
TEL.0192(26)6533 FAX.0192(26)4611

渡冷

〒986-0022 宮城県石巻市魚町1丁目10番7
TEL.0225(98)7982 FAX.0225(98)7972

観光事業部

未来のリゾートを見つめて

南三陸ホテル観洋

〒986-0766 宮城県本吉郡南三陸町志津川字黒崎99番地17
TEL.0226(46)2442 FAX.0226(46)6200
<http://www.mkanyo.jp/>

サンマリン気仙沼ホテル観洋

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町4番19号
TEL.0226(24)1200 FAX.0226(22)6655
<http://www.kkanyo.jp/>

気仙沼プラザホテル

〒988-0014 宮城県気仙沼市柏崎1番1号
TEL.0226(23)1313 FAX.0226(22)3398
<http://www.pkanyo.jp/>

南三陸プラザ

〒986-0728 宮城県本吉郡南三陸町志津川字天王山135-1
TEL.0226(46)4822 FAX.0226(46)4896
<http://www.m-plaza.co.jp/>

気仙沼お魚いちば

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2-13
TEL.0226(29)6233 FAX.0226(29)6226
<http://osakana-ichiba.net/>

ホテル観洋海の市

〒988-0037 宮城県気仙沼市魚市場前7-13
TEL.0226(24)7030 FAX.0226(24)7031
<http://www.mermaid-st.com/>

関連会社

株式会社 阿部長マーメイド食品

東京支店
〒114-0002 東京都北区王子1-10-13 旺栄ビル8F
TEL.03(6903)3228 FAX.03(6903)3229

仙台営業所

〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3-15-3 グランディール泉中央4F
TEL.022(341)1658 FAX.022(341)1657

株式会社 サンフーズ気仙沼

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港121番
TEL.0226(22)5088 FAX.0226(23)5568

阿部長商貿(大連)有限公司

遼寧省大連市中山区友好路158号 友好ビル1012室

株式会社 泰興商事

大船渡化製フィッシュミール工場

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡字欠ノ下向1番134
TEL.0192(47)5307 FAX.0192(47)5308

株式会社 まるいち製氷

〒988-0031 宮城県気仙沼市湖見町2-24-1
TEL.0226(25)7463 FAX.0226(25)7464

志津川湾観光船 株式会社

〒986-0742 宮城県本吉郡南三陸町志津川字本浜町108番地
TEL.0226(46)2442 FAX.0226(46)6200

FISHERIES
BUSINESS

水産事業

世界に誇る最先端の工場設備による
高付加価値化の取り組みで、新たな販路を開拓

「海の恵みをおいしく、食品の安全と安心を食卓にお届けする」という理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応できる高品質で多種多様な製品を取り揃え、お客様のニーズにお応えします。

取扱い商品区分



味へのこだわり

三陸の「海」の恩恵を受けて、水産加工を軸に美味しい感動をつくりだす。味へのこだわりが、「食」を通じて人びとの心身ともに健康で豊かな生活に貢献します。

他分野の発想力を結集した魅力あふれる製品づくり

魚のある食卓の提案で人びとの健康な食生活に貢献したい

「旬」を感じるホテル仕様の贅沢な味わいをご自宅で

三陸の豊かな海が育む魅力的な水産物を世界ブランドへ



気仙沼ふかひれ漁師スープ

さんまの甘露煮

製造工程へのこだわり

機械の導入により省力化・人化を回り、生産効率UPとともに安定した未来志向型の水産加工食品製造を行っています。

多様な規格ニーズに対応

消費者目線の細やかな仕上がりを機械化で実現

鮮度を保持し高度な衛生基準を守った安全安心な製品づくり

震災を教訓に簡便性・保存性の高い商品づくり



気仙沼水揚げ魚片丸一本釣りかつお

生さんま

気仙沼食品

気仙沼の水産業のシンボルの存在として2014年完成。地上4階建ての工場は生鮮出荷から冷凍・高次加工まで多機能的な水産食品生産ラインを完備し、お客様に鮮度抜群な魚介類をお届けします。さんま個人宅配の全国出荷は豊富な実績があり、ギフト対応の体制も万全です。工場冷凍庫の総庫容は1万3千トンで、魚種により鮮度保持に最適な温度設定(マイナス30~55℃)で保管しています。



気仙沼フレッシュ

2016年竣工稼働。カット・マクロカジキ類を主体に刺身、たたきなどの生鮮出荷、生食向け商品を生産。マイナス55℃の超低温冷凍庫を併設し、生鮮及び冷凍カット・マクロ加工ラインを設置。アルコール冷却装置を採用し、旬の魚のおいしさをそのまま高品質な状態で凍結することが可能です。原料及び製品の品質管理を徹底した生産販売体制でより安全な「マースイデブランド」の生食用食品を提供いたします。



大船渡食品

大船渡港を望む北部工業団地の約4.5ヘクタールの広大な敷地に立地。2階建ての工場はHACCP対応施設として高度衛生管理が徹底されています。長年培った冷凍技術で長期保管にも徹底した温度管理体制を備え安定な鮮度保持を実現。保税蔵置場の許可を取得し営業倉庫として、外国貨物の積卸を行うグローバルな対応を行っています。



南三陸食品

鮮魚の買付から冷凍冷蔵、加工に対応。魚類選別機で大きさを選別し、ベルトコンベアで運ばれるオートメーション化により、徹底した鮮度保持に努め、働く人の負担も軽減しています。安全安心な水産食品の生産に向け、万全の設備体制と職場環境を整えています。主力商材の養殖銀鮭は南三陸が発祥地で、生産者と連携しながら積極的に地域資源のブランド化にも取り組んでいます。



渡冷

豊富な原料を生鮮・冷凍出荷から高次加工まで効率よい生産体制で衛生的かつ魅力的な水産食品づくりを実践しています。特に石巻特有「金華サバ」は厳正なブランド基準をクリアした良質な原料を買付の確かな目利きで仕入れ、製造販売しています。



