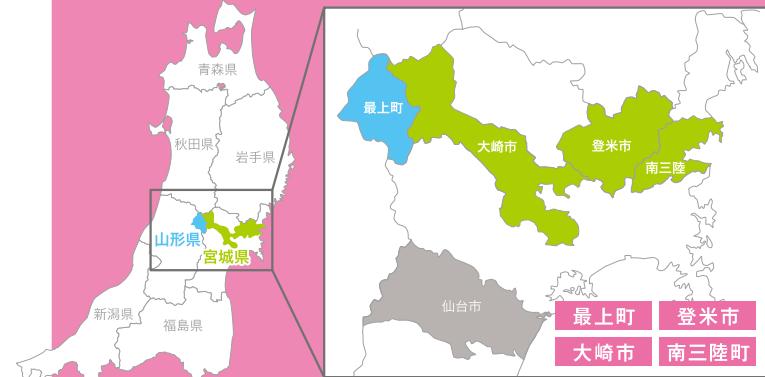


地域の宝を生かして地域活性化！

東北のセンターライン・未来プロジェクト

（宝の山・里・海をつなぎ、地域を再生する）

観光資源が豊かで、昔から地域同士の交流が盛んだった
山形県最上町・宮城県大崎市・登米市・南三陸町エリアで進められているのが
「東北のセンターライン・未来プロジェクト」。
歴史・自然・産業・人・交流など様々な宝を発掘し、
地域全体の魅力を高めることで、観光客の満足度向上につとめます。



山形県北東部から宮城県北部に位置する広域な2市・2町の組織体

主な取り組み

宝を掘り起こす

4つのまちに埋もれる観光資源=宝を掘り起こし、最大のマーケットである仙台市民に観光面でのモニター調査を行う。

宝を磨く

地域の宝の検証や比較を行い、新しい組み合わせによる宝の発見や、特産品のコラボレーション化を進める。

宝をつなぐ
活かす

体験型のモニターチームを企画して旅行商品を開発したり、情報発信、二次交通の試験運行等にも取り組む。

プロジェクトを推進する4団体

最上町観光
協会

<http://mogami-portal.net/>

南三陸
観光協会

<http://www.m-kankou.jp/>

登米市観光物
産協会

<http://www.tome-city.com/>

みやぎ大崎
観光公社

<http://mo-kankoukousya.jp/>

南三陸町

南三陸キラキラ丼



リアスのキラメキを丼に盛り込んだ人気の「南三陸キラキラ丼」。春夏秋冬それぞれ旬の魚介類を豪快に味わう、四季を感じる名物丼。わざわざこれを食べに遠くから来る人も！

最上町

アスパラガス



生産者全員がエコファーマーの認定を受け、環境に優しい農業で、甘くて色鮮やかなアスパラガスを生産中！アスパラ畑に地元の良質な堆肥をふんだんに使用。徹底した土づくりにこだわっている。

【収穫時期】5月中旬～10月下旬
【作付面積】約47ha(平成24年現在)
【出荷数量】約360t(平成24年現在)
【購入場所】町内の各産直施設

鮎



『川の駅 ヤナ茶屋もがみ』では、年間を通して鮎の塩焼きが食べられる。上品な味と香り。豊かな天然の味が魅力。

登米市

油麸丼



登米市のB級グルメ。特産の油麸を使った油麸丼は、登米でしか出合えない自慢の味。ほかほかのごはんの上に、半熟卵でじた油麸がたっぷりのった、ヘルシーメニュー！

はっと



小麦粉を水で練って熟成させたものを薄くのばして茹で上げたもの。登米市内には、はっと料理が食べられるお店が20軒以上も！そのお店でしか味わえないお袋の味をお楽しみに。

東北のセンターライン・未来
プロジェクトの立ち上げと
意味について

平成23年の東日本大震災発生以後、自治体間の相互協力が功を奏し、被災者の受け入れから住居の斡旋など生活支援全般にわたり、大きな成果を得ることが出来ました。この事が、津波被災地の南三陸町と三つの自治体（登米市・大崎市・最上町）が協力を結ぶことにつながり、地域経済復興でも協力しあう関係を作りたいという願いから、「東北のセンターライン・未来プロジェクト」を立ち上げた次第であります。本プロジェクト推進においては、財団法人高速道路交流推進財団様より全面的に支援金を受けており、これにより、地域経済の振興に取り組んでおります。一般社団法人みやぎ大崎観光公社は現在、本プロジェクト推進団体の会員として平成25年度より活動しております。

『東北のセンターライン』命名について

太平洋側の南三陸町から登米市、大崎市、そして山形県の最上町までの自治体の並び方が東北地方の中心部に一直線になっていることから由来します。

一般社団法人みやぎ大崎観光公社
代表理事 菊地 武信