

2025 年 10 月 30 日

東急不動産株式会社

～ホヤぼーやが遊びに来る・気仙沼の海の幸などの特産品が勢ぞろいの2日間～

宮城県気仙沼市かつお溜め釣り漁350周年記念

「つながる気仙沼マルシェ in 代官山」を開催

東急不動産株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：星野 浩明、以下「東急不動産」）は、地域共生の活動拠点「TENOKA 代官山」（所在地：東京都渋谷区）で、宮城県気仙沼市（以下「気仙沼市」）の魅力を体験できるイベント「つながる気仙沼マルシェ in 代官山（以下「本イベント」）」を11月15日、16日に開催いたしますのでお知らせいたします。

気仙沼市のかつお溜め釣り漁（生餌を撒いてかつおを一つの場所に集めて釣り上げる紀州の漁法。効率よくかつおを大量に釣り上げることができる）350周年を記念し、“海とともに生きる”地域文化を、地域の代表食材であるかつおをはじめとした多彩な「食体験」を通じて堪能できるイベントです。会場では、気仙沼市自慢の商品を販売するほか、気仙沼市が誇る秋の味覚「戻りかつお」の試食など新鮮な海の幸を味わえる試食会、気仙沼市の人気のご当地キャラクター「海の子 ホヤぼーや」も登場し写真撮影や地場産品が当たるじゃんけん大会を実施するなど、子どもから大人まで楽しめる内容となっています。

東急不動産では、現在、全国6カ所の事業地で地域共生の活動拠点「TENOKA」を展開しており、イベント会場となる「TENOKA 代官山」は、東急不動産の環境・サステナビリティの取組みを発信する情報拠点です。本イベントでは都市と地方をつなぎ、気仙沼市の魅力を、グルメや体験を通じて多くの方にお伝えいたします。



■本イベントの概要

気仙沼市は、28年連続生鮮かつお水揚げ量・日本一で知られるかつおの産地であり、2025年は、気仙沼市にかつおの溜め釣り漁が伝えられて350周年となる歴史的な節目の年となります。

本イベントでは、気仙沼市および気仙沼物産振興協会と連携し、記念すべきかつお溜め釣り漁 350周年の節目を首都圏の消費者のみなさまと共に祝い楽しむとともに、地球温暖化による日本の食や地域文化への影響についても触れながら、地域同士のつながりを創出することを目的としております。

日時：11月15日（土）12:00～17:00

：11月16日（日）10:00～16:00

場所：TENOKA 代官山

（東京都渋谷区代官山町20-12 ForestgateDaikanyama 内 TENOKA 棟）

内容：・気仙沼市水産加工品の販売（一本釣りかつお漬け、秋刀魚昆布巻、ほやドレッシング、など）

・地域物産品の販売（クラフトビール、ホヤぼーやグッズ、鮫皮商品、など）

・気仙沼産かつおの試食会

・ホヤぼーやじゃんけん大会（所要時間 15 分）※景品あり

・ホヤぼーや握手・写真撮影（所要時間 30 分程度）

・ふりかけ作り体験（所要時間 30 分程度）

※すべて予約不要、先着順または売り切れ次第終了となります。

備考：入場料無料

主催：宮城県気仙沼市、東急不動産

協力：男山本店、BLACK TIDE BREWING 合同会社、山長小野寺商店、気仙沼市物産振興協会

■気仙沼市における「かつおの歴史」

気仙沼市は、28年連続生鮮かつお水揚げ量・日本一で知られる「かつおのまち」です。1675年に伝来したかつおの溜め釣り漁法は気仙沼の水産業の礎となり、現在も気仙沼市の重要な産業と食文化を支えています。

また、この350年の歴史は、単なる漁法の伝承ではなく、海と共に生き、災害を乗り越えて来た気仙沼市の人々の強さと知恵の継承でもあります。そのような「かつおのまち」に異変が起きています。

