

被災地の再生担う観光拠点開業 「アクアイグニス仙台」が4月21日オープン

東日本大震災から11年目となる今年4月21日、津波被害を受けた仙台市若林区の藤塚地区にカフェや農園レストラン、温泉棟などを備えた複合施設「アクアイグニス仙台」がお目見えする。復興から再生へ。被災地の記憶を受け継ぐとともに、地域の魅力を観光資源として育てていこうと、関係者は開業に向けた最後の準備に余念がない。

「アクアイグニス仙台」は、建設業の深松組（青葉区）が市の防災集団移転跡地利活用事業に応募し整備を進めており、敷地面積は約3万2500平方メートル。カフェやレストランのメニューは、世界的に活躍するパティシエの辻口博啓氏、東京のイタリア料理店「リストランテ アクアパッツァ」オーナーシェフの日高良実氏、人気和食店「賛否両論」店主の笠原将弘氏が、東北の食材を取り入れて考案する。有名シェフが監修した料理やデザートが味わえる場所として話題性は抜群、国内外からの誘客を目指す。

また、田んぼビオトープ、野菜などの収穫体験ができる畑、イチゴやトマトの農業ハウスも配置するなど、食や農を身近に感じてもらう施設も充実。駐車場は屋敷林「居久根（いぐね）」に見立てて樹木で囲む。温泉棟は高さ16メートルの3階建てとなっており、津波発生時には避難場所として使う。

「アクアイグニス」ブランドの施設としては、同名の運営会社（東京）が三重県菰野（こもの）町で同種の複合施設を展開。年間100万人が利用する人気の施設となっている。仙台では、地下鉄東西線荒井駅（若林区）から無料のシャトルバスを走らせるほか、周辺の観光施設をつなぐバスの運行も検討している。近くには仙台空港があり、外国人観光客の利用も見込めるため、沿岸部の周遊観光の拠点として注目される。

俗に、十年ひと昔という。震災から11年。既に地元の中学生に震災の記憶はなく、震災経験の風化にどう歯止めを掛けていくかが、被災地の重要な課題になっている。アクアイグニス仙台は何より、被災した海辺空間を生かしたロケーションという点が他の観光施設にはない特徴だ。この地に多くの観光客を呼び込むことで、施設が被災地の復興支援のみならず、震災記憶の継承という役割も果たしていくことが期待される。

河北新報社 東京支社営業部主任 早坂努



提供メニューや店舗のコンセプトを説明
左から、辻口氏、日高氏、笠原氏



アクアイグニス仙台の温泉棟＝仙台市若林区藤塚