

「はらから福祉会 みお七ヶ浜」の挑戦！

～海苔でもポッケでもない“七ヶ浜の新たな魅力”を発信したい～

海のラー油や海苔チップスなど、地元七ヶ浜町の特産物を使った商品を製造している「社会福祉法人 はらから福祉会 みお七ヶ浜」。地元を襲った想像を絶する悲劇に心を痛めながらも、同施設は、地震後早期に、在庫の材料で調理した総菜を、避難所で過ごす人々に無償提供し、また、買い物に困る多くの町民に販売しました。電気も水道も使えず、また、食材の調達も困難な状況下で、「作ったことがなく、レシピさえ知らない」総菜の調理に取り組んだ一その想いはどのようなものだったのでしょうか。

早く営業を再開しなければと、食材を確認すると、翌日の豆腐製造のため、水漬した大量の大豆がありました。そこで豆コロッケを作ろうと考えたものの、調理したことは1度もなく、作業は手探りの中でスタートしました。油に入れると形が崩れてしまい売り物にならないなど、何度も試行錯誤を繰り返し、職員全員の知恵を結集させることで、徐々に形にすることができるようになりました。約2週間後に電気が復旧し、フードプロセッサーを動かすことができるようになるまでの作業は、本当に大変だったとのこと。同施設の所長である長井敏和さんは、当時を「何でもいいから、できることをやろうという気持ちだった」と振り返ります。

「町があって、みお七ヶ浜がある。町には本当に感謝している。その感謝の気持ちに報いるためにも、ここから七ヶ浜の名物を発信していきたい」そう語る長井さんの次なる目標は、“地元の名前”が分かる商品を開発することです。いずれ、同施設の手で、B-1グランプリならぬ、T-1グランプリのような新しい企画（つまりB級グルメではなく豆腐（Tohu）グルメ）が実現されるかもしれません。

10月8日に、新商品“ずんだどうふ”をお披露目したばかりの「みお七ヶ浜」。地元を愛するチャレンジ精神が、これからも、七ヶ浜の新たな魅力を発信してくれることでしょう。



ブランドマグロ「三陸塩竈ひがしもの」の販売が始まりました！

～塩釜の旬と元気を発信～



震災復興後、初めてとなる、「三陸塩竈ひがしもの」の水揚げが始まりました。

「三陸塩竈ひがしもの」は、塩釜市魚市場に水揚げする三陸東沖で漁獲された天然の生鮮メバチマグロの中でも、塩釜の仲買人が目利きを行い、脂ののりや鮮度、色つやの良さ等の基準を満たしていると認定されたものです。

また、近海まぐろ延縄漁業により脂ののったメバチマグロの漁が本格化する9月から12月までの期間限定のブランド商品です。

今年、9月15日に、塩釜市魚市場で、関係者が見守る中、販売が開始されました。現在は、1日に約20トンが水揚げされているメバチマグロのうち、1割程度が「三陸塩竈ひがしもの」として、県内はもとより全国に発送されています。

これからの季節、県民の皆さんには、「水産復興に向けた活力と、旬の塩釜の味」をお届け出来ると思います。

※「三陸塩竈ひがしもの」は、9月15日から右記のロゴマークを表示している塩釜水産物仲卸市場をはじめとする小売店で購入できます。また、宮城県内の寿司店等で味わうことも出来ます。(ひがしものに関するお問い合わせは「塩釜市魚市場買受人協同組合」まで、電話：022-362-2284)



～ 震災を乗り越え農商工連携(きずな)は続く ～
今年も「地元のキノコを使った秋の駅弁」が限定販売！

昨年、人気を博した駅弁“秋の吹き寄せ弁当”は(株)日本レストランエンタプライズが、仙台市泉区などで栽培された“原木しいたけ”と、大和町の“舞茸”を使い、季節感たっぷりに仕上げた逸品です。好評につき、今年も9月から11月末までの季節限定で販売されています。

