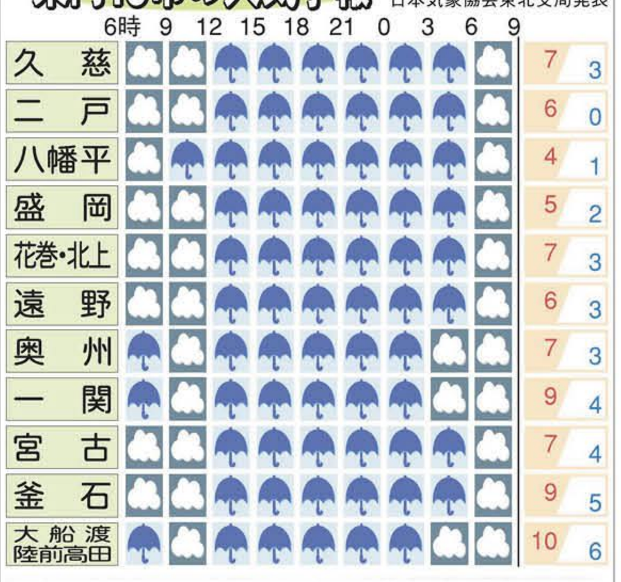
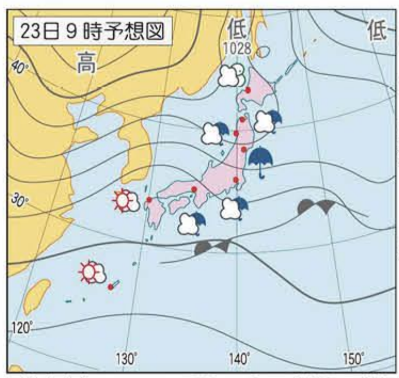
県内13市の天気予報

※右端は気温（左上は今日の最高、右下は明日の最低）日本気象協会東北支局発表





天気図内のマークはきょうの全国の天気

概況 23日は気圧の谷や湿った風の影響を受ける。県内は雨の降りやすい天気となり、最高気温は平年よりも低い所が多い。海上は北の風が吹く。海上の波の高さは、23日は波1・5㍍のち2㍍。24日は波2・5㍍。

24日（火）　旧10月13日　宮古（潮位cm）　―中潮―
盛岡　日出 6:29　日入16:15　月出15:17　月入 3:57　月齢12.4
満潮 2:16（ 38）　13:19（ 56）
干潮 7:26（ -5）　20:21（-67）

25日（水）　旧10月14日　宮古（潮位cm）　―大潮―
盛岡　日出 6:30　日入16:14　月出16:01　月入 5:07　月齢13.4
満潮 3:10（ 45）　13:55（ 61）
干潮 8:13（ 0）　21:03（-79）

世界の天気

（上から天気、最高、最低）

	ソウル（21日）	北京（21日）	シンガポール（21日）	シドニー（21日）
天気	晴	雪	晴	雨
最高	13	2	31	21
最低	4	0	25	18

	パリ（20日）	ロンドン（20日）	モスクワ（20日）	ニューヨーク（20日）
天気	雨	雨	雨	晴
最高	9	9	6	18
最低	7	4	2	8

（AP＝共同）

県内・全国の気温

22日（▲は平年比低）

	最高	平年比	最低	平年比	天気
盛岡	8.7	▲0.2	−1.2	▲1.4	曇
宮古	11.1	▲0.8	1.0	▲0.4	―
大船渡	12.3	0.8	2.7	0.3	―
二戸	8.0	▲1.1	−1.8	▲1.3	―
久慈	9.7	▲1.2	−2.0	▲2.0	―
遠野	9.2	0.2	−2.8	▲1.9	―
北上	10.5	1.0	0.4	▲0.6	―
釜石	11.3	▲0.8	3.5	1.5	―
江刺	11.7	2.0	−0.6	▲0.9	―
一関	11.6	1.0	1.6	0.4	―
釧路	5.7	▲1.5	−4.0	▲1.5	晴
札幌	2.9	▲3.7	1.2	1.2	晴
八戸	7.6	▲2.3	1.1	▲0.2	―
秋田	8.6	▲1.6	1.9	▲1.0	曇
仙台	12.6	0.4	6.5	2.7	晴
福島	12.8	0.2	6.0	2.6	曇
水戸	14.2	▲0.5	9.3	5.4	曇
東京	15.2	0.2	12.1	5.1	曇
新潟	14.2	1.5	7.5	1.9	晴
長野	14.9	3.6	5.7	4.1	曇
静岡	18.6	1.4	14.3	6.2	曇
名古屋	18.5	2.9	11.2	4.6	曇
金沢	16.2	2.1	11.3	4.9	曇
京都	19.2	3.7	10.5	4.1	曇
大阪	18.8	2.7	11.9	3.5	曇
広島	21.3	5.3	13.7	6.7	曇
松江	17.4	2.5	9.4	3.1	曇
高知	21.4	3.4	14.0	6.3	曇
福岡	20.9	4.5	14.2	5.4	曇
鹿児島	21.4	2.4	18.4	8.0	雨
那覇	27.6	3.7	22.5	3.2	晴

