

女子旅で見つけた



地元愛あふれる町

浪江町の魅力は無限大

浪江町の魅力を発信したい。そんな想いから動画制作が始まり、浪江町に住む皆さんの協力と、一人ひとりが持つ「熱意のバトンタッチ」で、一本の動画が完成しました。動画撮影の原動力となった想いや撮影風景の様子、作成した動画の概要を紹介します。この動画は声優の山田麻莉奈さんと小坂井祐莉絵さんにご出演いただき、復興庁からの福島再生加速化交付金を活用しています。

震災の記憶、加速する風化

東日本大震災から12年が経過し、時の経過と共に、そして、コロナ禍の影響もあり、浪江町を訪れる人が減少するなど震災の記憶の風化が加速しています。震災の記憶や教訓を知る機会が減っていき一方、浜通りに対する放射能による風評被害は根強く残ったままとなつています。

そこで、復興が進む姿や震災の記憶と教訓、浪江町ならではの魅力を県外に発信することで「浪江町の放射能による風評を払拭し、東日本大震災の記憶や教訓を伝えられるのではないか」と考えました。

過去と未来が交わる時間、想いと人が交差する町

浪江町は東日本大震災と原発事故の記憶と教訓、水素を活用した未来へのまちづくりを展開する、過去と未来の時間軸が交わる町。そして、一人ひとりの想いが人と人を繋ぎ、町民と浪江町を訪れた人々がふれあう美しい町です。一人ひとりの想い、町に住まう人々、町そのものに魅力があるのです。

浪江町の魅力×想い×人×熱意

私たち一人ひとりの「浪江町を想う気持ち」と「浪江町に住む人」と「復興への熱意」の掛け算が、私たちの魅力へと繋がるのです。どれか一つでも欠けてしまうと、私たちの魅力はたちまち、ゼロになってしまうのです。皆さん一人ひとりが想いや熱意を持ち続けることで、私たちの魅力を高め続け、無限大の魅力となるのです。

浪江で出会った、地元愛

「どこにもない、ここだけの魅力」
—— 二人で始まった一泊二日の浪江旅。そこで目にしたのは、震災の爪痕と浪江で生きる人々の笑顔でした。



震災の記憶
[震災遺構浪江町立請戸小学校]

新鮮な海鮮丼は地元の味
[海鮮和食処くろさか]

300年以上続く伝統の技を知る
[なみえの技・なりわい館]

酒造りで生まれた味を楽しむ
[SakeKuraゆい]

浪江町だからこそその伝統と食から技を知る

特急ひたちにゆられ、初めて浪江町に到着した二人は、駅で目にした「じゃらん」を片手に旅を始めます。

広がる自然と浪江の町並み、地元愛あふれる人たちのふれあい、道の駅なみえ併設の「なみえの技・なりわい館」では、なみえの技、を経験しました。初めて経験する陶芸体験では、大堀相馬焼伝統工芸士の小野田利治さんから、伝統と技を学びながら、「大堀相馬焼」を完成させました。併設の「SakeKuraゆい」で食べた壽甘酒プリンソフトは、酒造りの中で生まれた「なみえの技を知る機会になりました。」

あたり前にある幸せ 他人事から自分事へ

二日目に立ち寄った震災遺構浪江町立請戸小学校では、震災の記憶を目にしました。ニュースで知ったつもりになっていた被災地の状況は、何も知らなかったのだと気が付きました。地震や津波の怖さ、当たり前前の幸せが失われる苦しみ、原発事故による不安な日々と長い避難生活。当時の皆さんの想いにつれ、自分事として考えるきっかけとなりました。

地元愛から繋がる文化 町民の想いが心に残る

東日本大震災で人口がゼロになった町に人が戻り、たくさん人の想いが伝統や文化を守っていること、そして、地元を愛しているからこそ町の人たちに笑顔があふれていることを知る旅となりました。

浪江町で過ごした一泊二日の旅は、過去と未来、そして人と人との繋がりを実感する。浪江町でしか体験できない。旅になりました。



震災を知り、教訓を学ぶ



作成した動画は YouTube 「なみえチャンネル」で公開しています。



移動は「なみえスマートモビリティ」



震災の記憶と教訓を後世に繋ぐ [震災遺構浪江町立請戸小学校]



復興のシンボル「道の駅なみえ」



浪江の玄関「浪江駅」

浪江を見守る「私たち」

—— 動画制作への想いで生まれた縁 ——

動画制作に参加した皆さんはどのような気持ちで協力してくれたのでしょうか。浪江町に住む一人ひとりの「熱意」が最高のパトタッチとなり、1シーン、1シーンを繋いでいます。

