

東日本大震災
あの日を未来につなぐ、宮城のいま。

2020.6.11

Vol.

49

June, 2020

ナウイズ
毎月11日発行

NOW IS.

特集

宮城の底力は

「おとりよせ」にある

NAVIGATOR

伊達武将隊
伊達政宗





料理のメインに使える食だけでなく、スイーツやお酒のおつまみになりそうな品々も！



SPECIAL FEATURES



宮城の底力は「おとりよせ」にある

Theme
OTORIYOSE

新型コロナウイルス感染症の流行で、この春、私たちは外出の自粛を余儀なくされました。そんな時、暮らしを彩ってくれるのが「食」です。宮城の山海の恵みと、人々の努力が生み出した一品で、東日本大震災の被災地の今に想いを馳せてみてはいかがでしょうか。

宮城の者たちの物語を知られば、もっとおいしく感じるぞ！



そのままでもおいしい宮城の食材を
努力と工夫でもっと食べやすく。

おいしい食材を、さらに改良しようとする
前向きな姿勢に感銘。

宮城の「おとりよせ」の品々をナビゲートしてくれるのは、「奥州・仙台おもてなし集団伊達武将隊」の伊達政宗公。2010年に「現代に蘇って」から、さまざまなイベントやキャンペーンなどに出陣し、宮城の食をPRしてきました。「食は宮城の誇りじゃ。400年前のわしも料理を趣味としたことで知られておる。毎日その日の献立を自分で考えておった故、当

然宮城の食材にも精通いたしておったぞ。

P3で紹介している「鯖の冷燻」をつくる「山内鮮魚店」の方々にも、よく会う機会があるとか。「店の者たちは、いつもとにかく元気じゃな！」と政宗公。「宮城の鯖はそのままでもうまいが、冷燻のような新しい技術を使って、さらに改良しようという姿勢はすごいことじゃ。南三陸の者たちは、気持ちも体も強いと感じておる。当たり前の顔をして頑張る姿を見ると、わしも感無量じゃー！」。

見た目が嫌われがちなホヤは加工することでより身近な一品に。

伊達武将隊では、ホヤのPRも頻繁に行っているそう。政宗公は、ホヤを自分で捌いて味わうことも多いとか。「池袋の宮城ふるさとプラザに出陣した時は、その日の朝に取れたホヤを持ち込んでPRした。ホヤは奇妙奇怪な見た目で、厭（きら）んでいる者たちも多いから、加工品になっていると食べやすいかもしれぬな」。P4の「海かおるホイスターソー

結成10年。
宮城の民とともに歩み続ける決意。

「奥州・仙台おもてなし集団伊達武将隊」が現代に蘇ったのは、東日本大震災の直前の2010年夏。震災後、宮城をPRするという自分たちの役割をより強く実感した武将隊の面々は、2011年5月から、支援のお礼と宮城の魅力をPRするために、全国の主要都市を回ったそう。「この時、全国の皆が、仙台や東北のことを注目していると感じた。支援してくれる皆の想いを大切にもらえ、宮城を内側から元気にしていきたいと思っただけじゃ。東北六魂祭の開幕宣言を務めた時は、人々の目に希望を感じた。400年前もこの奥州は津波に襲われており、その規模は東日本大震災と同程度だったといわれておる。その歴史に学び、備え、現世でも民と歩んでいきたいと、わしは決意したのじゃ」。2020年で結成10年を迎える伊達武将隊。その想いは今も変わらず、全国を飛び回りながら宮城の魅力をPRしています。

