

あすを拓く



みやぎのあられ株式会社

営業
石田 亮平さん

ひと粒食べれば、口の中いっぱい広がるもち米のうま味としょうゆの香り。原料にこだわる手作りの「みやぎのあられ」には田舎の小さなあられ屋、若き2代目のふるさとへの思いがぎゅっと詰まっている。



プロフィール
1982年宮城県巨理郡巨理町生まれ。22歳から営業として、みやぎのあられ株式会社の経営に加わる。現在に至る。商品開発から生産管理、販路開拓などを担う

「みやこがねもち」は米そのものにうま味が詰まっている。その自信は、余計な味付けをしていない「素焼 みやこがね」にも表れている

創業者である石田定克さん。ビニールハウスの中に並べた網の上に生地を広げ、自然乾燥。熟練の職人は数回揺らすだけで返せるという



お米をおいしく食べてもらうために父が行き着いた「みやぎのあられ」の原点

みやぎのあられば、亮平さんの父、定克さんが生み育ててきた。米農家でもある米問屋の息子として生まれた定克さんは、「自分たちで作った米を、どうしたらおいしく食べてもらえるのか」について考えてきたという。もち米のうま味をそのまま生かすことができる「あられ」に魅力を感じた定克さんは、あられ職人となる道を選んだ。山形や東京での修行を積んだ後、1976年に「みやぎのあられ株式会社」を立ち上げ、実家に店を開いた。

定克さんこだわりの商品は、地元食材を生かしていることが特徴だ。あられの原料となるもち米は、宮城県が推奨する「みやこがねもち」。このもち米を丹精込めて田んぼで育てるところから手掛けている。

調味料に使うしょうゆや味噌も宮城県産を使用。しょうゆダレは、創業以来継ぎ足し

ながら使っている。「生地を数日間かけて天日干し。日中は30分おきに生地の表裏を返したり、夜になると生地を茶箱にしまつて寝かせたり。子どもながらに手間ひまをかけて作っているなあ、と思っていました」。子どもの頃から「あられ工場で遊んでいた」と話す亮平さんは、父が続けてきた昔ながらの製法についてそう振り返る。

こだわりの製法とふるさとへの思いが東京スカイツリーへの出品へと実を結ぶ

「10代の頃は、まだ家業を継ぐかどうか決めかねていました」と話す亮平さん。一度は実家を離れたが、ある日仙台駅でみやぎのあられを見つけると思わず買って食べた。「どこかで店のことが気になっていたのかも」。そう思った亮平さんは、22歳の時に実家に戻り、家業を手伝った。亮平さんは、営業担当として、販路拡大や新商品の開発に汗を流した。原価計算を間違えて赤字を出してしまうなど、失敗もあったが、幼い頃から知り尽くしたあられの製法や味の提案には自信を持っていた。

「大手メーカーのように大量生産はできませんが、田舎のあられ屋ならではのこだわりがあります。このこだわりをお客様に知ってもらい、おいしいあられを提供したいと考えています」と亮平さんは話す。

実家に戻ってから4年、ようやく仕事に慣れた時に東日本大震災が発生。押し寄せる津波で、町は甚大な被害を受けた。震災発生の一時間前、海にほど近い温泉

施設「わたり温泉鳥の海」にいたという亮平さんは、ぎりぎりのところで難を逃れた。あられ工場も水道が使えなくなるなど影響を受け、1カ月近くの休業を余儀なくされた。「震災前から親しくしていた農家や漁師の中には、志半ばで亡くなった方や、町を去らなければならなくなった方もいました。みなさんの無念さを思うと、悔しさがこみ上げてきます」。そう語る亮平さんは、震災をきっかけに、ふるさとへの思いをより強く感じるようになったという。

2011年に参加した東京での販売会。みやぎのあられは好評で、その後の販路拡大につながり、東京スカイツリーのオフィシャルショップからも「商品を取り扱いたい」というオファーを受けた。

地元食材を取り入れた新商品を開発ふるさとへの味、次の世代に伝えていきたい

みやぎのあられ株式会社は、東松島市産の海苔を巻いた「松島のり」、バターと塩で仕上げた小粒のあられ「蔵王バター」など、地元食材を取り入れたあられを世に出してきた。そして近年も、宮城の珍味ホヤを使った「ほやあられ」など新商品の開発に熱心に取り組んでいる。

2013年には、地元テレビ番組とコラボして限定商品を発売し、話題を呼んだ。あられ以外にも地域の旬の食材を練り込んだゆべしや、しっとりもちもちとした食感が楽しい落雁など、米粉を使った和菓子を取りそろえている。

東京スカイツリーにあるオフィシャルショップには、全国の商品とスカイツリーがコラボした限定商品が売られている。そのひとつ、巨理町で作られているお菓子「みやぎのあられ」のパッケージは、スカイツリーと稲紋がデザインされている。2013年、このパッケージには掛け紙がかけられていた。地元巨理のシンボル「鳥の海」の震災前の風景をモザイク画で描いたものだった。

「頑張っている巨理町の今を全国に伝えたい、震災で傷付いた子どもたちに元気になつてもらいたい。そう思って、地元の小学生をはじめ、たくさんの方々に絵を描いていただきました」

地元を元気にしたい。この思いは、今も変わらず石田亮平さんのあられ作りの原点になっている。

「次は巨理町のフルーツを使った商品を作ろうと考えているんですよ。そう話す亮平さんの表情からは、かつて抱いていた迷いは微塵も感じられない。

「これからもあられ作りを通して、地元を元気にしていきたいです。地元に残った者として、次の世代にふるさとの食の大切さを伝えなくてはならないと思っています」

震災を経験し、巨理町のあられ屋として新たな使命感に燃える亮平さん。その飽くなき挑戦はこれからも続いていく。



「田舎のあられ屋」という愛称が付いている地元巨理の店内。素材を生かしたこだわりの商品が並んでいる



2013年2月に開催した東京スカイツリーのコラボ商品のパッケージに使われているモザイク画制作の様子。震災前の鳥の海の風景を、スカイツリーの高さにちなみ、634枚の絵を並べて描いた

みやぎのあられ株式会社

1976年4月に開業。自分たちで育てたもち米「みやこがねもち」を使用したあられを製造販売。宮城県認証食品の3Eマークにも認定されている

■所在地
巨理郡巨理町逢隈鹿島字吹田 51
TEL 0223-34-1417
FAX 0223-34-8011
<http://www.miyaginoare.co.jp/>