TOURIST
INDUSTRY

観光事業

太平洋の潮が香る深層天然温泉と 三陸の魚介で存分におもてなし

海へ行く旅。遠る旅。心を癒す、海の憧憬・海のおもてなしで、心も身体もリラックスできる寛ぎの空間をご用意。
従業員一人ひとりがホスピタリティの実践を心かけ、お客様にご満足いただけるサービス提供に向けたCS向上に努め、
地域資源に対する理解を深め、その魅力について情報発信を積極的に行い地域観光振興に尽力いたします。



温泉

コバルトブルーの
大海原を望む
深層天然温泉

コバルトブルーの海が時間と共に景色を変える太平洋を眺め、深層天然温泉に身をひたす旅のひとつ。頬を撫でる潮風、雄大な太平洋の波音に、目を閉じれば水面をたゆたうような心地良さに包まれます。

食

旬のものをそのままに。
四季折々の料理で
おもてなし

世界屈指の「三陸産物」から、毎日水揚げされる新鮮な魚介類を使用した豊かな食を提供。季節にこだわった観光の名物の「魚の踊り焼き」気仙沼産「ふかひれの巻煮」など海の恵みを凝縮された一品一品を、心ゆくまでお楽しみください。

地域

地域の魅力を
演出。

自然風土と文化を守りながら、食を活かした個性的な魅力あふれるまちづくりの推進、スロワードのまちの魅力を演出。

南三陸ホテル観洋



南三陸温泉

地下2,000mから湧き出る深層天然温泉



観光客と地元住民の「観光交流」の推進など、地域活性化を推進する活動が各分野から評価されています。優れたホスピタリティによるトリップアドバイザー社「エクセレンス認証」認定、南三陸キラキラ井シリーズの「ワードアクション・ニッポンアワード」など各賞を受賞。

サンマリン気仙沼ホテル観洋



気仙沼温泉

地下1,800mから湧き出る深層天然温泉



気仙沼魚市場から車で3分の高台に位置し、大規模な会議やイベントなど、多様なレセプションに対応しています。活気あふれる港町の見学や早朝市場の視察など、地域産業を観光と結び付けた体験型プログラムを整備し、地域観光資源の造成・育成に努めています。

気仙沼プラザホテル



気仙沼温泉

地下1,800mから湧き出る深層天然温泉



気仙沼湾を一望できる高台にあり、隣接する「気仙沼お魚いちば」とはシースルーエレベーターで結ばれ、気仙沼市中心部にも近く、ビジネスや観光に便利な立地です。地域社会・行政と連携し、教育・研修旅行の受入を積極的に行い防災学習の環境整備を推進しています。

自社商品の販売



旬の魚の美味しさを、ご家庭でも気軽に楽しんでいたただけるよう、
阿部長グループ関連の店舗にて自社商品マーマイドブランドも販売しております。

地域とともに

語り部バスツアー 「学びと体験・体感」

東日本大震災の教訓を活かした防災・減災への取組事例を紹介する語り部バスを運行。従業員が語り部として町内の震災遺構を巡りながら、被災体験をもとに被災当時の状況や教訓を伝えています。



外国人観光客の積極受入

外国人旅行者向けにタブレット端末を活用した観光案内、多言語ガイドを推進しています。



託児施設「マリンバル」

子育てをしながら働く従業員をはじめ町民向けに乳幼児の託児施設を設け、地域の福利厚生にも貢献しています。首長閣下事より「仕事と家庭の両立支援部門」で表彰されました。