最高気温は県内が18時、全国が15時現在。最低気温は盛岡から大船渡と全国は21−9時、二戸から一関が0−9時。天気は15時現在（宮古から一関と八戸は天気観測なし）

◇沿岸の水温　22日10時現在。（水深）
野田湾 13.7度（5㍍）　釜石湾 15.7度（3㍍）
山田湾 14.0度（3㍍）　大船渡湾 16.3度（5㍍）

挑む
産業再生
―46―

丸徳（宮古）

素材で大手と差別化

　1907（明治40）年創業の老舗、宮古市藤原2丁目の丸徳（徳江邦子社長）は三陸産を中心に国産の魚100％にこだわった練り物が売りだ。約165平方㍍の工場兼店舗では、従業員5人が東日本大震災後の主力商品、揚げかまぼこ作りに励む。

　同社は閉伊川と宮古湾に挟まれた場所に立地。津波で約3300平方㍍の敷地内にあった工場や大型冷蔵庫、自宅など約10棟全てが倒壊、流失したが、グループ補助金を活用し、昨年6月中旬に元の場所での再建にこぎ着けた。

　2002年ごろから機械設備の更新を順次行い、製造ラインが整った直後の被災。徳江社長は「製造ラインが確保できない今の工場は、昔と比べたらミニチュアサイズ」と率直な思いを語る。

　震災前、繁忙期には1日に1万本作っていたちくわは、今は全て手作業で100本ほど。揚げかまぼこ類も4分の1ほどの数が精いっぱいという。資本力があり早々に再建した大手メーカーとの競争、取引先減少など厳しい経営が続く。

　大手との差別化の切り札は素材の良さと、確かな技術だ。ホタテやエビ、海藻が入った揚げかまぼこや、野菜を豊富に練り込み、外はサクサク中はふわっとした食感を楽しめるかまぼこ生地の「ミヤコロッケ」などの商品は全部手作り。魚本来の味を引き出すことを基本に、調味料には地元産魚醤や天然塩を使用する。

　「魚好きの人には分かってもらえるはず」と力を込める徳江社長を支えるのは、地元住民の後押しだ。被災し、従業員は全員無事だったものの解雇せざるを得なかった。「新たに借金をしてまで『丸徳』を再開する意味があるのか」と自問自答する徳江社長の元に住民から「もう一度あのちくわが食べたい」との声が寄せられた。

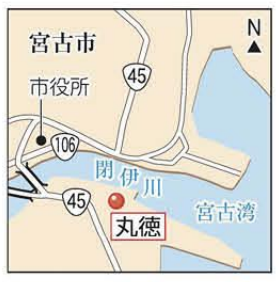
　創業当時は従業員100人を超えていた同社は、市内に関係する人が多い。小学生の見学も40年以上受け入れてきた。再開を待ち望む人を前に「この地の歴史の中に丸徳がある。簡単にのれんを畳むわけにはいかない」と決起した。

　震災前から行っていた、焼きちくわ作り体験なども再開した。「市内のさまざまな業種と連携して、『体験型観光ができるまち』として宮古に人を呼び込めないだろうか」と思いを巡らす。

　地元の人に支えられて再興への一歩を踏み出した徳江社長が目指すのは、宮古市全体での復興。そのための努力は惜しまない。

（八幡平支局・村上俊介）

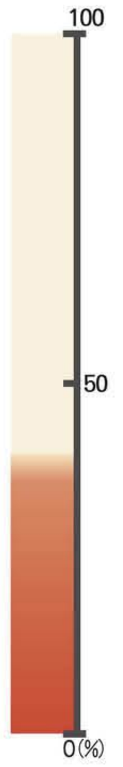
【丸徳】1907（明治40）年、東京都出身の徳江安太郎さん（故人）が宮古市に移住し、刻み昆布製造とカツオ、イワシ漁を手掛ける「徳江商店」を創業。26年からかまぼこ、ちくわ、はんぺん製造を始める。92年に商号を「丸徳」に変更。2002年に安太郎さんの孫で3代目の夫（現同社相談役）の跡を継ぎ、妻の邦子さん（59）が社長就任。東日本大震災後、グループ補助金を活用し、昨年6月から営業を再開した。主力商品は100％国産の魚を使用した各種揚げかまぼこや「ミヤコロッケ」。従業員は邦子社長を含め5人。宮古市藤原2の4の16。電話番号（0193・62・6646）。