今年はかつおを北上させる、暖流の黒潮の流れが変わった影響や、東北近海への来遊量の減少を受けて、水揚げ量が激減しました。宮城県気仙沼市の菅原茂市長は、29年連続を目指す生鮮かつおの水揚げ量・日本一達成が「厳しい状況」と発表しました。地球温暖化による影響は地域の魅力や伝統の継承にも直接影響する社会課題となっています。

本イベントを通じて、かつお漁が飛躍的に発展した「溜め釣り漁法」350周年を祝うと同時に、地球温暖化による日本の食文化と地域伝統の危機を、多くの消費者の皆さまと共に知り・つながり・支え合うことで、持続可能な地域共生・地域課題解決につなげてまいります。

■東急不動産と気仙沼市の歩み

東急不動産ホールディングスグループは、2011年の東日本大震災後、2012年に気仙沼市から復興再生に向けた支援要請を受けて以来、継続的に復興支援に取り組んでまいりました。気仙沼市における商業施設の開業支援や、東京・銀座でのチャリティイベントなどを通じ、現地および東京の双方から東北エリアの復興に携わってまいりました。2025年8月には、2012年より協賛を続けている「気仙沼みなとまつり」において、新たな取り組みとしてブースを出展し、「はまらいんや」踊りの掛け声や打ちばやしへの参加など、祭りを盛り上げる一員として参画いたしました。今後も、さまざまな事業等を通じて、地域の皆さまとともに歩んでまいります。



銀座いきなり市場



商業施設（Pier7）



気仙沼みなとまつりブース出展

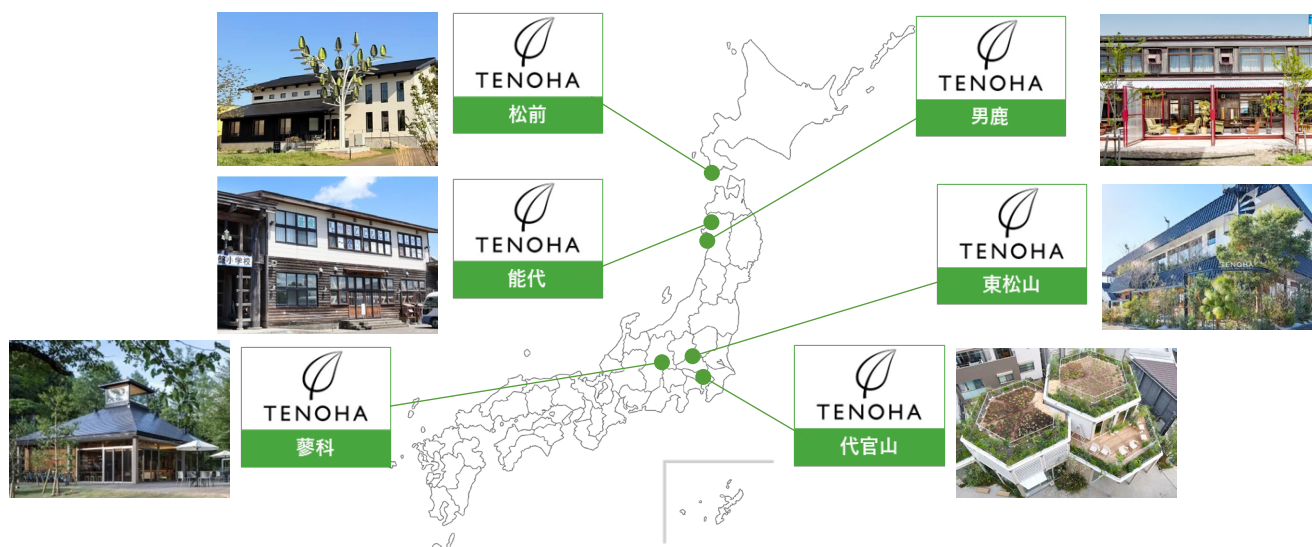
■東急不動産の地域共生の活動拠点「TENOH A（テノハ）」とは

TENOH A(テノハ)は、「手のひら」と「葉」の造語です。施設を大きな木、新しいライフスタイルを沢山の葉として、ものを作り出す手と手が、重なり合う葉のように広がり、新しい時代やものに向けて人やモノ・サービスが育っていく場所であることを表しています。地域の皆様と手と手をたずさえて、沢山の葉を増やし、更に大きな木へと成長して場を目指しています。