ビジネスアイデアの発信、 地域の集いの場として 場所を提供

さわやかな眺望と日差しがひらめきを生む会議室。宿泊利用だけでなく、ビジネスシーンや地域の方の集いの場としてご利用いただけます。



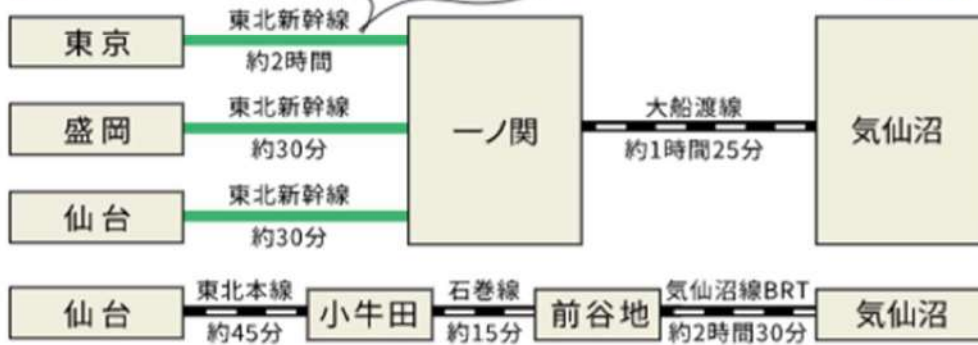
Access 気仙沼へのアクセス



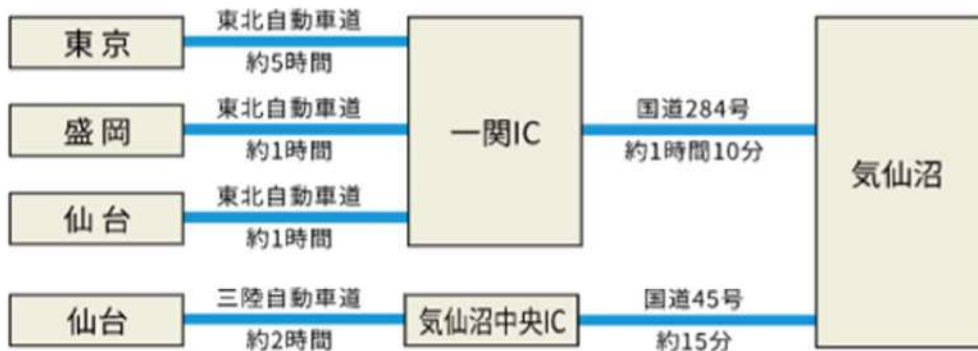
気仙沼市
観光キャラクター
「海の子 ホヤぼーや」

東京駅から
最短 **3時間半**

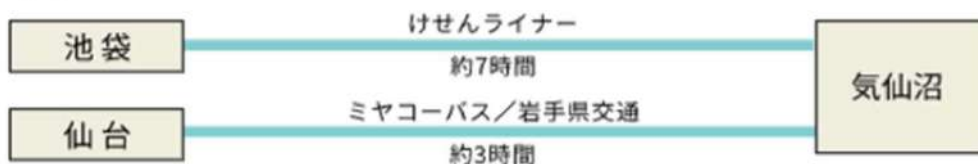
列車で



車で



高速バスで



仙台空港から
最短 **2時間弱**

気仙沼はどんなところ？

宮城県最北端、北上山地の南東部に位置し、気仙沼湾の湾口には緑の真珠と称えられる美しい島・大島を抱き、四季静穏な天然の良港を形成している。宮城県内陸部に比較して温暖な海洋性気候です。

面積/333.38km²
人口/62,601人
世帯数/26,416世帯





2021年12月18日
仙台～八戸
三陸沿岸道路全開通



施設案内



～サンマリン気仙沼ホテル観洋～

- ・客室数全69室 収容人数333名
- ・大浴場 気仙沼温泉(泉質 ナトリウム-塩化物強塩泉)
男女各 内風呂・露天風呂 11:00～翌朝8:00
- ・会場 **大宴会場・大ホール「ベルサイユ」250名収容(2分割可)**
中宴会場「マリンビュー」120名収容(3分割可)
小宴会場8会場 和室6名～20名様収容(会場によって異なります)
コンベンションホール「サンライズ」洋室 150名収容(分割不可)
- ・売店 7:00～21:00
- ・送迎バス保有(気仙沼2館共有) ※営業用緑ナンバー取得
大型1台 マイクロ2台
- ・ご希望があれば、レクレーション会場、クラス毎ミーティング会場も準備いたします



施設案内



～気仙沼温泉 気仙沼プラザホテル～

- ・客室数全65室 収容人数329名
- ・大浴場 気仙沼温泉(泉質 ナトリウム塩化物泉)
男女各 内風呂12:00～翌朝9:00
露天風呂12:00～25:00/5:00～9:00
- ・会場 大宴会場「鼎が浦」和室120名収容(4分割可)
中宴会場「早馬」和洋30名収容(2分割可)
小宴会場「亀山」和洋20名収容(2分割可)
コンベンションホール「飛天」洋室 200名収容(2分割可)
多目的ホール「ベイクリスタル」洋室 40名収容(分割不可)
- ・売店 7:00～21:00
- ・ご希望があれば、レクレーション会場、クラス毎ミーティング会場も準備いたします
- ・お魚いちば 8:00～18:00(冬期17:30)

(気仙沼プラザホテルからエレベーターで直結)



気仙沼の「魚食」をご提供しております！

【教育旅行 ご夕食献立例】成分表

先付	☆ 鮭の卵ツブ山葵 メカジキの卵 ツブ 醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、アルコール) 砂糖 生姜 葱 カツオだし
造り	☆ 季節のお造り4点盛り 大根、大葉、山葵、しょう油
蓋物	☆ 女梶木の煮付け 女梶木(日本酒、本みりん(もち米)、米こうじ、醸造アルコール、糖類)、 醤油、生姜、タカの爪、砂糖)、いんげん
洋皿	☆ フカカツ タルタルソース 生野菜 ポテトサラダ もうか鮫(気仙沼産)、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、卵白粉末、食塩、大豆粉、香辛料) 増粘多糖類、膨張剤、(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む) 生野菜、トマト、レモン、タルタルソース(食用植物油脂、たまねぎ、ピクルス、醸造酢、 卵、砂糖、食塩、増粘多糖類、シーズニング、調味料(アミノ酸)、酸味料、香辛料、 香辛料抽出物、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)、 ポテトサラダ(野菜(じゃがいも、たまねぎ、にんじん)、ドレッシング(食用植物油脂、砂糖、) 食塩、食用植物油脂/調味料(アミノ酸)、酒石酸、増粘剤(キサンタンガム)、酢酸Na、 グリシン、香辛料抽出物、(一部に卵を含む))
蒸物	☆ 茶碗蒸し 鶏卵 かつおだし 醤油 塩 味の素(L-グルタミン酸ナトリウム 5'-リボヌクレオチドナトリウム) アミノ酸 かまぼこ(魚肉すり身、卵白、でん粉、砂糖、食塩、乾燥卵白、発酵調味料、 調味料(アミノ酸等)、加工でんぷん(小麦由来)、炭酸カルシウム、着色料(赤104))
食事	☆ 白ご飯 国産米(登米 板倉農産(契約農家)産 ひとめぼれ
香物	☆ 二品
汁椀	☆ ふかひれスープ ふかひれ、鶏肉、たけのこ、しいたけ、たんぱく加水分解物、食塩、醤油、 ごま油、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、アルコール、 香辛料、(一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
水菓子	☆ 季節のフルーツ2種