「素材本来のうまみを最大限に引き出した商品を提供し続ける」と誓う徳江邦子社長

徳江邦子社長の復興実感

40％



　震災前より規模をかなり縮小し、これまでの主力だったちくわの量産ができないことが痛手だ。揚げかまぼこを新たな柱に据えての再出発。素材の良さをアピールすることで大手との差別化を図っていく。体験型観光を推し進めるなど、地域の企業が連携し合い、魅力ある宮古市をつくっていかなければならない。

いわて　東日本大震災

谷村さん（不来方高）最高賞
風化防止へ強い思い
全国作文コン　震災テーマ

　矢巾町の不来方高（平藤淳校長、生徒823人）3年の谷村友梨さんは、第11回全国高校生・高等専修学校生「私のしごと」作文コンクール（NPO法人仕事への架け橋主催）でテーマ別の最高賞に輝いた。東日本大震災に関する特別テーマで受賞。「3・11忘れるな！」と記された落書きのエピソードを紹介し、震災と向き合う強い思いをつづった。

　コンクールには「私の理想とする職業人」など5テーマに3214点が寄せられた。谷村さんは特別テーマ「あれから4年、私は3・11を忘れない」に応募。518点から陸前高田市長賞に選ばれた。

　谷村さんの作文は「あなたの心に『落書き』を」。今年5月に花巻市内で偶然目にした落書きを紹介し、同時に震災を「今の今まで忘れかけていた。情けない」と痛感した。

　発生直後の停電や同校の復興支援活動に参加したことを振り返り、「私たちは忘れてはいけない。再び同じことが起こらないように」と思いを記した。

　やがて薄れるであろう落書きに「消えていく災害への危機意識」などを重ね合わせ、「私たちは（災害など）各地で起こる事態に助け合っていかなくてはならない。読んだ人が少しでも考えてくれたら幸せ」と訴え掛ける。

　谷村さんは山田町の住民と交流する活動に3年連続で参加。活動を通して「笑顔は増えているように感じるが、復興へやるべきことはたくさんある」と実感する。県内企業への就職が決まっており「震災を心の片隅に置き、時々取り出したい。沿岸勤務になったら活動の経験などを生かしたい」と決意する。

　表彰式は23日に東京都内で行われ、国語教科担任の松田素子教諭が代理出席する。谷村さんの作文は今月下旬に同NPO法人のホームページに掲載予定。

震災に関するテーマの最高賞を松田素子教諭と喜び合う谷村友梨さん（左）

三鉄・南リアス線
カキとワイン列車で味わう

　三陸鉄道は22日、南リアス線盛（大船渡市）―釜石間で企画列車「牡蠣とワインの夕べ」を運行した。乗客はくずまきワインと三陸各地産のカキづくしの料理で、ぜいたくな時間を過ごした。

　40人が参加し、白ワインで乾杯。レトロ列車でマリネや蒸し、焼きなど多彩なカキ料理に合わせたワインを堪能した。

　北上市和賀町の松下宗雄さん（72）は「三鉄で三陸、岩手のいいものを味わう最高のぜいたく。他の乗客との出会いもうれしい」とご満悦の様子だった。

　カキ料理は、首都圏でオイスターバーを経営し、2017年春に大槌町に加工場とレストラン「大槌牡蠣の星」の整備を目指すヒューマンウェブ（東京都中央区）が提供した。

くずまきワインで乾杯し、カキづくしの料理を堪能する参加者

J1川崎が物産展
陸前高田の食集結
ホタテなど販売

　【東京支社】サッカーJリーグの川崎フロンターレは22日、川崎市の等々力陸上競技場周辺で、陸前高田市の物産展「陸前高田ランド」を開いた。カキやシイタケ、地酒などが並び、試合観戦に訪れた多くのファンでにぎわった。

　15団体が参加。広田湾漁協はカキとホタテの蒸し焼きを実演販売し、昼すぎに売り切れるほど盛況だった。横浜市の会社員高橋敦さん（48）は「カキがおいしかった。復興支援イベントは続けてほしい」と願った。