落ち着いたら、人々に会いに宮城に足を運んで。

宮城の食を知り尽くしている政宗公。特に印象に残っている食べ物がありますか、と聞いたところ、満面の笑みで「石巻に訪れた時、自分で手作りしたタラコじゃな」とお答え。「我ら武将隊が主催するバスツアーで石巻の沿岸部を巡ったことがあってのう。その時タラコの手作り体験をさせてもらったのじゃ。石巻の者たちと、ものづくりへの思いや震災時の話をしながら、自分の手で加工するという経験が、ただでさえおいしい石巻のタラコをよりおいしく、印象深いものにしてくれたのだと思う。現地でも味わう食は、なにもものにも代えがたい。今はまだ「宮城に足を運んでほしい」とは言えぬが、この騒ぎが落ち着いたら、おとりよせした品々をつくった者たちの顔を見て、遊びに来てほしい。現在は動画などを活用して宮城の魅力を発信しているという政宗公。政宗公が愛した宮城の景色や歴史、人々の暮らしを想いながら、「おとりよせ」の品々を楽しんでみては。



つきはぜひ、宮城に足を運んでみてくれ！



1 使いやすい細身のボトル。ホイスターソースのように料理にかけるだけ。2 kesemoが発売した13商品。コスメから調味料まで水産資源を賢くに。3 主食、オイル、チーズと相性◎。普段の料理に潮の香りをプラスしてみる。

こんなにいろいろな料理に使えるんじゃないかな。万能ソースじゃ！



1 加熱しない燻製でしっとり生食感。ハーブが効いて洋風のメニューにも合う。2 2019年に始動した商品開発部。定期的な意見交換でアイデアを磨いている。3 丹精込めて開発した鯖の冷燻。宮城県水産加工品評会でも高い評価を得た。

まるで生の鯖を食べているようなまさじゃぞ！



「震災後、消費の落ち込みを回復し、多くの方に親んでもらうためにホヤを使った商品開発をすることに。従来ホヤの調理は刺身がほとんどだったので、刺身以外の食べ方ができる加工品にしたいと、地元企業の貝のエキスを使ったソースからヒントを得ました。」

2015年発売の前作のホヤソースを大幅に改良し、リーズナブルな価格とホイスターソースのような使いやすさを実現。ソースの粘りを弱めたところ甘みを感じやすくなり、臭みのない

「震災後、消費の落ち込みを回復し、多くの方に親んでもらうためにホヤを使った商品開発をすることに。従来ホヤの調理は刺身がほとんどだったので、刺身以外の食べ方ができる加工品にしたいと、地元企業の貝のエキスを使ったソースからヒントを得ました。」

2015年発売の前作のホヤソースを大幅に改良し、リーズナブルな価格とホイスターソースのような使いやすさを実現。ソースの粘りを弱めたところ甘みを感じやすくなり、臭みのない

気仙沼の魚介をもっとおいしく。ホヤの良いところだけ、創意工夫。

CASE 2 kesemo(気仙沼水産資源活用研究会) 「海かおるホイスターソース」 気仙沼市

「震災前、市内の企業は経済面の課題を感じながらも、連携する機会がなかったといえます。」

「震災後もやはり、販売のルートや、人とのつながりなどソフト面に課題を感じていました。そんな中、kesemoを通して地元企業が業種を越えて協力し、ユニークなものを生み出したことは大きな一歩です。良いものを皆様に届けたいと思います。」

「震災前、市内の企業は経済面の課題を感じながらも、連携する機会がなかったといえます。」

「震災後もやはり、販売のルートや、人とのつながりなどソフト面に課題を感じていました。そんな中、kesemoを通して地元企業が業種を越えて協力し、ユニークなものを生み出したことは大きな一歩です。良いものを皆様に届けたいと思います。」

「私たちが社会で生き抜く努力をすることで、全国の被災地に『こんなに飛躍できるんだ』という姿を見せたい。商品開発部の今期の目標は、ニーズを今一度分析して既存商品をアップデートすることです。『常にお客様目線であれ』を体現し続けたいと思います。」

「私たちが社会で生き抜く努力をすることで、全国の被災地に『こんなに飛躍できるんだ』という姿を見せたい。商品開発部の今期の目標は、ニーズを今一度分析して既存商品をアップデートすることです。『常にお客様目線であれ』を体現し続けたいと思います。」