サンマリン気仙沼ホテル観洋/気仙沼プラザホテル

※仕入状況によりお献立が急遽変更になる場合がございます。

【教育旅行 ご朝食献立例】成分表

	☆ 国産米ひとめぼれ 国産米(登米 板倉農産(契約農家)産 ひとめぼれ
	☆ 味噌汁 ワカメ 渦巻き麩 ねぎ ワカメ 渦巻き麩(小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤(ビタミンE)) 味噌(大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精、小麦)
	☆ 香物 浅漬け(白菜、きゅうり、にんじん、大根)、梅干し
	☆ 焼き魚、笹かまぼこ しそ巻き 塩サバ 紅鮭 笹かまぼこ(魚肉(スケソウダラ・イトヨリダイ)、卵白、食塩、砂糖、酒、みりん、 カニエキス、馬鈴薯でん粉、小麦でん粉、保存料(ソルビン酸K)、一部に卵、小麦、かにを含む) しそ巻き(味噌、砂糖、小麦粉、砂糖、混合ぶどう糖果糖液糖、大豆油、シソの葉、 ごま、発酵調味料、唐辛子/調味料(アミノ酸)、(一部に大豆・小麦・ごまを含む))
	☆ サラダ レタス トマト キュウリ ハム(豚ロース肉、大豆たんぱく、還元水あめ)
	☆ 卵焼き 肉団子の甘酢あんかけ 鶏卵、砂糖、小麦、でん粉、醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩 鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 粒状植物性たんぱく 砂糖 増粘剤 大根おろし
	☆ 海苔
	☆ 納豆
	☆ きんぴらごぼう ごぼう 人参 醤油 砂糖 大豆 ごま 唐辛子 菜種油
	☆ りんごジュース 果汁100%りんごジュース(パック)
	☆ 季節のフルーツ2種

サンマリン気仙沼ホテル観洋/気仙沼プラザホテル

※仕入状況によりお献立が急遽変更になる場合がございます。



最近、SDGsの取り組みを各企業が実践していますが、弊社阿部長商店グループでも「**持続可能な食の循環**」に取り組んでいます。

弊社グループの水産工場・ホテル・飲食店で出た魚類の残渣を自社工場で魚粉に加工し、それを契約農家（登米市・板倉農産）の田んぼに散布して肥料として活用をし始めました。

その魚粉を肥料にしたお米を秋に稲刈りし、ホテルや自社飲食店で提供したり販売したりしたいと考えていますし、田んぼ以外にも、試験的にキャベツ畑にも散布しています。

海と山がつながり、魚は捨てることなく循環されています！

気仙沼で学ぶことのできるプログラム①

SDGs目標 ⑪⑬

防災(減災)学習

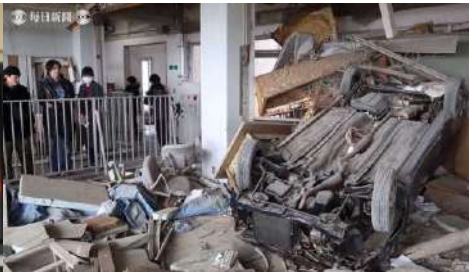


2011年3月の東日本大震災で被災した気仙沼をフィールドとし、語り部から当時の話を聴く、伝承館や美術館などで当時の被災状況を目で見て肌で感じて学ぶ「命の学習」。

南海トラフ沖大地震に備える、心構えを学ぶ。

現地研修例(場所) ※詳細は以降のページ参照

①バスでの語り部 ②ホテルでの講話 ③気仙沼市東日本大震災伝承館 ④リアスアーク美術館



<得られる体験・学び・意識醸成>

- ・近年の異常気象から自然災害が多発している日本において、あらゆる自然災害から身を守る意識を醸成(いつ、どこで発生するかわからない。今は関係なくても進学や就職や結婚などで将来関係するかも)
- ・今後**30年以内**に発生すると予測されている「南海トラフ沖大地震」に備える意識醸成(発生確率は**70~最大80%**と発表されている)
- ・命の大切さ、大切な人(家族・友達など)を守る、助け合う力 = 人間力、生きる力を養う
- ・人の心の痛みを感じる心を養う
- ・最後にみんなと共有しあうことで、更に知見が広がる

様々な専門知識を持った語り部ガイドが、「海と生きる気仙沼」の今を伝えます。防災教育旅行や視察に是非ご活用下さい！！

気仙沼震災復興語り部



さあ、みんなで気仙沼のごどかだっぺし！！

気仙沼震災復興語り部とは

2011年3月11日、午後2時46分に発生した東日本大震災により、三陸沿岸部は未曾有の被害を受けました。そんな被害を乗り越えて逞しく生き抜く人々の様子を話す団体を結成しました。

講師陣として、行政経験者、避難所管理者、仮設住宅住民、ホテル社長、寿司職人、元消防長、住職・神主、自治会長など多種多様な構成メンバーとなっており、市全体が一丸となって気仙沼の今を伝えます。

1 震災に係わる様々な説明が可能です

30名を越える、様々な職種、震災を体験をした語り部が、専門の知識や経験を生かして、被災時やその後の対応、そして復興へと向けた歩みを説明します。



元消防長が語る防災学習。



甚大な被災をうけた地福寺の住職。復興へと向けた取組を語る。



市内最大の避難所責任者が当時の対応を語る。

2 講演、バスの中で、現地案内などスタイルを選べます

時には会場を貸し切って、またバスの中で・・・etc. 視察や旅行のスタイルに合わせて、様々な方法で語り部ガイドをすることが可能です。



現地での案内



講演
*出前での講演も可能です

3 気仙沼全地域を使ったコースを作製できます

リアス式海岸の風光明媚な唐桑半島。東北最大の有人離島である大島。塩田としての歴史が深い階上。海と山の恵み豊かな本吉。そして、日本有数の漁港である歴史ある気仙沼の内湾地区。

このすべてのフィールドを使って、バリエーション豊かなコースを作ることが可能です。

モデルコース

①内湾視察コース (1時間)