原木しいたけと舞茸はそれぞれの生産者が、丹誠込めて栽培した良質のキノコで、同社の仙台調理センター営業部の次長である高橋貞悦さんが惚れ込んだ食材です。

“秋の吹き寄せ弁当”には、「地域の食材を活かし、お客様に安全でおいしいものを届けたい。地場の香りや風味，“秋を食す感動”を消費者に伝えたい」というキノコのプロducerと駅弁製造業者の熱い想いが込められています。

今年の販売に向けて、9月8日に、震災後初めてになる、キノコのプロducerと駅弁製造業者、関係機関の顔合わせが行われました。駅弁の出来映えを堪能しつつ、震災以降の近況や、それぞれの商品作りへの想いなどを語り合い、お互いの生産現場への理解と絆をより一層深める機会となりました。

原木しいたけの栽培には、宮城の里山を代表するコナラ等の広葉樹が使われています。15年から20年の短いサイクルで木を伐採することは、切り株から若い芽が再生することを促し、里山を若返らせるために、無くてはならない作業なのです。同駅弁は、宮城を旅する皆様に“秋のおいしい味覚”をお届けすると共に、宮城の森林保全にも貢献しています。



山元町「夢いちごの郷」が復活！ ～ 直売所を再開しました ～



地震に伴う津波により、山元町の“夢いちごの郷”は、いちご栽培施設と併設する農産物直売所がすべて流されてしまいました。

しかし、農産物直売所に出品している“夢いちごの郷 友の会”の皆さんの、早期に再開したいとの意気込みで後押しされ、7月末から再開に向けた準備を進めてきました。

用地の確保や店舗の用意など、再開までの道のりは簡単なものではありませんでしたが、陳列テーブルに野菜コンテナ等を利用するなどの工夫により、準備開始から2か月ほどで再開にこぎつけることが出来ました。

幸いにも、農産物の売り上げデータ等を管理している会社が被災を免れたため、すぐにパソコンでのデータ管理を再開することができました。

新たな店舗は、国道6号線沿いの町役場の近くにあり、駐車場も大変広く、利用しやすい場所です。現在の品揃えは、ナスや葉物等の野菜類とりんごが中心で、他にも、りんごジュースやジャム類等の加工品を販売しています。また、以前から好評だった“いちご”



と“パプリカ”のアイスクリームも今後販売する予定です。現在、営業日は週末のみとなっていますが、本格的ないちごの出荷を迎える11月からは、毎日営業したいとのことです。これからも、多くのお客様が訪れることを期待しています。

(営業日：金土日祝祭日のみ、営業時間：午前9時から午後4時まで、電話：0223-37-1115)

秋保の新しい楽しみ方を提案 ～ グリーン・ツーリズムの誘い ～

仙台市太白区秋保町の滝原地区で、7月27日に、仙台市が実施するグリーン・ツーリズムのモニターツアーが開催されました。同地区は温泉地の奥に位置する秋保大滝や二口溪谷への通り道にあたります。築100年以上の古民家が残る田園風景や、名高い寺社をはじめ、意欲的な農業者や工芸家など、多彩な資源に恵まれています。また、都心部から近く、気軽に訪れることもできます。「地域の魅力をもっと知ってもらいたい」。そんな地元



の熱意がこのツアー開催に結びつきました。当日は天候にも恵まれ、42名の参加者は、農家の方々の手ほどきを受けながら、丹精込めて育てられた野菜を収穫しました。新鮮な野菜をふんだんに使った昼食のお弁当や生産者との交流は、参加者に強い印象を残したようです。また、当日は“初級デジカメ教室”も行われ、カメラを通して、秋保の素晴らしい景観を再発見することができました。盛りだくさんの体験をした後、温泉につかって疲れを癒しました。このツアーを通して、参加者は、「地域の人と交流したい」、「市民農園などで四季を通じて来たい」と、この地域のグリーン・ツーリズムの今後の展開に期待を寄せています。

“秋保といえば温泉、大滝”と同時に、「豊かな農業体験ができるグリーン・ツーリズムの地である」と広く認識されるよう、これからも地域興しに力を入れるとともに、今後、津波被害を受けた沿岸部の生産者と連携し、共に復興に取り組んでいくという目標のもと、秋保は頑張っています。