「マーケティングを徹底し、市場調査や試食で企業、消費者の方にいただいた声と、社内各部署から集まった開発部員の熱心な意見交換で作成された。営業、通信販売、デザインや鮮魚の取扱などそれぞれのノウハウを活かせるクリエイティブな仕事で士気も上がっています。2020年1月、宮城県水産加工品評会で県議会賞を受賞したときは感無量でした。」

「マーケティングを徹底し、市場調査や試食で企業、消費者の方にいただいた声と、社内各部署から集まった開発部員の熱心な意見交換で作成された。営業、通信販売、デザインや鮮魚の取扱などそれぞれのノウハウを活かせるクリエイティブな仕事で士気も上がっています。2020年1月、宮城県水産加工品評会で県議会賞を受賞したときは感無量でした。」

CASE 1 山内鮮魚店 「鯖の冷燻」(さばのれいくん) 南三陸町

Data

お話を伺ったのは kesemo 会長 佐藤俊輔さん

2019年就任。漁業や水産食品を扱う地元企業での営業経験を活かしながら、漁業者や経営者など多彩なメンバーが集う kesemo をまとめる。「これまでにない高付加価値な加工品を提供する」ことを目指し、気仙沼の魅力発信に奔走している。

Data

kesemo(気仙沼水産資源活用研究会) 海かおるホイスターソース

内容量:100ml 価格:756円(税込)
販売先:横田屋本店、かに物語、気仙沼お魚いちば、仙臺いろは など
☎0120-445-604
<https://www.yokotayahonten.com/p/item-detail/detail/i272.html>

Data

お話を伺ったのは 株式会社ヤマウチ 取締役 山内淳平さん

地元である南三陸にUターン。自社の復興・創生インターン参加に際し、社員のやりがい創出と学生の受け入れに注力、商品開発部立ち上げを主導した。「ふるさとへのめぐみを大切に」という理念を大事にしながら、新しいことへの挑戦に日々取り組んでいる。

Data

山内鮮魚店 「鯖の冷燻」(さばのれいくん)

内容量:65g(スライス)、120g(フィレ)
価格:540円(65gスライス)、680円(120gフィレ)(税込)
販売先:山内鮮魚店
☎0226-46-4976
<https://www.yamauchi-f.com/fs/yamauchi/c/smoke?sort=07>



多文化共生のまちづくりを支援

宮城県に住む外国人の人口は22,918人(※1)、そのうち半数以上の13,755人(※2)が仙台市に住んでいます。仙台市では大きな災害が発生した際、「災害多言語支援センター」を設置。仙台観光国際協会(以下SENTIA)国際化事業部が、外国語での情報発信や相談対応などの運営を行い、外国人市民や旅行者を支援しています。

外国人といっても国籍は様々であるため、多言語の対応が必要です。「災害時言語ボランティア」(仙台市の委託事業でSENTIAが運営)には、留学生や外国人住民、外国語が得意な日本人など、63名が登録(※3)。ベトナム語やアラビア語など約19言語に対応しています。外国人への防災知識の周知にも力を入れており、「多言語防災ビデオ(12言語)」や「多言語防災パンフレット(11言語)」など、

check! 01
「言語」で外国人をサポート

東日本大震災では外国人住民も被災し、避難所では日本人も外国人も言葉や文化の違いでお互いに苦労したという声が聞かれました。SENTIAでは、実際に起きた事例をもとに、文化の違いなどから、避難所どころの問題について話し合う教材「多文化防災ワークショップ・防災を通じて多文化共生について考えよう」を制作。また、「防災訓練のポイント(6言語)」というリーフレットも制作し、外国人と一緒に防災訓練をする町内会に、通訳ボランティアの派遣や資料の翻訳のお手伝いも行っています。