内湾地区

かつては魚市場があった気仙沼の歴史深い地域。気仙沼大島への客船の発着所がある。現在、被災した登録文化財の修復が進められている。



*上の画像は震災直後の画像です

魚市場周辺

現在の漁業の中心地。加工場や冷蔵庫、製氷工場など水産業に係る様々な施設があったが、その大部分が被災により更地になっている。



鹿折地区

内湾の奥にあり、津波に続く火災の被害が大きかった地区。現在は回収・解体されたが、当時は多くの大型の漁船が行ち上げられていた。



②内湾～階上 or 唐桑半島視察コース (2～3時間)

内湾視察コースから

唐桑地区

三陸復興国立公園の南端に位置し、複雑な海岸美が特徴的なリアス式海岸の地区。津波石など津波に係るスポットが点在している。

or

階上地区

かつては伊達藩御用達の塩田があった地域。現在は、水産関係高校の校庭が瓦礫処理場になり、24時間瓦礫の処理を行っている。

③震災総合学習コース (3時間)

内湾～階上 or 唐桑半島コースから

唐桑地区

ビジター・センター津波体験館
唐桑半島の自然や暮らし、津波の歴史などを展示するほか、スクリーンに映し出される映像と共に、音響や振動を駆使して、東日本大震災の脅威を体感できます。*体験館は有料となります。

階上地区

リアス・アーク美術館

震災発生直後から当館の学芸員が取材してきた約3万点に及ぶ記録写真の一部と被災資料に解説を加え展示しています。

④大島体験学習・視察コース (1泊2日)

一日目 (午後)

大島地区

緑の真珠といわれる東北最大の有人離島。体験学習等の教育旅行の受け入れが活発に行われている。

島の学校で体験学習

二日目 (午後)

内湾視察



※ 要望に応じて様々なルート構築が可能です。
教育・視察旅行のご要望に合わせますのでご相談ください

料金 ※十名様以上の団体様からの対応となります。

教育旅行対象 (高校生以下) 2,000円 (1時間) ~

一般団体対象 3,000円 (") ~

連絡先: 気仙沼観光コンベンション協会

TEL 0226-22-4560

FAX 0226-22-9280



ホテルでの語り部(約60分)

被害が大きくなってしまった考えられる原因

- 油断(自分は大丈夫だろう...)
- 家族が家族を心配しての行動
- 記録、撮影による避難遅れ
- 広範囲に広がってしまう火災 など

あなたの町で今後「想定」される 災害と対策は？

※東日本大震災の被害額は約16兆円と推計されています。
今後想定される東京直下型地震が発生した場合、想定被害額は約100兆円、南海トラフ地震では約220兆円とも試算されており、東日本大震災以上に復旧は困難な状況になる予想です。
今のうちにできる対策を、地域それぞれで考えましょう。





2011年

今現在



気仙沼市東日本大震災遺構・伝承館

(震災遺構気仙沼向洋高校旧校舎)

(1~2時間)

階上地区にある「気仙沼向洋高校旧校舎」。ここは震災当日まで生徒達の学び舎として使用されていました。しかし、2011年3月11日に発生した東日本大震災の津波により校舎は4階床以上まで津波により浸水、そこにあった生徒達の思い出は一瞬にして無くなりました。

その思い出の詰まった校舎は、「気仙沼市東日本大震災遺構・伝承館」として生まれ変わりました。

この施設は、最初に伝承館で映像・画像をご覧いただいた後に震災遺構である校舎内へ移動、その後伝承館に戻ってくるというコースをたどります。校舎内は、語り部をつけることも可。安全に移動していただく為に見学ルートの整備、体の不自由な方でもご見学できるようエレベーターを設置した他は震災時の姿をほぼそのまま残しています。

入館料:一般600円 / 高校生400円 / 小・中学生300円

※30名以上の団来料金は各100円引き





東日本大震災を災害史、災害文化の視点から考えるための
様々な資料を常設展示

2011年3月11日から約2年間に亘り学芸員独自調査記録資料(被災現場写真203点・被災物155点)その他歴史資料等137点、資料総数約500点をご鑑賞いただけます。

★★生徒たちに一番響いた言葉★★

これらは『ガレキ』ではない。『被災物』なんだ。。。

※瓦礫(ガレキ) = 価値のない物、つまらない物という意味も持つ

観覧料: 一般500円 / 大学・専門学校: 400円 / 高校生300円
小・中学生150円 ※20名以上の団来料金は各50円引き

(約1時間)



震災伝承施設（震災伝承ネットワーク協議会登録認定：事務局・国土交通省東北地方整備局企画部）

(株)阿部長商店 ホテル観洋創業者宅（気仙沼市・内の脇地区）

地域住民を救った「命のらせん階段」



気仙沼市・南三陸町はじめ大船渡市、石巻市で水産業と観光業を営む株式会社阿部長商店。創業者であり、会長の阿部泰児氏は気仙沼市内の脇地区にあった本社兼自宅に東日本大震災の5年ほど前、後付けの工事ですせん式の外階段を取り付けました。

内の脇地区は高台の避難場所も遠く、すぐには逃げられない地域のため、この地区の高い建物だった自宅の屋上に住民が避難する目的で階段を取り付けました。

3回ほど地域住民の方々と避難訓練も行っていた結果、当日は約20名が屋上で大津波から命を守ることが出来ました。

阿部泰児氏は自身が1960年5月のチリ地震津波で多くの人命が失われ、そして東日本大震災で繰り返された悲しみをもう2度と繰り返したくないという気持ちで震災の教訓を語り継ぐため、自宅を震災遺構として残すことを決断しました。自助・共助の教訓として、命を守ることの大切さを伝えるためにこの場所は多くの方に訪れていただき、さらに伝え広げていける場所になることを願っています。

(一例紹介) 防災・減災ワークショップ



各グループごとに、被災地での学びを振り返り、共有し合い、**帰省してから何を学んだか、何をするか・できるか**を**考える「場」と「時間」**が大切である。学校へ戻ってからもいいと考える。それを文化祭等で発表する学校もあり。