お客さんの言葉に励まされ、梅干し加工再開！

～ 七ヶ浜町花湊浜の相澤サカ子さん ～



農産物漬物（梅干し）で宮城県認証食品（3E）の認証を受けている七ヶ浜町花湊浜の相澤サカ子さんは、被災した漬物加工工場を8月に再建し、梅干しの加工を再開しました。

地震に伴う津波により、自宅も流されてしまったため、避難所での生活を余儀なくされました。その後、仮設住宅に入居し、大変な日々が続く中で、「漬物はいつから出せますか？」というお客様からの言葉が、再開に動き出す大きな励みになったと言います。

今、相澤さんの手元には、津波を被って汚れた3Eの認証書があります。親切な誰かが拾って、届けてくれたのだそうです。

相澤さんは「梅干しの他に大根漬けでも3Eを取りたいですね」と、漬物づくりに取り組めることへの喜びを笑顔で語ってくれました。

※認証食品（3E）は、県産の農林水産物の良さを生かした特産品を県が認証したもので、3Eとは、Excellent Quality（優れた品質）、Exact Expression（正確な表示）、Harmony with Ecology（地域の環境と調和）を意味します。

山を愛し、地域を大切にする森林の名手・名人

～ 岩沼市志賀地区の南城與吉さん ～

岩沼市志賀地区で農林業を営む南城與吉さんは、チェーンソーやウィンチを積んだ農耕用トラクターで山林を巡回し、倒木やつるなどの処理を行うことで、森林の保育管理に努めています。

南城さんは、昭和31年に、自らが会長となり、志賀林業研究会を立ち上げました。研究会での活動を通して、需要の少なくなった樹種をより経済性の高い樹種に植えかえる拡大造林の推進と、林業後継者の育成に取り組んできました。また、昭和53年には宮城県指導林家の認定を受け、収益性の高い農林複合経営を実践してきました。さらに、平成12年からは、宮城中央森林組合の組合長を務め、特に現業作業員の月給制の導入に尽力してきました。

若い頃から「林業は機械化の時代になる」という先見を持ち、将来を見据えて、自らバックホウを運転し、機械の導入に必要な作業道の開設を進めてきました。南城さんにとって山は「生涯の友であって思い出の泉」だと言います。山の中で一服すると、「いろいろな活動で知り合った仲間との記憶がよみがえってくる」と語ってくれました。

地震により、志賀地区の氏神様で由緒ある古刹の岩蔵寺（がんぞうじ）が被害を受けました。南城さんはこの寺の総代表を務めており、寺の修繕のために材料を提供しようと、約20本のスギの木を伐倒・造材しました。今後は、筋交いや板材に製材し、稲刈りが落ち着いた頃に、氏子とともに本格的な修繕を行うとのこと。現役の“森づくり人”であり、また地域のリーダー役でもある南城さん。愛用のトラクターに乗って山林を巡回する生き生きとした姿には頼もしさを感じます。



旬で新鮮な水産物を県民の皆さんに届けるために

～ 復興を進める宮城県漁業協同組合亙理支所 ～



宮城県漁業協同組合亙理支所は、県南の水産物供給基地として重要な役割を果たしてきましたが、震災により全ての施設を失いました。

このような中、水産業の復興に向けて、限られたスペースを活用しながら6月下旬から魚市場を再開しました。9月上旬には支援団体から、製氷製造装置や冷凍冷蔵庫（-35℃～-5℃）、保冷車など3台の車両を寄贈され、施設整備が進み、小型底びき網漁船等6隻の船が操業しています。

市場機能が強化されたことにより、現在は水揚げ量も増加し、県民の皆さんに仙台湾で漁獲された旬の新鮮なヒラメ、カレイ、スズキ等をこれま

で以上に届けられるようになっていきます。

また、今月からは秋サケの水揚げが始まり、“亙理名物 はらこめし”が、町内の飲食店で味わえます。ぜひ、皆さんも亙理に足を運び、復興への想いと季節の味を堪能してください。

★ 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、高橋)

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

