

리아스식 바다의 진미를 만끽하는

石巻 気仙沼 이시노마키·게센누마 에리어

이시노마키에서 오가반도, 미니미산리쿠, 그리고 게센누마로 이어지는 미야기현의 해안선은, 복잡한 지형이 다양한 경관을 만들어 내며 특유의 바다의 진미가 모이는 장소로 유명하다. 이시노마키·간카산지역에서는 멍게 및 성게, 갯지, 미니미산리쿠·게센누마지역에서는 상어지느러미, 참치, 전복 등 식도락의 즐거움은 끝이 없다.



[石巻] 이시노마키

[石ノ森萬画館(石巻市) 이시노모리 만화관(이시노마키시)]
「사이보그009, 「가면라이더」 등, 만화가-이시노모리 소타로가 만들어 낸 인기 캐릭터를 만날 수 있는 뮤지엄. 관내에는 도서·영상 라이브러리도 잘 갖추어져 있다.

©石森章太郎 石森7口



[気仙沼] 게센누마

[巨釜・半遠(気仙沼市) 오가마·한조 (게센누마시)]

가라쿠와반도의 동쪽에 있는 두개의 곳. 오가마의 「오레이시」는 큰 불거리. 해수의 침식에 의해 형성된 대리석의 기암, 괴석이 이어진다.



[이시노마키] 미야기현 게초시절선뮤지엄(이시노마키시) [三陸博物館(石巻市)]

번정시대 하세쿠라 쓰네나가 일행을 태우고 태평양을 항해한 게초시절선. 산 환 바우티스타의 복원선을 전시.



[간카산(이시노마키시)] [金華山(石巻市)]

주위 약 26km의 신앙의 섬으로, 원시림에는 원숭이 및 사슴이 서식. 중턱에 있는 고가네야마신사는, 도호쿠 3대영지의 하나로 손꼽힌다.



[다시로지마섬] 고양이 섬(이시노마키시) [野代島 猫の島(石巻市)]

다시로지마섬에서는 고양이는 풍어를 불러오는 좋은 동물로서 옛날부터 사람들이 고양이를 소중히 여겨 왔다. 고양이로 모신 '고양이 신사'도 있고 '고양이신'이라 불리며 사람들의 사랑을 받고 있다. 섬 곳곳에서 고양이의 모습을 볼 수 있기 때문에 고양이를 보기 위해 섬을 방문하는 관광객도 많다.



[가미오리지카(미니미산리쿠초·이시노마키시)] [神前崎(南三陸町・石巻市)]

신이 절벽을 돌로 쪼개다고 하는 전설이 남아있는 경승지. 절벽 사이로 거센 파도가 세차게 흘러드는 모습은 압권.



[도쿠센조산(게센누마시)] [徳仙山(気仙沼市)]

표고 711m, 현내 최대규모라고 일컬어지는 산절 쪽과 연화절쪽의 대군락지. 5월 중순~6월 상순에 걸쳐 절경을 맞이한다.



[이와야사키(게센누마시)] [岩井崎(気仙沼市)]

산리쿠부흥공립공원의 최남단에 위치한 곳. 다이 나리하게 해수를 뿜어내는 해수분출바위로 알려져, 파도가 거친 썰물 때에는 더욱 활기차게 바닷물을 뿜어 올린다.



[리아스 아크 미술관(게센누마시)] [リアス・アーク美術館(気仙沼市)]

2013년 4월에 새로 상설전시 「동일본대진재 기록과 쓰나미 재해사」를 추가하여 풀 오픈. 진재 기록과 기억을 더듬는 자료를 통해 쓰나미재해와 지역의 역사 등을 알기 쉽게 소개한다.



[부흥상점가 (이시노마키시·게센누마시·오가마와초·미니미산리쿠초)] [復興商店街(石巻市・気仙沼市・オガマ町・南三陸町)]

동일본대진재로 피제한 연안부의 상점가가 가설점포에서 영업을 재개하고 있다. 어패류 등 지역 특산의 신선한 식재료를 사용한 음식점에서 류 등 일용품을 취급하는 상점까지 다양한 점포가 있다. 부흥상점가에서 쇼핑을 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-오사카 반도리에는 세계 3대어장이라고 불리는 간카산어장이 위치한 곳으로, 가다랑어, 고등어 등 「간카산랜드」를 자랑하고 있다. 멍게, 고래도 유망하다. 한편, 게센누마에서는 생선잡기 일본 제일의 상어지느러미를 비롯 참치 등이 어획되고 있다. 각지의 주산시장에서는 신선한 어패류가 판매되고 있는데 꼭 한번 둘러 보고 싶어지는 곳이다.

상어지느러미(게센누마시) [フカヒレ(気仙沼市)]
게센누마시는 고급 중화요리의 식재료로 하면 각지의 시장에는 신선 인기가 높은 상어지느러미 일본제일의 열된다. 소금구이는 물론, 다채로운 상어지느러미요리를 맛볼 수 있는 것은 양육항구만의 특권.

멍게
바다의 파인애플이라고 불리는 멍게는, 몸부터 여름에 걸친 산리쿠의 진미. 독특한 풍미가 있어 식초를 이용한 요리나 회로 그 맛을 즐길 수 있다.

[산마(女川町, 気仙沼市)]
꽂지(오가마와초, 게센누마시)
오가마와항과 게센누마항은, 전국적으로 손꼽히는 꽂지 여취량을 자랑한다. 가을이 되면 각지의 시장에는 신선 인기가 높은 오가마와항의 열된다. 소금구이는 물론, 다채로운 오가마와항의 특권.