気仙沼で学ぶことのできるプログラム②

SDGs目標 ⑫⑭ 海洋教育(豊かな海を守る)・食育



資源が豊かな三陸漁場を目の前にする気仙沼。四季を通じ様々な魚介類が水揚げされる気仙沼魚市場の見学や、湾内での養殖漁場体験を通じ、生産者から生の声を聴き、漁業や海洋資源の保全について学ぶ。

現地研修例(場所) ※詳細は以降のページ参照

- ①気仙沼魚市場見学 ②ホテルでの講話 ③養殖漁場体験 ④ちよいのぞき気仙沼(水産業体験)



<得られる体験・学び・意識醸成>

- ・海洋と人間の関係について理解が深まる
- ・海洋環境の保全の大切さ、保全を可能にする知識、技能、思考力、表現力を養う
 - 海に親しみ、知り、守り、利用する知識を得る
 - (現在、海洋ではプラスチックごみなどによる海洋汚染が大きな問題となっています)
- ・第一次産業者への感謝の気持ち、食への感謝の気持ち、意識を醸成
- ・水産業を支える様々な仕事現場を見る事で、魚の水揚げから流通の過程を知ることができる

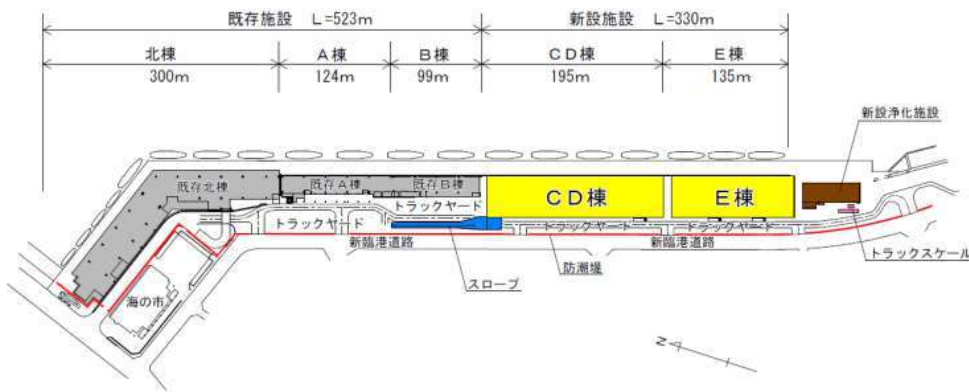


気仙沼魚市場

(体験時間 約1時間)

全長約1キロの新気仙沼魚市場へ！

高度衛生管理型の新魚市場。水揚げや荷捌き・入札など魚市場の仕事を見学することができます(人数により対応不可もあり。要相談)。魚市場内には気仙沼の水産業の魅力を発信する情報発信センターも併設。その他、**キッチンスタジアムの施設もあり、料理教室などの体験学習やイベントも開催可能。**





夕食前に水産業とSDGsを絡めた講話もできます。

「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」出張講演

※遠洋マグロ漁船の船主さんです

(体験時間 40~50分程度)



体験場所：気仙沼市唐桑町

気仙沼湾内で養殖されている牡蠣や帆立の生育方法など、実際に養殖筏まで行き見学させてもらうことができます。

生産現場を生産者の方から直接見せてもらい、お話を聴く事で、食への感謝の気持ちが育まれることでしょう。

生き帰りの漁船ではウミネコの餌付けもでき、楽しい思い出づくりも。

(体験時間 2時間～3時間)

※大人数での受入れは不可。少人数向けのプログラムです(1艘あたり定員10～12名)



気仙沼の基幹産業である水産業を支える
さまざまな「仕事場」を体験プログラムに
しています！



平成29年観光王国みやぎ
おもてなし大賞受賞！！

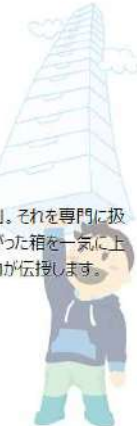


函屋探検

アクティブ度：★★ なるほど：！！！！

高さ8mの箱を持ち上げる姿が圧巻！

気仙沼から全国へ魚を配送するのに欠かせない「箱」。それを専門に扱う函屋ならではのワザに迫ります！天井まで積み上がった箱を一気に上げ下ろし。バランスを取るのが難しい函持ちの技をプロが伝授します。



氷屋探検

アクティブ度：★★ なるほど：！！！！

マイナス10℃の巨大冷凍庫に潜入！

魚の鮮度を保つのに欠かせない「氷」。普段は見る事ができない巨大氷を作る工程を見学します。見学の後は、マイナス10度の冷凍庫の中に入り、氷を切ったり、かき氷を食べたり…。氷屋の仕事現場に潜入します！



漁具 芸人!?と遊ぼう!

アクティブ度：★★ なるほど：！！！！

漁の種類だけ「漁具(ぎよぐ)」がある！

養殖から遠洋漁業までそろった気仙沼には、魚を獲るために知恵と工夫にあふれた道具がいっぱい。漁に使うマニアックな道具から、包丁やシェルカッターなど一般の人の暮らしにも使える道具まで。漁具の不思議を解説しながら、実際に使って食べて、体感していただけます。



魚市場 復興物語

アクティブ度：★★ なるほど：！！！！

魚市場の見学や、震災からの復興過程の解説など

気仙沼市魚市場は、東日本大震災で大きな被害を受けながら、わずか3か月で復旧を遂げました。素早い復旧が実現した背景には、関係者のたゆまない努力がありました。現在の魚市場を見学しながら、語り部さんがそのドラマを紹介。市場がお休みの日には、「裏側」ものぞけるかもしれません。

※各料金はお問い合わせください 23
(体験時間は各プログラム約1時間程度)



塩づくり体験

気仙沼の階上地区はかつて仙台藩御塩場として塩づくりが盛んに行われていた場所でした。その歴史をふまえて、海水を使ったミネラル豊富な自然塩づくりに挑戦します(昔の製法とは異なります)。体験終了後、できあがった塩はお土産として持ち帰ることができます。

