

2014 年第 109 号

(2014.9.29)

**JATA ツアーグランプリ 2014 観光庁長官賞 受賞****東北ふるさと課（化）シリーズ****「地酒（蒼天伝）海中貯蔵と貯蔵酒引き上げの旅」発売****～牡蠣棚から海中に沈めて貯蔵した地酒（蒼天伝）を引き上げ味わう旅～**

JTB グループの株式会社 JTB コーポレートセールス（東京都新宿区 代表取締役社長：皆見 薫）は、宮城県気仙沼市において漁業・水産業者や市民の皆様が一丸となって結成した「観光チーム気仙沼」と連携し、着地・発地共同で過去 5 回のツアーを造成してきました。6 回目（第六章）は 11 月 8 日（土）からの 1 泊 2 日で、2013 年の秋に気仙沼市唐桑半島の牡蠣棚の下に沈めた地酒を引き上げ新たに貯蔵するツアーを実施します。

東北ふるさと課（化）では東日本大震災後、ボランティアツアーの造成から始まり、観光復興への過程に於いて、「また来てね、また来るね」と何度も同じ地域に旅をしたくなるように、地元の皆様と一緒に観光資源の磨き上げを行い、実際にツアーとして造成してまいりました。これまで、旅行商品の造成は参加者が多く住む発地側の目線で行うことが一般的でした。しかし、震災からの観光復興においては地元市民の観光に対する感情や復興の進み具合など、配慮すべき点が多く、単純に発地目線だけでは造成しえない状況にありました。

元々観光資源に恵まれない地域において、交流人口の拡大による観光復興の取り組みは、従来型の観光業従事者にとどまらず、広く市民を巻き込んで地元の魅力を見つめなおす機会となりました。気仙沼市では、これまで観光とは縁の薄かった主力産業である漁業や水産業の方々も一緒にまちの魅力を再評価し、市の復興スローガンである「海と生きる」をテーマにした多くのアイデアの中から生まれた新たなコンテンツを盛り込んだツアーが作られました。

今回は、伝統漁法（メカジキの突きんぼ漁）漁師たちとの交流に加え、津波被害からの復活をはたした「海の市」では 2011 年「恋文大賞」を受賞した地元酒店の女将からのお話も伺います。また、とっておきの海中貯蔵酒に合う海の幸を使った肴作りなども行います。約 1 年間海中に沈められたお酒は、四季によって変化する海水の温度や自然な波のゆらぎによって、科学では説明し難い深い味わいを醸し出します。今回引き上げた海中貯蔵酒はとれたての旬の海の幸と一緒に味わいます。

JTB コーポレートセールスでは、引き続き「東北ふるさと課（化）」シリーズを継続し、観光復興を目指す地元の方々と一緒に新たな旅を創って参りたいと思います。

東北ふるさと課（化）

<http://www.jtb.co.jp/b2b/tohokufurusatoka/index.asp>

## 『地酒（蒼天伝）海中貯蔵と貯蔵酒引き上げの旅』商品概要

●実施日：2014年 11月8日(土)～9日(日) 1泊2日(朝食1回、昼食2回、軽食1回)

定員30名(最少催行人数20名)

●旅行代金：東京駅発 39,800円 (男女別相部屋のお一人様旅行代金)

東京駅発 43,300円 (2名1室指定の場合のお一人様旅行代金)

●行程：

1日目) 東京駅発新幹線で一ノ関駅へ→バスにて気仙沼市唐桑半島の漁師民宿「つなかん」へ  
→震災後ボランティアからIターンをした若者との交流→目の前の海で獲れた海産物の昼食・  
牡蠣棚にて貯蔵酒の引き上げと新たな貯蔵・伝統漁法の漁師との交流→酒蔵見学  
→海中貯蔵酒を味わう会

2日目) 再開をした「海の市」で震災の記憶展示見学・2011年「恋文大賞」を受賞した酒店の女将  
菅原文子さんのお話→斉吉商店・ばっばの台所にて貯蔵酒に合う肴作り体験→「さかなの駅」にて地元  
海産物のお買い物→一ノ関駅一東京駅着

●発売開始：2014年9月30日

\*ツアーの詳細はホームページ (URL:<http://www.jtb.co.jp/b2b/tohokufurusatoka/index.asp>)にてご確認ください。

◆報道関係の方からのお問い合わせ先◆

JTB広報室 03-5796-5833

◆お客様からのお問い合わせ先◆

株式会社 JTB コーポレートセールス 霞が関第一事業部 イノベーション東北デスク

東北ふるさと課(化)担当：影山・吉岡・菅原

電話 03-6737-9261 F A X 03-6737-9264

e-mail : y\_kageyama518@bwt.jtb.jp