

宮古発

さんりく元気ラジオ！

(ワイドステーション内 毎週水曜日放送)

1月7日放送の「さんりく元気ラジオ」では、みやこハーバーラジオの箱石文彦さんが、昨年12月に再オープンした宮古市民文化会館を紹介してくれました。ここの大ホールは1012席ありましたが、東日本大震災で被災し、座席のほぼ半分に迫る13列目の高さまで浸水。地下にあった電気室も浸水、また館内には瓦礫が散乱したため休館していました。復旧工事は一昨年、2013年の9月から始まり、やっと完成したものです。昨年12月21日には復旧記念式典と市民による芸術発表がおこなわれ、大ホールは市民で埋め尽くされました。宮古市民文化会館の復旧で幅広い年代の人達がそれぞれの活動を整った環境で発表する場所が戻り、文化の発信やまた芸術鑑賞ができる場として期待されています。(1/7)

宮古発

仮設店舗活動成果報告会



宮古市田老地区で「仮設店舗」の魅力向上に向けた活動報告会が開かれました。宮古商工会議所の企画で田老地区の仮設店舗では昨年7月から中小企業診断士にアドバイスを受けてきました。報告会では3店舗が活動成果報告を行いました。このうち菓子店の経営者夫婦は新たな取り組みの実践例を挙げ、「丁寧な仕事」と「人の繋がり」を大切に、営業を続けていきたいと話しました。活動に参加した店舗では売上げ、客数ともに前年を上回っているということで、宮古商工会議所は仮設でない本格的な営業再開へ支援を続ける方針です。

(1/8 ニュースエコー)



釜石発

棒タラの干物作り



釜石市では「干物の達人」こだわりの棒タラの干物作りが行われています。乾燥機による干物作りが一般的になった今でも「干物作りの達人」として知られる新田国雄さん(65歳)は昔ながらの天日干しにこだわっています。新田さんの棒タラは釜石沖で獲れたスケソウダラの頭と腹を落とし、一晚、塩水に漬け込んだ後に2日間天日干しにします。冷たく乾いた寒風にさらすことで干物の旨味がグンと増します。魚を干すのは新田さんが暮らす仮設住宅の軒先です。大震災から間もなく4年、西風に揺れる棒タラは仮設住宅の冬の風物詩になりました。(1/9 ニュースエコー)



陸前高田発

さんりく元気ラジオ！

(ワイドステーション内 毎週水曜日放送)



今週は陸前高田災害FMの阿部裕美さんが、市内小友町のかき小屋『広田湾』で、代表の藤田敦さんにお話しを伺いました。藤田さん

はカキの養殖を営んでいましたが、震災で養殖筏が全て流されてしまいました。しかし広田のカキの美味しさをみんなに知ってもらいたいと、一昨にかき小屋をオープンさせたものです。ここでは蒸しカキの他、生ガキやフライ、グラタンなど様々なカキ料理を提供しています。カキはこれからが美味しくなるので、大勢の方に美味しい広田のカキを食べて欲しいと話していました。

(1/14)



「IBC復興支援室だより」facebookでも発信中
詳細はIBC公式サイトから <http://www.ibt.co.jp/>
IBC復興支援室事務局 019-623-3122