- ・体験料 @500円
- ・場 所 岩井崎

※ホテルの会議室への出張も可能です。



超低温冷蔵庫体験

気仙沼魚市場で水揚げされた魚は、基本的には鮮魚で出荷されることが多いですが、加工品の原料としての魚も多く水揚げされます。

その原料となる魚を鮮度良く長期で保存するためにマイナス50℃にもなる超低温冷蔵庫での保管をしています。

弊社工場の**マイナス50℃の冷蔵庫**の中に入り、その寒さを体験できます。

- 体験料 @500円



宮城オルレ(唐桑コース)

気仙沼市唐桑半島の先端にある唐桑半島ビジターセンターから、三陸復興国立公園の代表的な景勝地である巨釜(おおがま)・半造(はんぞう)まで。スタート地点を出発して海岸に沿って歩くと、東日本大震災の際に海底から打ち上げられた巨大な津波石が見られます。

おおよそ37年の間隔で大きな津波の被害に遭っているこの地域は、自然災害に対する防災教育と防災システムが整えられているのが特徴。津波によるつらい経験をしながらも、海と共に生きてきた長い歴史のなかで「自然に逆らうことはできない」という考え方が培われてきたといいます。気仙沼・唐桑コースを歩くと、自然を畏れながらも海と共に生きる道を選択した人々の祈りが育てた独特の文化、そして、お互いを思う心に気づけるかもしれません。

総距離: 約10km

所要時間: 約4時間



知ろう！

気仙沼の海と人、まるごと体感！

何より強い海との絆

気仙沼の町を大きく広げたいという思いが、東日本大震災です。この震災で止んだ巨大津波は、気仙沼の人々から多くを奪い去りました。しかし、気仙沼は海とともに生きてきた町。これからもこの海と仲良く暮らしていきたいのです。この「シャークミュージアム」では、こうした私たちの思いがいっぱい詰まっています。

ジンベエザメのプロジェクト

全長4メートルの巨大模型と最新映像技術に注目！

世界最大級のサメ「ジンベエザメ」を完全再現した巨大模型（約170サイズ）を展示。プロジェクトのサメ博士、サメ博士の紹介。

プロジェクトとは

プロジェクトの最新技術と最新の映像技術、ジンベエザメのからだに注目。

サメ博士の紹介

【サメ博士】
サメ博士 一宮先生
気仙沼大学名誉教授、水産学博士、サメ研究の国際的権威として世界の海を駆けまわっています。

営業のご案内

営業時間	9:00-17:00
休館日	不定休（休館前にご確認ください）

料金のご案内

大人(中学生以上)	500円
小学生	200円

※17歳以下は保護者同伴でのご来館となります。
※クレジットカード、電子マネーはご利用いただけません。

交通のご案内

気仙沼 シャークミュージアム

〒985-0801 気仙沼市大湊1-1-3
TEL 0226-24-5755 FAX 0226-29-0292
shark@shark-museum.jp

気仙沼 シャークミュージアム

気仙沼の海と人、まるごと体感！

SHARK MUSEUM

Qここに注目！

「シャークミュージアム」のなかから、特におすすみの「必見ポイント」をご紹介します。

気仙沼復興シアター

被災から立ち上がる気仙沼の今を映像でご紹介！

学ぼう！ 感じよう！

気仙沼は海の町。海と生きる町。

世界三大海洋・三海洋を囲む気仙沼市は昔も今も海と生きる海町。いつもたくさんの漁船と船が数々の船で賑わっています。そんな気仙沼を有名にしたのがサメ。気仙沼は貴重なアカビレの産地として世界に知られてきました。そう、気仙沼はサメとともに歩んできた「サメの町」なのです。

SHARK MUSEUM

Qここに注目！

「シャークミュージアム」のなかから、特におすすみの「必見ポイント」をご紹介します。

気仙沼復興シアター

被災から立ち上がる気仙沼の今を映像でご紹介！

気仙沼 海の市

気仙沼魚市場に隣設している観光施設で、1Fには物販店や飲食店が並び、魚市場から水揚げされた新鮮な魚介類やお土産購入が楽しめます。2Fには「シャークミュージアム」があり、震災の記憶やサメの博物館があり気仙沼の特徴を学べます。

1Fの「氷の水族館」では、マイナス20℃の世界を体験できるのと合わせ、気仙沼魚市場で水揚げされる魚たちが氷の中で泳いでいます。



SHARK MUSEUM 館内MAP

「絆ゾーン」、「震災の記憶ゾーン」、「海と生きるゾーン」、そして「シャークゾーン」の4つのゾーンで構成されたフロアには、見どころ満載！

アーカイブパネル

震災から現在、そして未来に向けての歩みを記録と交差でご紹介。忘れてはならないこと、そして見つめなければならない未来への問いを体験！

気仙沼復興シアター

被災から復興、そして未来への思いを15分程度のショートムービーでご紹介。被災の目撃から震災の記憶と復興を、そして未来を語ります。

メッセージテーブル

絆ゾーンで撮影された皆さんから気仙沼とサメとの絆をメッセージとして発信。皆さんのメッセージが未来の気仙沼とサメの絆を築いていきます。



ホホシロザメ・スーパーリアルオブジェ

ホホシロザメの実際の大きさをサメのカガクのみで再現。いまだに驚かされていないところが多いサメの不思議な生態についてわかりやすく解説します。

サメ生態の秘密

不思議な海とサメの生態を詳しく解説。最新の科学的データをもとに再現されたホホシロザメの生態を体験します。

ジンベエザメ・スーパーリアルオブジェ

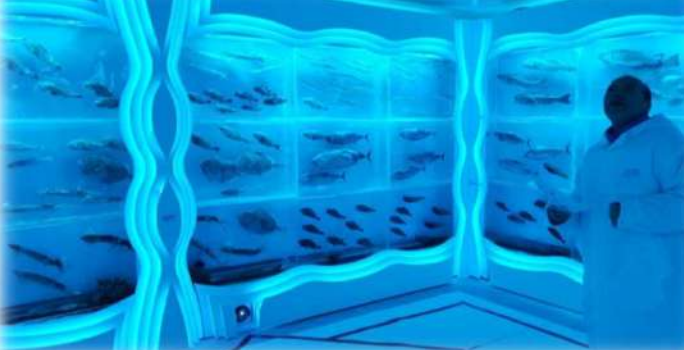
全長4m、巨大なジンベエザメのスーパーリアルな複製。最新映像技術「プロジェクト」でサメの生態を再現。サメの生態を体験します。

