

**岩手県大船渡市から生中継！東北の魅力を知って・学んで・味わうオンライン旅  
最終回「0泊2時間 東北食べるツアー ～生産者と語ろう～」  
<岩手県大船渡市・ワカメ> 2022年2月19日(土)13:00～15:00**

立命館災害復興支援室(※)と、株式会社ポケットマルシェ(本社:岩手県花巻市、代表取締役:高橋博之)が運営する東北の農家・漁師の姿を伝え続ける「東北食べる通信」は、立命館関係者をはじめ一般の方を対象に、6回目となる「0泊2時間 東北食べるツアー ～生産者と語ろう～」(以下、東北食べるツアー)を、2月19日にオンラインで開催いたします。

本件のポイント

- 東北自慢の食材を自宅に届け、生産者とオンラインでつながり語りあうイベント
- これまで5回開催し、のべ92人が参加
- 現地の「人」と「食」の魅力に触れ、復興を目指す人々を身近に感じる機会を創出

東北食べるツアーは、東北自慢の食材を自宅に届け、現地の生産者とオンラインでつながり、東日本大震災から10年が経った東北の「今」を、知って・学んで・味わう全6回のオンラインイベントです。2021年4月にスタートし、これまでのべ92人の方に参加いただいた本企画は、今回で最後のイベントとなります。

今回は、岩手県大船渡市の「ワカメ」をテーマに、生産者・千葉豪さんをゲストとして迎えます。現地の「人」と「食」を通じて、その地ならではの魅力を体験し、復興を目指すまちや人々をより身近に感じ、気づきを得ていただきたいと思います。

記

日時：2022年2月19日(土) 13:00～15:00

開催方法：オンラインライブ配信(Zoom)

対象者：どなたでもご参加いただけます

参加費：2,680円(1,700円+送料980円)

<以下3点を含みます>

- ・東北食べる通信(A4サイズ、全16ページ)
- ・早採り生ワカメ500g、メカブまるごと1個
- ・生産者からの手紙

内容：(1) 船の上から生中継！ワカメ養殖のいろは

(2) “生産者と語ろう”トークセッション ※雨天時は一部内容を変更する可能性あり

申込方法：東北食べる通信サイトよりお申し込みください【締切:2月5日(土)正午】

[https://secure.taberu.me/refill/tohoku\\_195](https://secure.taberu.me/refill/tohoku_195)

以上

※立命館災害復興支援室について

東日本大震災発生直後の2011年4月に設置以降、学生・教職員のボランティア派遣や、企業・自治体と連携した復興支援プロジェクトなどを実施、多くの学生・教職員が学び、活動を続けてきました。本イベントは、コロナ禍で遠方へ気軽に足を運べない状況が続くなか、現地に行かずとも東北の魅力を体験し、かつ復興を目指す人々を応援する“新たな復興支援”として取り組んでいます。

本リリースの配布先：

京都大学記者クラブ、草津市政記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブ、文部科学記者会

取材・内容についてのお問い合わせ先

■学校法人立命館広報課

遠藤 (TEL:075-813-8300)

■東北食べる通信

[info@taberu.me](mailto:info@taberu.me)



生産者：千葉豪さん

## 別紙

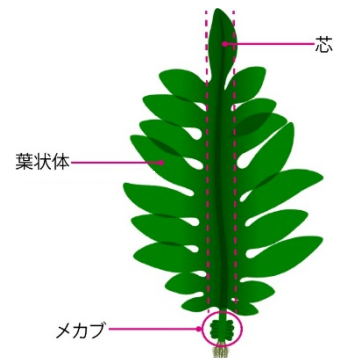
### ■生産者について

岩手県大船渡市の漁師・千葉 豪(ちば ごう)さん(38)。代々漁師の家に生まれ育つ。一度は都会に出るが、地域に新しい産業を作ろうという思いで25歳のときUターンし漁師になる。ワカメの養殖のほか、ホタテの養殖、カゴ漁も行う。

### ■食材「ワカメ」について

千葉さんが育てた早採り生ワカメをメインに、今が旬の宮城県気仙沼市の漁師・藤田純一さんが育てたメカブとのセットです(メカブとはワカメの根元に発達する生殖器を指し、春になると胞子を放出します)。

同じ三陸地方でも、気温や海水温の違いで成長具合が異なるワカメ。生ワカメは大きく育つ前の柔らかいものを早採り、メカブはより成長が進んでいる宮城県から成熟したものをお届けします。



ワカメの全体イメージ

### ■前回(第5回:鹿肉)の参加者の声

「鹿の狩猟の様子を見聞きし、実際に鹿肉を食べてみることで、命の尊さや、山に存在する放射性物質を除染する難しさ、鳥獣害被害の深刻さなどがわかり、震災後の東北の現状を理解するにはとても良いテーマ・食材だと思いました」

「震災のお話や鹿肉を販売するようになったきっかけなど、胸を打たれるエピソードばかりで、自分も社会のために何ができるのかを考えるきっかけになりました」

### ■東北食べる通信について <https://tohokutaberu.me/>

(株)ポケットマルシェが運営する食べもの付き定期購読誌。2013年創刊。毎月、東北各地で独自の哲学やこだわりを持って食材をつくる東北各地の農家・漁師の姿をクローズアップした特集記事とともに、彼らが収穫した食べものをセットでお届けしています。「食の向こうに人がいる」という、当たり前なのに忘れがちな食の原点を伝えています。

#### 【会社概要】

会社名: 株式会社ポケットマルシェ

代表者名: 高橋博之

所在地: 岩手県花巻市藤沢町446-2

東京オフィス: 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-26-5 金子ビル3F

#### 事業内容:

- ・生産者と消費者を直接繋ぐCtoCプラットフォーム「ポケットマルシェ」の企画・開発・運営
- ・食べもの付き情報誌「食べる通信(R)」の普及・多地域展開の促進、「東北食べる通信」の企画・運営
- ・生産者の販路拡大・地産品の認知向上・関係人口創出を目的とした自治体支援施策の企画・実施
- ・産直食材を活用したキャンペーンや福利厚生プラン等の企業向けプログラムの企画・実施

### ■「0泊2時間 東北食べるツアー ～生産者と語ろう～」年間スケジュール(開催分含む)

日程	テーマ	生産者	
第1回	2021年4月18日(日)	岩手県山田町「赤皿貝」	佐々木 友彦 氏
第2回	2021年6月19日(土)	岩手県釜石市「ドンコ」	佐々木 洋裕 氏
第3回	2021年8月21日(土)	福島県桑折町「桃」	羽根田 幸将 氏
第4回	2021年10月16日(土)	岩手県陸前高田市「新生姜」	菊地 康智 氏
第5回	2021年12月18日(土)	岩手県大槌町「鹿肉」	兼澤 幸男 氏
第6回	2022年2月19日(土)	岩手県大船渡市「ワカメ」	千葉 豪 氏