外国人も地域の生活者です。多文化共生に取組むことで、よりよい社会につながります。

check! 02
地域と外国人住民をつなぐプログラム

※1※2 2020年3月末現在(出典:住民基本台帳) ※3 2020年5月末現在

NOW IS. 防災

BOSAI FRONT LINE 70.11.11

Vol.13

PROFILE

公益財団法人 仙台観光国際協会 国際化事業部

地域防災を通じた多文化共生の推進「多文化防災」に取り組んでいます。言語や文化の違いにかかわらず、誰もが安全に、安心して暮らせる地域づくりを目指しています。

災害時の多言語支援及び、仙台市の指定避難場所などについて知ることができるチラシを6言語で展開。学校や職場など外国人を迎える施設や団体に活用できる。

INFORMATION from MIYAGI (宮城県からのお知らせ)

「みやぎ・復興の歩み9」ができました

「みやぎ・復興の歩み9」は、東日本大震災から9年が経過した宮城県の復興状況や、復興に向けて取り組んでいる方々の想いなどをとりまとめた冊子です。ウェブサイト「みやぎ復興ポータルサイト」でも公開しています。ぜひご覧ください。



「宮城県震災復興パネル」の貸出しについて

宮城の復興状況をまとめた「宮城県震災復興パネル」の貸出しを行っています。防災等のイベントのほか、大勢の方にご覧いただける場所で展示いただける場合には無料でお貸しします(送料は利用者負担)。全10枚のうち、枚数を限定した貸し出しも受け付けていますので、是非ご検討ください。



詳細は [みやぎ復興情報ポータルサイト](#) で検索 〇県震災復興推進課 ☎022-211-2408

宮城県の東日本大震災死者数(関連死含む) **10,566人** | 行方不明者数 **1,219人** 2020年4月30日現在宮城県危機対策課調べ

おとりよせ情報

掲載商品は全て税込です。

Information

01 卵皇ぷりん(南三陸町)

卵本来のおいしさを追求したプリン

南三陸町の「自然卵農園」では、田東山の天然水と南三陸町を中心とした自家配合の飼料で育った地鶏の自然卵「卵皇」を生産しています。その「卵皇」を使ったプリンは、素材のよさを活かすため完全無添加。生カスタードが上に乗る、食べ応えのある濃厚プリンです。



田東山麓 自然卵農園

卵皇プリン 3,240円(6本セット)

☎0226-25-9799

<https://minne.com/items/11535213>



02 ほやたまご(女川町)

女川のお母さんの味をお届け

手づくりこだわり、独自の技術で加工している女川町の「マルキチ阿部商店」。鶏の卵をほやの剥き身で包み、つくど煮風の特製ダシで煮込んだ「ほやたまご」は、ほやの塩味と、卵のマイルドさがベストバランス。ほやを食べなれていない方にもおすすめです。



マルキチ阿部商店

ほやたまご 600円(2個入)

☎0226-25-9799

<https://kobumaki.shop-pro.jp/>



03 桃生茶福(石巻市)

桃生茶の魅力が詰まった大福

石巻市桃生町の和菓子店「大沼本舗」は、町の歴史や風土にこだわった商品を提供。「桃生茶福」は、北限のお茶と言われる「桃生茶」を練り込んだ餅の中に、白あんと宇治抹茶クリームがたっぷり。同梱の粉茶は大福にかけても、お湯に溶かしてお茶としても使えます。



桃生菓子処 大沼本舗

桃生茶福 540円(2個入)

☎0120-76-3213

<http://onuma-honpo.mystrikingly.com/>



04 みなと塩竈海保カレー(塩竈市)

塩竈市の新たなご当地グルメ

塩竈市の宮城海上保安部の巡視船で、代々引き継がれた伝統あるカレーを再現し、市内の飲食店で提供。3月からレトルトでも再現され、「巡視船ざおう」のビーフカレー、「巡視船まつしま」のシーフードカレー、「巡視船くりこま」のフルーツキーマカレーが味わえます。



顔晴れ塩竈

ギフトセット3種類ブックタイプ2,106円、6個入りギフト4,158円(送料別)

☎022-365-5572(顔晴れ塩竈) 販売先:宮城・山形産直マルシェ

<https://www.miyagi-yamagata-sanchoku.com/>



05 北限のしらす詰め合わせ(名取市)

