

## 리아스식 바다의 진미를 만끽하는

# 石巻 気仙沼 이시노마키 게센누마 예리어

이시노마키에서 오기반도, 미나미산리쿠, 그리고 게센누마로 이어지는 미야기현의 해안선은, 복잡한 지형이 다양한 경관을 만들어 내며 특유의 바다의 진미가 모이는 장소로 유명하다. 이시노마키·긴카산지역에서는 땅게 및 성게, 꼼지, 미나미산리쿠·게센누마지역에서는 상어지느러미, 칠치, 전복 등 식도락의 즐거움은 끝이 없다.



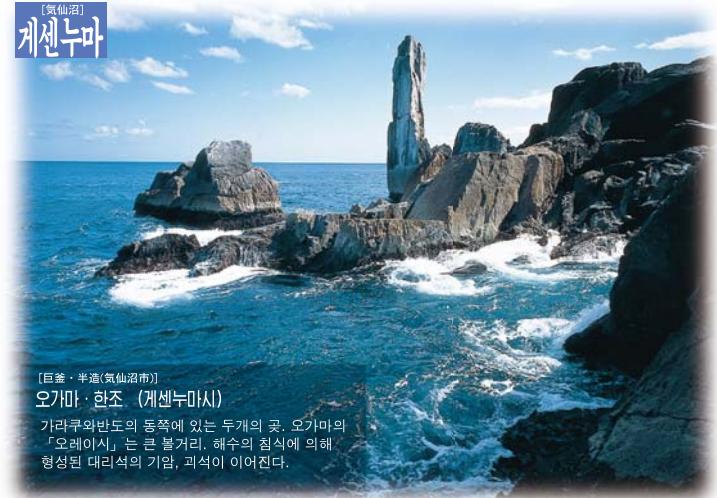
미야기현 계초사질선뮤지엄(이시노마키시) [石巻市]

번정시대 하세쿠라 쓰네나다가 일행을 태우고 태평양을 항해한 계초사질선. 산 환 바우티스타의 복원선을 전시.

긴카산(이시노마키시)

주위 약 26km의 신양의 섬으로, 원시림에는 원숭이 및 사슴이 서식. 송덕에 있는 고가네야마신사는, 도호쿠 3대 영지의 하나로 손꼽힌다.

게센누마



도쿠센조산(게센누마시)

표고 711m, 현내 최대 규모라고 일컬어지는 산 철쭉과 연화철쭉의 대군 암자. 5월 중순~6월 상순에 걸쳐 절정을 맞이한다.



이와이사카(게센누마시)

산리쿠부흥국립공원의 최남단에 위치한 곳. 다이나믹하게 해수를 뿜어내는 해수분출바위로 알려져, 파도가 거친 썰물 때에는 더욱 활기차게 바닷물을 뿜어 올린다.



리어스 아코 미술관(게센누마시)

2013년 4월에 새로 상설전시 「동일본대진재 기록과 쓰나미 재해」를 추가하여 풀오픈. 전재 기록과 기억을 더듬는 자료를 통해 쓰나미재해와 지역의 역사 등을 알기 쉽게 소개한다.



부흥상점가(이시노마키·게센누마시·온나기와초·미나미산리쿠조) [復興商店街(石巻市・気仙沼市・女川町・南三陸町)]

동일본대진재로 피해한 연안부의 상점가가 가설점포에서 영업을 재개하고 있다. 어파류 등 지역 특산의 신선한 식재료를 사용한 음식점에서의 의류 등 일용품을 취급하는 상점까지 다양한 점포가 있다. 부흥상점가에서 소핑을 하는 것도 피해지 지원의 한 형태. 많이 이용해 주십시오.

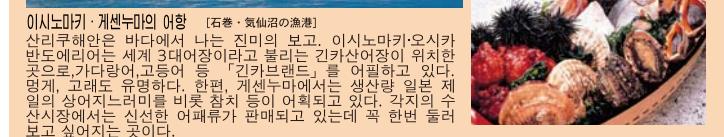


이시노마키·게센누마의 어항 [石巻・気仙沼の漁港]

산리쿠해안은 바다에서 나는 진미의 보고. 이시노마키·오시카 반도에 이어지는 세계 3대 어장이라고 불리는 긴카산어장이 위치한 곳으로, 가다랑어, 고등어 등 「길카브랜드」를 어필하고 있다. 땅게, 고래 등 유명하다. 학편, 게센누마에서는 생선량 일본 제일의 상어지느러미를 비롯 칠치 등이 어획되고 있다. 각 지역의 수산시장에서는 신선한 어패류가 판매되고 있는데 꼭 한번 둘러보고 싶어지는 곳이다.



상어지느러미(게센누마시) [カヒレ(気仙沼市)]  
게센누마시는 고금 종학요리의 식재료로 인기가 높은 상어지느러미 일본 제일의 생산지. 지역에서는 초밥이나 라면 등의 달콤한 상어지느러미요리를 맛볼 수 있다.



상어지느러미(게센누마시) [カヒレ(気仙沼市)]  
게센누마시는 고금 종학요리의 식재료로 인기가 높은 상어지느러미 일본 제일의 생산지. 지역에서는 초밥이나 라면 등의 달콤한 상어지느러미요리를 맛볼 수 있다.



꽁치(온나기와초, 게센누마시) [サンマ(女川町, 気仙沼市)]  
온나기와초와 게센누마항은, 전국적으로 손꼽히는 꽁치 어획량을 자랑한다. 기울이 되면 각지의 시장에는 신선하고 기름이 오른 꽁치가 진열된다. 소금구이或是 물론, 달콤한 상어지느러미요리를 맛볼 수 있는 것은 양육항구만의 특권.