　川崎フロンターレは陸前高田市の支援を続けており、9月には復興支援の友好協定を締結。同漁協自営加工工場の戸羽新二工場長（44）は「反響の大きさに驚いている。販路拡大や広田湾産の良さを知ってもらう意味もあるのでアピールしたい」と力を込めた。

多くのファンが並んだ広田湾漁協のホタテの実演販売

津波防災のまち再出発
高台団地の完成記念
「鮭・あわびまつり」も

まちびらき式を記念した餅まきに詰めかけた地元住民ら。田老地区の新たな門出を祝った

宮古・田老地区でまちびらき式

　東日本大震災で大きな被害を受けた宮古市の田老地区で22日、高台移転団地の完成を記念したまちびらき式（市主催）が行われた。地域の一大イベント「鮭・あわびまつり」も同時開催。全国からの支援に感謝し、津波防災のまちは新たな一歩を踏み出した。

　式典は約300人出席。田老地区の181人を含む犠牲者に黙とうをささげ、山本正徳市長が「あの日から1717日目を迎え、未来に希望を描けるようになった。暮らしていることを誇りに思えるまちを共につくり上げたい」と決意した。

　仮設住宅の主婦らで組織し、着物を材料にした手芸品を製作販売するゆいとり工房代表の大棒レオ子さん（68）は「全国の支援があって活動を続けられた。ここから次のステップに踏み出したい」と感謝し、出席者に記念品を手渡した。

　式典とまつりの会場は、道の駅たろうの移転予定地で、田老町漁協など24店舗が出店。名物のサケの串焼きに長い列ができた。

　田老地区は防災集団移転促進事業による三王団地（約25・5㌶）で、10月から全161区画の住宅再建が可能となり、平地部の土地区画整理事業区域内（約19㌶）も住宅建築や店舗の再開が進む。来年4月の公開を目指す震災遺構のたろう観光ホテルは本体の保存工事が完了した。

　地元生徒を代表して作文を朗読した田老一中3年の西川竜斗君は「多くの人に支えられ、励まされ、復興の歩みが感じられるようになった。将来を担う自分たちが安心安全なまちを実現させたい」と思いを込めた。

恒例の「鮭・あわびまつり」ではサケの串焼きが人気を集めた

津波てんでんこ

題字　山下文男さん

大人と話すいい経験

釜石市中妻町　伊東怜君（釜石高1年）

　社会人と触れ合うキャリア教育授業で、市役所で復興業務に励む先輩の話を聞いた。決して派手ではないが世の中の役に立つ公務員のやりがいや大変さを知った。普段、大人と話す機会が少ないのでいい経験になった。高校卒業後は進学で釜石を離れると思う。将来どんな仕事に就くかはまだ分からないが、高校生のうちは広く勉強していきたい。

教訓と備え

村の姿、変わってきた

野田村野田　葛巻照子さん（78）

　地域でゲートボールをしている最中に震災が発生した。自宅は辛うじて被災を免れたが、避難所で津波の惨状を聞いたときは恐ろしかった。震災直後は村外に避難した。自分が当時村に残り、何かできなかっただろうかと思うと今でも心残りがある。復興が進み、村の姿が変わってきたし、これからもっと良くなると思う。新しいゲートボール場でのプレーが楽しみだ。

東日本大震災　義援金受け付け

◆岩手日報社窓口
本社と二戸、花巻、北上、奥州各支局と一関支社で。平日の午前10時〜午後4時（土・日・祝日は除く）。
※口座名はいずれも「（株）岩手日報社」。同一銀行からの振り込み手数料は無料（窓口取り扱いのみ）。

◆銀行振り込み
▽岩手銀行本店（普）2135547
▽北日本銀行本店（普）7028487
▽東北銀行本店（普）3237448
▽盛岡信用金庫本店（普）0354142
▽東北労働金庫盛岡支店（普）5858584
▽岩手県信連本所（普）0027190

ネパール大地震　義援金受け付け

◆岩手日報社窓口
本社と二戸、花巻、北上、奥州、大船渡、釜石、宮古、久慈各支局と一関支社で。平日の午前10時〜午後4時（土・日・祝日は除く）。
郵便振替をご希望の方には郵便振替用紙（手数料無料）を郵送します。
問い合わせは岩手日報社事業部内、ネパール大地震義援金係（019・653・4121）へ。日、祝日を除く午前9時〜午後5時。

この紙面の著作権は岩手日報社が保持しています。無断転載、複製及び配布は禁止します。