

宮城のノリを皇室に献上 ～ 復興・美味しいノリ生産を目指して ～

乾海苔品評会は、宮城のノリの品質や生産技術の向上を目的として、昭和23年から塩竈神社で開催されています。昭和52年の第30回品評会からは、優賞、準優賞の受賞者は宮中に参内し皇室に献上する榮譽に浴するようになり、生産者は品評会での優賞・皇室献上を目指して日々切磋琢磨しています。

今年度の優賞は、東松島漁業生産組合代表の手代木浩二さん、準優賞は宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所の相澤良弘さんが受賞し、平成25年2月5日に受賞した乾ノリを皇室に献上しました。

東松島漁業生産組合は、被災後、宮城県漁業協同組合鳴瀬支所浜市地区の漁業生産者5経営体が組織した組合で、全てを失いながらも養殖施設や乾ノリ加工施設を整備し、生産を再開した後の初生産での優賞となりました。



皇室献上海苔

宮城のノリは、全国で一番早く生産され「みちのく寒流のり」というブランドとして全国に出荷されています。

養殖生産者は、東日本大震災を乗り越え、皇室献上ノリのように美味しいノリを復興を支援していただいた皆さんに届けるため、今漁期も冬の寒さが厳しく暗い時間帯から海に出て摘み取り生産を行っています。是非、手に取り、そのうまさを実感してみてください。



ノリの摘み取り風景

これからの花き経営の可能性を学ぶ ～ 「花き6次産業化講習会」を開催 ～

名取市花卉生産組合は、東日本大震災で甚大な被害を受けましたが、ボランティアの支援や東日本大震災農業生産対策交付金事業の活用により、営農を再開することができました。組合では、1日も早い復興を目指すとともに、収益性の高い花き経営を実現するため、「花き6次産業化講習会」を平成25年1月23日、30日、2月13日の3回にわたり開催しました。1回目には花束の作り方、2回目はアレンジの仕方と商品の検討、3回目は6次産業化への取組の可能性について検討を行いました。若い世代および女性が半数以上を占めるなど、各回約20名の参加となりました。

講師としてフラワービジネスにおいて幅広く活躍されている、(株)プランツ・モジュール代表取締役の山口昌哉さんを招き、消費者の視点に立った商品の作り方について熱心に教えていただきました。参加者は、現在主流となっているラッピング方法や色合わせなどの技術を学び、自らの経営展開に様々な可能性があることを発見できた実り多い講習会となりました。



先生の花束の作り方を熱心に見つめる参加者の皆さん

従業員と共に早期の事業再開を目指して！！

(有)佐惣工務店の佐藤惣二社長は、仙台市若林区荒浜地区に自社を構え、主に住宅建築を担っていましたが、海岸から約300mに立地していた社屋は、東日本大震災による約8mの津波に飲み込まれ、事務所・工場とも全て流されてしまいました。

幸い従業員らは全員無事であり、国庫補助事業の活用により早期復旧・事業再開を目指すことができました。昨年未には、二転三転した事務所兼工場の建築場所もようやく決まりました。現在は、建屋を建築中で、順次、工作機械等の据え付けを行っており、今年4月の本格事業再開を目指しています。この間、佐藤社長はビニールシートで覆った仮設テントの中で、従業員と共に自家発電機を使いながら、白熱電球の下で新調した工作機械をフル稼働させ、被災者向けの復興住宅の早期整備の要望に少しでも応えようと努力されています。

また、工業高校などでの建築大工技能検定に向けた講師も務め、将来の建築技術者の育成にも尽力されてこられました。

謙虚で温厚な佐藤社長ですが、従業員と一丸となって事業再開に取り組んでこられた氏の表情からは、震災復興への熱き思いが伝わってきます。



建築中の新社屋と佐藤社長

名取市閑上の「ささ圭」が本格製造再開 ～ 新商品で生産拡大を目指す ～

名取市閑上の老舗笹かまぼこ店「ささ圭」。昔ながらの味わいを守りつつ、新しい発想のかまぼこの美味しさを次々に提案し、消費者の心をつかんでいます。

2年前のあの日も、ホワイトデーに向けた新商品発売の準備に追われていました。

津波は大切な3名の社員、そして工場と店舗、自宅までもを一瞬のうちにのみ込みました。一時は、廃業を考え社員全員に解雇を通告しましたが、震災の3日後、瓦礫を踏み分けようやくたどり着いた本社工場跡で、傷だらけの社名プレートを見つけた時はあたかも「必ず復興してこのプレートを掲げてくれ」という工場の強い意志のようなものを感じたと社長は振り返ります。