サメの生態マップ

「世界中にサメはいない」、日本を代表するサメ博士、サメ博士のサメ生態マップを体験。みんなの力でサメの生態を体験します。

ダイブトークシアター

2007年から生息していたといわれるシロザメの生態を再現。最新の科学的データをもとに再現されたホホシロザメの生態を体験。最新の科学的データをもとに再現されたホホシロザメの生態を体験します。



平成29年4月「氷の水族館」がリニューアルオープン

ゾーン1 「絆」ゾーン

皆さんと気仙沼を結ぶ絆。皆さんからのメッセージを気仙沼に向けて発信します。

ゾーン2 「震災の記憶」ゾーン

震災被害の状況や気仙沼の今、そして「未来に向けての思い」を映像でご紹介します。

ゾーン3 「海と生きる」ゾーン

巨大鯨鯊から復活し、再び活気を取り戻した気仙沼の海と町の今をお伝えします。

ゾーン4 シャークゾーン

サメ研究の権威、北海道大学名誉教授 仲谷一弘先生監修で「サメの不思議」をご紹介します。

★岩手県においては、陸前高田市に高田松原津波復興祈念公園の整備を進めており、公園内には
 国営追悼・祈念施設と一体で「**いわてTSUNAMIメモリアル**」と「**道の駅高田松原**」が設置されました。



高田松原津波復興祈念公園に整備する国営追悼・祈念施設(仮称)は、犠牲者への追悼と鎮魂、震災の教訓の伝承、復興への意志の発信の場として、広田湾から津波がさかのぼった気仙川へと至る「祈りの軸」を中心に、7万本の松のうち1本だけ残った「奇跡の一本松」、復旧される重点道の駅「高田松原」、震災遺構「タピック45」、海岸防潮堤等と一体となった空間として、式典空間や広場等を整備します。



三陸鉄道

東日本大震災で不通となったJR山田線の宮古～釜石間(55.4キロ)は復旧、第三セクターの三陸鉄道(本社・宮古市)に移管され、「リアス線」として運行を再開しました。
 この復旧工事が完成し、これまで南北リアス線の2つに分かれていた三陸鉄道は一本につながりました。
「震災学習列車」も好評価を得ています。



釜石～宮古間 (旧JR山田線)

JR山田線から三陸(宮古駅～釜石駅間)遷移と復旧状況を:

写真で見る復旧写真をクリック

- 宮古駅付近 (宮古市)
- 釜石駅付近 (宮古市)
- 磯登駅付近 (山田町)
- 大徳駅付近 (大徳町)
- 駒住居駅付近 (釜石市)
- 片岸地区 (釜石市)

釜石駅 三陸山田カキまつり 毎年4月下旬 (山田町)

大徳駅 三陸山田カキまつり 毎年4月下旬 (山田町)

釜石駅 ラグビーワールドカップ 2019年 (釜石市)

写真: JR東日本 盛岡支社 設備部、東北工務事務所



気仙沼内湾地区まち歩き

商業施設 **ないわん**

【迎(ムカエル)】【創(ウマレル)】

【結(ユワエル)】【拓(ヒラケル)】

- ・プラザホテルからEV降りてすぐ
- ・ホテル観洋から徒歩約10分

気仙沼内湾地区に完成した商業施設。その名も「ないわん」。

「サメ関連SHOPシャークス」では鮫グッズ等の販売、その他にも飲食店やカフェが数店舗入っています。大階段を降りて観光公園にて海を見ながらのんびりすることも出来ます。

漁船を眺めながら、まち歩きで港町風情を感じてみませんか。





2021上期 NHK朝ドラ
「おかえりモネ」の舞台へ！

★亀山山頂からの大パノラマ



気仙沼大島

(ホテルから車で約30分)

本州と気仙沼大島を結ぶ橋として、「鶴亀大橋」の愛称でよばれるこの橋は、全国でも珍しい大型のアーチ橋です。

2021年上期のNHK朝ドラ「おかえりモネ」の舞台として全国に広く知ってもらいました。

大島では亀山山頂からの大パノラマと夜の星空観察も人気。夏休みには小田の浜海水浴場、大島最南端にある「龍舞崎」からはリアス式海岸らしい景観が楽しめ、また朝ドラのロケ場所を巡るお客様も多くいらっしゃいます。

※団体チャーター湾内クルーズ船(約50分コース)もご案内可能です(大島汽船 要予約)。

★4/7に開通した気仙沼大島大橋！大島へは車のままで！



**気仙沼で
お待ちしております！**



サンマリン

 **気仙沼ホテル 観洋**

 **気仙沼プラザホテル**

教育旅行営業担当 兼 気仙沼プラザホテル 支配人
支配人 堺 文明(さかい たけあき)

〒988-0014

宮城県気仙沼市柏崎1-1

TEL 0226-23-1313 FAX 0226-22-3398

mail : t_sakai@kesenuma-plaza.co.jp

**その他、気仙沼の情報は
WEB 「[気仙沼さ来てけらいん](#)」で検索！**