東急不動産は環境先進企業として、都市と地方で様々な事業を通じ、持続可能な地域共生・地域課題解決の取組みを地域の皆さまと共に取り組んでいます。各 TENOH A では、それぞれの地域に寄り添い、地域の課題や特性・ニーズに合わせた取組みを実施しております。



[TENOH A スペシャルサイト](#) | [東急不動産](#)



■ 【参考資料】 「つながる気仙沼マルシェ in 代官山」 出店店舗一覧

気仙沼市 PR ブース

店舗名	運営会社名	カテゴリー
気仙沼市 (ケセンヌマスイサンカ)	気仙沼市水産課	総合案内 気仙沼 PR ブース

宮城県気仙沼市の魅力を発信するブースです。気仙沼市にかつお溜め釣り漁が伝来して 350 年になります。かつお漁の歴史をはじめ、水産資源が豊富で年中豊富な種類のお魚が水揚げされる気仙沼市の魅力を、市職員の皆様が直接ご説明いたします。

<https://www.kesennuma.miyagi.jp/>



ワークショップブース

店舗名	カテゴリー	ブース展示・販促物
山長小野寺商店 (ヤマチョウオノデラショウテン)	体験	ふりかけ作り体験

創業 80 余年。ふりかけ作り体験に使うのは、約 6 種類の良質な乾物。三陸産ワカメの肉厚さには驚く方も多いですが、良質な乾物をこんなに贅沢に使えるのは乾物屋さんならではの。海苔やワカメ、鰹節など磯の香りいっぱいの自分だけの贅沢ふりかけを作ってみませんか。五感をいっぱい使って楽しんでください。

<https://www.k-yamachou.com/>



物販ブース

店舗名	カテゴリー	ブース展示・販促物
気仙沼市物産振興協会 (ケセンヌマシブツサンシンコウキョウカイ)	水産加工品 地場物産品	かつお関連商品 お菓子・ホヤぼーやグッズ など

豊かな海と山に囲まれた気仙沼の特産品を、もっと多くの人に届けたい。

気仙沼市物産振興協会は、地場産品の販路拡大や情報発信を通じて、地域の魅力を全国へ広げています。

生産者・事業者・市民が力を合わせ、気仙沼ブランドの価値を育み、未来へとつないでいき、気仙沼の“おいしさ”と“想い”を、日本中へお届けします。

<https://k-bussankyo.jimdofree.com/>



男山本店 (オトコヤマホンテン)	日本酒	かつお酒、純米吟醸酒など
---------------------	-----	--------------

1912 年創業。代表銘柄は「蒼天伝」。気仙沼で水揚げされる新鮮な海の幸のおいしさを引き立てる、爽やかで澄んだ香りと味わいが特徴です。今回は定番の“蒼天伝特純純米酒”をはじめ、気仙沼市カツオ溜め釣り漁伝来 350 周年記念し新発売した“恵比寿かつお酒”や、地元大島産ゆずを使用した“気仙沼男山柚子酒”なども試飲・購入いただけます。

<https://www.kesennuma.co.jp/>



BLACK TIDE BREWING (ブラックタイドブリューイング)	クラフトビール	Hello Again, Hoya Boya など
--	---------	---------------------------

気仙沼市で 2020 年より醸造を開始したクラフトビール醸造所で 2025 年 10 月に気仙沼市観光キャラクター「海の子 ホヤぼーや」とパートナーシップ協定を締結。ホップをふんだんに使用した IPA や Hazy IPA を主力商品として、これまでに約 300 種類のビールをリリース。協定を記念した特別限定ビール「Hello Again - Hoya Boya (Hazy IPA)」や定番商品の「Kesennuma Pride (IPA)」、「Hoya Boya (Hazy IPA)」、「Days Over (Lager)」を販売いたします。

<https://blacktidebrewing.com/>