ささ圭の社名プレート



再スタートした製造ライン

周囲の激励の声の中、平成23年7月1日には、津波被害を逃れた直売店の生産設備で創業当時のまま石臼づくりで練り上げ、手延べで成形し、1枚1枚職人が焼き上げた「手わざ笹かまぼこ」の製造を再開しました。その後、地場の野菜や旬の食材をたっぷり使った人気の揚げかまぼこ「遊里揚（ゆりあげ）」もお店に並びました。

平成24年9月には名取市植松で待望の新工場が竣工し、製造ラインを拡充して、新たに再スタートを切りました。玄関脇では、あの時の傷だらけの社名プレートが見守ってくれています。

1年半の量産体制のブランクの影響は大きく、大切な取引のいくつかが絶たれてしまいました。取引の再開に合わせて生産を調整しながら、ようやく震災前の4割程度まで回復したところです。しかし、佐々木圭亮社長からは、「1日も早く震災前の売上まで戻し、更にはそれ以上の生産拡大を図るべく努力したい」という力強い抱負を伺うことができました。また、間もなく、待ちに待った「ホワイトデーかまぼこ」がデビューし、更に新たな食材を使った「遊里揚」も近日中に発売される予定です。

皆様も、出来たての新商品をいち早く召し上がってみてください。

浦戸の新しい養殖カキ「あたまっこカキ」の開発！

平成24年12月19日、マリンゲート塩釜3階のレストラン「PIRATE SHIP」において、「浦戸諸島の復興・活性化協議会」が新たなカキ養殖手法として注目している「(仮称)あたまっこカキ」の関係者による試食会が開かれました。

このあたまっこカキは、カキをネットに入れ、潮間帯(※1)の水深で養殖したもので、通常の垂下養殖(※2)のカキより一回り小さいのですが、味が濃厚で市場性が期待できます。

試食会では通常のカキとの生での食べ比べに加え、あたまっこカキを使ったオイスターチャウダーや、トーストに乗せたカキペースト、カキのリゾット等が供され、参加者は「通常の垂下養殖のカキよりも旨味が強くおいしい」と高く評価していました。



あたまっこカキの外観

今後は、安定的に養殖するための技術改良を行うとともに、PRや販売方法などについて検討する予定です。

誰でも食べられるようになるのが待ち遠しいです。

※1 潮間帯：潮の満ち引きにより、大潮の最大満潮時には海面下になるが、最低干潮時には海面から露出するような場所のこと

※2 垂下養殖：貝類・藻類などを籠(かご)や網袋に入れたり縄などに付着させて、海中につり下げて養殖する方法



左は通常のカキ、中と右はあたまっこカキ

仙台・黒川地域園芸特産振興研修会の開催 ～ 土地利用型野菜で復興を ～

被災から早期に農業復興を成し遂げるために措置された東日本大震災農業生産対策交付金事業を活用し、これまで管内では142件、約77億8千万円の事業費で鉄骨ハウスなどの共同利用施設や農業機械、生産資材等の復旧・導入が行われました。園芸部門では、424、088㎡の鉄骨ハウスが復旧・新設されましたが、被災地域での園芸振興による新たな農業の構築を後押しするため、平成25年1月31日に土地利用型野菜の生産振興に向け研修会を開催しました。

研修会では、「震災を乗り越え野菜の生産拡大を目指して」、「加工業務用野菜確立に向けた産地づくり」、「新カット野菜工場における加工業務用野菜の必要性」と題して、3人の講師から津波被害を受けた農地での露地野菜の生産・拡大に向けた取組事例や、加工業務用野菜の産地づくりの取組と地元野菜を使ったPB商品(※1)の開発、ソフトスチーム加工法(※2)による野菜の新加工商品の生産等について御教示いただきました。



熱気あふれる会場の様子

参加した法人組織の方からは、「正直まだ園芸で復興・・・というレベルではありませんが、講演を聞いて、自分の会社の取組が遅かったことを反省しました。これから頑張ろうという刺激になりました」との復旧復興にかける想いを聞くことが出来ました。

