

漁師と民宿の二刀流
ハイカーの話聞いて
人生がより豊かに

この
今野 ぎつ子さん

桑浜漁師民宿 女将

昭和28年、宮城県女川町生まれ。
宮城県石巻市雄勝(おがつ)地区の集落でハイカーの
オアシスとなっている「桑浜(くわはま)漁師民宿」を経営。

漁師の家に生まれ、雄勝にご縁があって嫁ぎ、自らも船に乗る漁師として生活してきました。獲れた魚は週末に車で2時間以上かかる名取市閑上(ゆりあげ)まで運び、商売をしていた日常が、自宅も30数年通っていた閑上も、東日本大震災の津波で一変しました。

仮設住宅で生活しつつ、遠方から訪れる震災ボランティアに、桑浜の日常の料理を作って食事を提供し始めました。魚を切り身でしか見たことがなかった学生の皆さんに、一匹丸々焼いた魚の食べ方を教える食育のようなこともしました。

ある日、ボランティアから“料理が美味しいから民宿を始めてはどうですか？”と提案されたのをきっかけに、平成27年に民宿を始めました。

民宿を始めてすぐ、九州から歩きにきたハイカーが泊まりました。それからハイカーの方々が徐々に増え、今では外国人も宿泊するようになりました。お国言葉と身についた閑上の方言で身振り手振り交えつつ、ときに携帯の翻訳機能を使い会話をしています。雨でも晴れでもずっと歩いてくるハイカーの話は刺激になり楽しいです。歩き終わって再び訪れる方もいて、嬉しいです。宿泊の予約は1週間前にしていただけると助かりますが、ハイカーは計画立てが難しいようなので、2~3日前でも受けることにしています。自分がどんなに忙しくても、ハイカーの方は泊めるようにしており、テントを持ってきた方は納屋に案内したりもします。

食事は地産地消の食材を通して雄勝らしさを提供していますが、温暖化で海の状況が変化しているのを肌で感じ、名産のホヤやワカメなどが今後獲れなくなるのではないかと心配しています。

ハイカーの方々にも今の雄勝の海について知っていただきたいです。



おすすめはテイクアウトも可能な“ホヤビザ”(2日前までに要予約)。
険しい道を越えてきたハイカーのお腹を満たす浜の料理。
地産地消の美味しい食材と味付けが、次に歩き出す一歩を支えています。