日本最北限のしらすを存分に堪能

ふっくらやわらかな「釜揚げしらす」、天日干しで旨みが凝縮された「天日干ししらす」、山椒の香りと甘めの味付けが絶妙な「山椒ちりめん」に、「しらす丼のたれ」がついた詰め合わせ。名取市閉上の「マルタ水産」が、こだわりの製法で仕上げたしらすは絶品です。



マルタ水産

北限のしらす詰め合わせ 2,000円

☎022-302-5724

<http://www.maruta-suisan.jp/>



06 生アセロラ果実(亶理町)

貴重な生の果実をおとりよせ

東日本大震災の津波で浸水し、枯れたと思われた木が新芽を吹き蘇ったことから「奇跡のアセロラ」と呼ばれている「亶理アセロラ園」のアセロラ。完熟した果実は、さわやかな甘酸っぱさ。生の果実は傷みやすく、市場に流通されないため貴重です。ぜひ味わってみてください。



亶理アセロラ園

生アセロラ果実 3,240円(6パック入) ※5月~10月の期間限定通販です。

☎0223-35-3918

<http://minnawatari.com/>



Thank you from MIYAGI

宮城から、ありがとう。

全国各地、世界各国から寄せられた、たくさんの支援。
宮城の復興は、そんな数多の想いで成し遂げられています。

SUPPORT FILE
No.1

From カナダ To 名取市

ゆりあげ港朝市・ メイプル館

名取市の関上地区は、仙台市の南に隣接し、名取川河口にある港町。沿岸部では、「よい品をより安く」をモットーに、約40年前から「ゆりあげ港朝市」が開催されています。東日本大震災の津波により、朝市に出店していた事業者たちは甚大な被害を受けました。彼らは被災しているにもかかわらず、品物をかき集め2週間後にはショッピングセンターの駐車場を借りて朝市を開催。人々を元気づけるとともに、離れ離れになった住民の再会の場にもなりました。

朝市が元の場所でグラウンドオーブンしたのは2013年12月。再建の大きな力となったのが、「カナダ東北復興プロジェクト」です。カナダ連邦政府、ブリティッシュ・コロンビア州政府、カナダウッド・グループが主体となり、カナダ産木材を使用した建物を寄贈し、被災地の再建を支援するプロジェクトの一環として、店舗棟の一部と「メイプル館」が建設されました。

毎週日曜と祝日、朝6時から朝市は始まります。新鮮な海産物を中心に、野菜や果物、弁当や総菜、飲食店など約50店舗が軒を連ね、「おいしいよ!」「食べてみて!」と威勢のいい声が飛び交います。炉端焼きスペースや、競りの体験ができる「セリ市」も人気です。関上地区を盛り上げる拠点にしたいと、「せり鍋祭り」や「はらこめし祭り」など、季節に応じた様々なイベントも。「メイプル館」では、海鮮丼やラーメンなどの飲食店のほか、海産物やお菓子などのお土産もそろいます。

「ゆりあげ港朝市」が未永く愛され続けること。それが支援していただいた多くの方々への感謝につながる。店の人たちが生き生きと商売する姿と熱気から、その想いが伝わってきます。



1「メイプル館」は、人々の憩いの場として平日も営業。(木曜定休、朝市は日曜・祝日のみ開催) 2 震災の記憶を風化させないため、震災関連の資料や震災の話をする場も設置。3 4 5 テーブルやイス、防災グッズの「浮くっしょん」、ストリートピアノなど、様々な企業や団体からの支援品もあります。

NOW IS. Vol. 49

発行：2020年6月11日 宮城県震災復興本部(事務局：震災復興推進課)
〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号
Tel:022-211-2408 Fax:022-211-2493
『復興情報発信プロジェクト NOW IS.』は、宮城の復興の「いま」を伝えるプロジェクトです。

 宮城県
Miyagi Prefectural Government