これから、ニーズを踏まえた野菜生産に力を入れることで、仙台管内の農業を活気あるものにしていきたいと、生産者、農協、関係機関の想いが一つになりました。



(有)アグリードなるせ安部取締役社長

※1 PB商品：プライベートブランド商品。自主企画商品のこと

※2 ソフトスチーム加工法：100℃以下の適温で加工することで、熱に弱い栄養素を破壊しない加工法

□■ おすすめイベント情報

第12回手づくりおひな様展

日時:2月9日(土)~3月11日(月) 午前9時~午後5時(最終日は午後3時まで)

場所:秋保・里センター(太白区秋保町湯元字寺田原 40-7)

内容:豪華絢爛なつりびな(つるし飾り)のほか、一般応募作品、地域の子供たちの作品など手づくりのあたたかみがあふれる展示会です。時代雑(江戸期~昭和)の展示も必見です。期間中は音楽イベントやおりがみ体験もあります。

問 秋保・里センター Tel: 022-304-9151 <http://akiusato.jp/>

第5回利府町海産物収穫祭

日時:3月3日(日) 午前9時から午後2時まで

場所:利府町役場町民広場(役場駐車場)

内容:利府の海で育った新鮮な「ワカメ」「昆布」「海苔」などの販売の他、『鍋コーナー』や『無料ワカメ汁コーナー』『地場野菜販売コーナー』など、利府の旬を満喫してもらえる内容がいっぱい!「メカブのつかみ取り大会」「親子二人羽織海苔巻ゲーム」などイベントも盛りだくさんです。

同時に、利府のお米で作った純米酒「利府浪漫」の新酒発表即売会も開催されます。

ぜひご家族揃ってお越しください。

問 利府町観光協会 Tel: 022-356-3678 <http://www.rifukankoukyoukai.com/syukakusai.html>

伊達なわたりまるごとフェア

日時:3月3日(日) 午前9時30分から午後2時30分まで

場所:亶理町佐藤記念体育館(亶理町字旧館 62-1)

亶理町中央公民館前駐車場(亶理町字旧館 61-22)

内容:亶理町の農・水・商工業など地場産品が一堂に会する、初春の大フェスティバルです。

東北一の生産量を誇るイチゴの試食コーナー(数に制限があります)のほか、地元の新鮮な野菜や水産加工品、特産品などの即売やお楽しみ抽選会、イキイキ花コーナーなど、2つの会場をフルに使って展開されます。

ぜひ、わたりの春の味覚を楽しみにお越しください。

問 まるごとフェア実行委員会事務局(商工観光課内) Tel: 0223-34-0513

<http://www.town.watari.miyagi.jp/events/index.cfm/detail.1.19180.html>

竹駒神社初午(はつうま)大祭

日時:3月17日(日)~3月23日(土)

場所:竹駒神社(岩沼市稲荷町 1-1)

内容:竹駒神社の年中最大行事である「初午大祭」は、京都の伏見稲荷大社の御祭神が旧暦2月の初午の日に鎮座されたことから、毎年旧暦2月の初午の日から7日間に渡り、五穀豊穰・商売繁盛・家内安全などを願って行われます。

期間中の日曜日(3/17 午前10時から午後2時まで)に執り行われる「神輿渡御」の神事では、大名行列の面影を今に伝えるもので、揃いの法被を着て勇壮な掛け声を発しながら歩く三十数名の「竹駒奴(たけこまやっこ)」「(市指定文化財)の古風な道中練りを先頭に、華やかに着飾った稚児や神子、神輿、騎馬武者の総勢700人の華麗な行列が竹駒神社を出て、市内を練り歩き、時代絵巻が繰り広げられます。

期間中は絵画展や植木市のほか、露店も多く立ち並び、毎年各地からの観光客や参拝者で賑わいます。

問 竹駒神社社務所 Tel: 0223-22-2101 <http://iwanuma-sci.or.jp/iwanuma-sight-seeing/>

★ 読者の皆さまからのたくさんの明るい情報をお待ちしております!

お問い合わせ先)宮城県仙台地方振興事務所
地方振興部(担当:鈴木、鶴飼)

(HP) <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/sdsgsin-e/> (E-Mail) sdsinbk2@pref.miyagi.jp (TEL) 022-275-9140