



南三陸の夏と冬の海の幸を食べて復興応援！

# 南三陸サポーターズ倶楽部 2022年度 会員募集



動画もご覧ください。



あさひがうらすいさん ごとうしんたろう  
旭ヶ浦水産 後藤新太郎

すがわらすいさん すがわらみきお  
菅原水産 菅原幹生

ごとうすいさん ごとうたいち  
後藤水産 後藤太一

## ☆「戸倉っこかき」の特徴

環境に配慮した持続可能な漁業と、その養殖場の国際認証制度ASC取得の挑戦が評価されて令和元年度農林水産祭天皇杯受賞！世界三大漁場の一つ三陸の豊かな海に面した志津川湾で、分水嶺がそのまま町になった南三陸町。この町に降った雨は全てこの湾に注ぎます。森里海はつながっており、森の豊かな水源から注ぐ真水が、マガキを大きく濃厚な味わいに育みます。お届けするのは、特大サイズのマガキ！殻の大きさと、厚みにこだわった最高品質の殻付き牡蠣です。マガキは垂下で1年育てた後、1つ1つバラして大きいものだけを選び、棚カゴ（左の写真）に移して育てます。それが『2年子』と呼ばれる特大のマガキです。注文から来年の3月以降までお待ちいただきます。※海の状態や、毎週の検査結果により発送時期が遅れる場合があります。

## ☆南三陸サポーターズ倶楽部

東日本大震災の津波被害は、南三陸町に甚大な被害をもたらしました。漁業関係者も大きなダメージを受けましたが、南三陸の森里海の生産者コミュニティとパルシステムグループとの人と人とのつながりを通じて、持続可能な地域づくりと復興に向けた取り組みが始まっています。南三陸町で森里海（農林畜水産業）の生産者コミュニティをSC南三陸という一つのチームに見立てて、生産者が『プレーヤー会員』で、食べて応援する組合員が『サポーター会員』です。

## ☆サポーター会員特典として

最高級の殻つき牡蠣コースと、夏の海の幸コース、タコ・かきコース、初どり生わかめ・めかぶコースが選べます。殻付き牡蠣づくり互助会の菅原幹生・後藤新太郎・後藤太一が、共同管理します。今シーズンからは、夏の『うに・ホヤ・わかめ』や、冬の『マダコやわかめ・めかぶ等』、漁師たちの取扱い魚種を増やしてご提供致します。SC南三陸の漁師全員がPBわかめ（パルシステム取扱い）生産者です。（牡蠣は、2023年2月～3月発送、夏の海の幸は2022年7月中旬以降随時発送、たこ・かきは2022年12月発送、生わかめ・めかぶは2023年3月随時発送です）。年3回、会報『波伝（ハデン）』を送付。blogもあります。南三陸の復興の様子や、交流企画・料理教室などの情報を共有します。※会の性質上、年度途中の退会及び返金が出来ませんので、ご了承の上ご加入ください。



うに・ホヤ・たこ  
わかめ・めかぶ  
はじまります！



# SC南三陸サポーター会員登録 お申込み方法

◎下記のコースごとの6桁番号を注文用紙またはオンラインパルで注文品と同じように記載してください。※必ず注文数は1とご記入ください。またタペンドご利用の方は、買い物カゴ下の6桁番号申込み欄へお申し込みください。

## ご注文後の流れについて

- ①6桁申込み番号にてお申し込みください  
※注文数量は必ず『1』と記入してください。
- ②商品代金と一緒に会費が引き落とされます
- ③2022年度SC南三陸サポーター会員として登録されます  
※お申込み期間・・・3月3回注文時から5月4回注文時まで
- ④会報「波伝」が年3回発行されます。
- ⑤商品は、発送時期に、南三陸からお届けします。

申込6桁番号	コースを選択	会費
105805	A. 戸倉っこかき 10 個コース	6,000円 (送料税込)
105813	B. 戸倉っこかき 20 個コース	9,000円 (送料税込)
105821	C. 戸倉っこかき 30 個コース	11,000円 (送料税込)
105830	D. <b>たこ・かきコース</b> (カットマダコボイル600g・剥き身かきロケット500g・殻牡蠣10個) 12月発送	10,000円 (送料税込)
105848	E. <b>夏の海の幸コース</b> (塩ウニビン80g×2・塩蔵ボイルわかめ200g×2・蒸しホヤ冷凍150g×2・生ホヤ冷凍200g×2 <b>冷凍クール便</b> ) 7月中旬以降発送限定で50名・発送日指定不可	10,000円 (送料税込)
105856	F. <b>初どり生わかめ・めかぶコース</b> (わかめ×2袋、削ぎめかぶ1袋・総量約1.7kg) 3月水揚げ日発送・発送指定日不可	5,000円 (送料税込)

登録(受注)期間 : 2022年3月3回～2022年5月4回 (3/7 (月)～5/20 (金))

■かきコースは、生食でも安心してお召し上がり頂けるように通常よりも厳しい基準で出荷しています。2023年3月の貝毒等検査を通過した後に、冷蔵クール便で生協登録住所へお届けします。※ご都合の悪い発送日があれば、牡蠣発送担当(菅原: 080-5849-1737)へご連絡ください。日時指定が出来ませんが、発送を遅らせることは可能です。

■たこ・かきコースは、12月のマダコ水揚げ時に発送となります。指定日不可。かきはむき身500gと殻つき牡蠣10個です。

■夏の海の幸コースは、7月中旬冷凍クール便発送。指定日不可。甘く美味しい『うに』は、希少資源であるため、※漁期が5月～7月の風の良い4回ほどの為、出荷日が確定出来ません。確実に受け取り可能な方限定で50名限定です。申込多数の場合には抽選となります。ホヤは鮮度の良いうちにロケットで冷凍されるので、解凍してそのままお召し上がりいただけます。お酒の等級を上げると言われる不思議な夏の海の味覚をお楽しみください。蒸しホヤは殻を外してお召し上がりください。夏の海の幸コース担当旭ヶ浦水産 後藤新太郎より発送となります。

■初どり生わかめ・めかぶコースは、朝採りの為、船が出せる風の良い日の発送となり指定日対応が出来ません。受け取れる方のみお申し込みください。海のリズムをお楽しみください。

## ☆森里海体験【SC南三陸サポーター会員特典】

ご家族などで宿泊を伴い南三陸に行って、プレーヤーと交流した場合は、お1人あたりパルシステムポイントを10,000ポイントプレゼント。(宿泊費補助のため宿泊費のかからないお子さんは対象外とさせていただきます) 例) 家族3人で、漁師体験: 到着日刺網仕掛け、翌朝水揚げ・牡蠣棚を視察

10,000ポイント×3名= パルシステムから30,000ポイント付与

◎各プレーヤーが提供する交流企画は、会報にてお知らせします。

※ サポーター登録者の個人情報、商品と会報の発送時に限り、使用します。

SC南三陸の商品・体験等の内容に関するお問い合わせ先  
SC南三陸事務局  
波伝の森山学校合同会社 CEO 渡辺啓  
090-1219-5676  
(金曜除く9:00～17:30)

SC南三陸サポーターのお申込みに  
に関するお問い合わせ先  
パルシステム茨城 栃木 組織運営部  
フリーダイヤル 0120-289-500  
(月～金9:00～17:30)

SC南三陸は、森里海の生産者コミュニティが共助連携で運営しています。

はでんのもりやまがっこわたなべひろく  
波伝の森山学校 渡辺啓



塩ウニ・ホヤ・わかめ・めかぶはじまります!  
SC南三陸のブログもご覧ください。  
<https://ameblo.jp/sc-msr/>