動画制作にご協力いただいた4人に動画撮影の感想や浪江町に対する想いなどを聞きました。

動画から始まる「縁」

動画制作にあたり、浪江町に生きる人、そのものが浪江町の魅力であると考え、町民の皆さまに出演のご協力をいただきました。

多くの皆さまのご協力を得られたのも、私たちの事業目的に賛同したということだけではなく、「地元、浪江町を愛している」という皆さん一人ひとりの熱意が動画制作の原動力となっています。

東日本大震災への風化防止・風評払拭には、動画を見た県外の人や震災を知らない若い世代を含めた幅広い世代に「浪江町の魅力」を伝え、浪江町に関心を持ってもらうことが最初の一步だと考えています。

そして、この動画をきっかけとして、浪江町に人が訪れ「動画から始まる縁」が町民の皆さんの励みや喜びに繋がるのだと、確信しています。



食を通して浪江町に人が集まるきっかけへ

西内食堂
西内 学 さん (西台)

震災以降、浪江町は知っている人が減ったり、町並みそのものが無くなっていたりと感じています。

自身が「町の発展に貢献できることは少ないですが『食、をきっかけに町の手助けになりたい』と、思っています。

浪江町は集客力のある観光地が少ない町ですが、相馬野馬追や十日市祭など人が集まりやすいイベントもあります。しかし、私が動画制作にボランティアとして参加したのは、このような事業を通して、若い人が浪江町を知ってくれたり、来てくれるきっかけに貢献できればと考えたからです。

町の中にはおいしいグルメを提供するお店が多いので、浪江町を訪れて、グルメを楽しんでもらいたいです。「食、を通して人が集まる町になっていくことを期待しています。



浪江産の水産物を復活させたい

有限会社柴栄水産
柴 強 さん (北幾世橋)

2020年2月に浪江町で水産加工業を再開しました。私は「浪江産の魚が全国で評価される日を取り戻したい、全国にお届けしたい」という夢があります。

動画配信がきっかけで、浪江産の魚のことを「知る、ということに繋がってほしいと思っています。浪江町で事業を再開するにあたり、不安と心配も多く、とてもネガティブになっていましたが、『やってみないと始まらない』のどと気が付き、再開に踏み出しました。

今は浪江町の漁業復活へのスタート地点に立っている段階です。自分にできることで、地元貢献したいと考え、動画への協力も「やってみないと始まらない、という考えで参加しています。

あきらめずに頑張ることで、必ず浪江町の魚が再評価される日を取り戻せるのだと確信しています。



浪江に受け継がれる伝統のこころを次世代へ

大堀相馬焼春山窯
小野田 利治 さん (大堀)

大堀相馬焼は三百年前から続いてきた伝統工芸です。昔からの技を受け継ぐだけではなく、伝統を維持しながらも新しいものを取り入れていく必要があります。新しいことを取り入れる伝統だからこそ、大堀相馬焼の特徴である二重焼へ繋がったのだと思います。

若い世代には、大堀相馬焼を知って、「自分の感性に従った『伝統文化を体感、して欲しい』と、思っていました。

今回の撮影では、ろくろを使つての成形や絵付けを通して伝統文化を体感してもらいました。その中で、私自身も「若者ならではの感性」を学ぶことができ、この感性が大堀相馬焼の発展にも繋がっていければと思いました。また、動画を通して、多くの人に大堀相馬焼を知ってもらって、次世代へ伝統のこころを繋げたいと思いました。



浪江町の一員として地元を守り続ける

海鮮和食処くろさか
黒坂 千潮 さん (権現堂)

私自身にできることは、多くはありませんがこれまでに受けてきた「『恩、を返していきたい』という想い」があります。

避難指示が解除され、2016年の10月に浪江町仮設商業施設まち・なみ・まるしえで「海鮮和食処くろさか」の暖簾を掲げ、2021年3月からは権現堂に新築したお店で営業をしています。当時から、お世話になっている人や浪江町に協力できることがあれば応えていきたいと考えています。

浪江町はこれから浪江駅周辺の整備事業や福島国際研究教育機構などで変わっていくのだと思っています。動画をきっかけに浪江町を知った人たちが、移り変わっていく町の様子や田舎ならではの自然が広がる風景を体感して欲しいと思っています。

今後もゆっくりと楽しめる空間を提供できるように、そして浪江町を守れるよう頑張りたいと思っています。



グルメの思い出は、西内学さんとシェフ



浪江の水産物を使ったレシピもお土産に



三百年以上続く、なみえの技
思い出も成形



「江戸の魚介を提供したい」想いを
乗せた『海鮮に色だし茶漬け』