

1

志津川湾の豊かな恵みを 手軽に味わえる缶詰に。

水産物の缶詰の製造 小丸え子さん(南三陸町)

一年を通して豊富な水産物がもたらされる志津川漁港を目前に、海の幸がぎっしり詰まった「魚市場キッチン」ブランドの缶詰を製造している小さな食品工場が。ここでは、宮城県漁協志津川支所の女性部が中心となって結成された「南三陸おふくろの味研究会」のメンバーが手作りの缶詰製造に動いています。2015年10月に工場が完成し、第一号の「タコの醤油麹煮」を皮切りに新商品をコンスタントにリリース。「毎年必ず一つ、新しいレシピを作っているんです」とは、会長の小丸え子さん。南三陸の家庭の味をベースに、ちよっとオシャレで高級感ある商品がコンセプトだそう。「志津川の素晴らしい海の恵みを、遠方の人にも気軽に楽しんでもらえれば何よりです」と、自信に満ちあふれた笑顔で教えてくださいました。



左上/左から中村悦子さん、小丸え子会長、佐藤香代子さん。右上/タコやカキ、ホヤ、ムール貝などの大きな魚がゴロゴロ入った缶詰は現在、12種類をラインアップ。下/漁業や農業に携わる料理上手なお母さんたちが何度も試食を重ねながら手作りで製造。

お問い合わせ → 南三陸おふくろの味研究会

TEL.0226-28-9401 <https://www.uo-kitchen.com/>
©南三陸さん商店街や仙台北蔵醸造所(秋保ワイナリー)、ショッピングサイト「南三陸deお買い物」などで販売。

3

復興の歩みをとにもにする 高品質のサーモンを食卓へ。

鮭鱒製品の製造 高橋正宜さん(南三陸町)

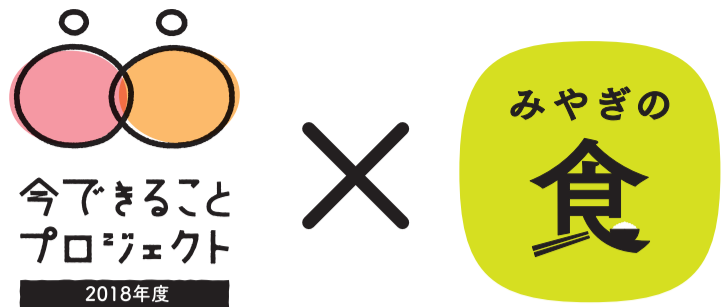
荒島が浮かぶ海を間近に望む工場で、鮭鱒の加工・出荷を行っている「行場商店」。盛んにトレーラーが行き交う現在の姿からは、震災の津波による甚大な被害は今や想像に難しくなりました。山手にあった団地冷蔵庫の無事を確認し、事業の復旧を決めたという社長の高橋正宜さん。迅速な避難で命を守った社員の方々の奮闘もあり、2011年8月に操業を再開しています。そんな同社が、震災を乗り越え続けていたのが、南三陸町を発祥とする養殖銀鮭と三陸産秋鮭のおいしさ。冷凍輸入される外国産とは違い、水揚げ当日に加工・出荷を行うので鮮度と味わいは抜群です。新鮮な身に温度の負荷をかけない丁寧な作業を心がけ、高い品質を保っています。高橋さんは、「南三陸の復興へかける思いも感じられて」思いを語ってくれました。



左上/養殖銀鮭のオリジナルブランド「銀乃すけ」にも注力している社長の高橋さん。右上/衛生管理を徹底しながら、鮭鱒の下処理と製品加工を行っている第一・第二工場。下/丁寧な下処理を施して冷蔵管理することで、年間を通しての安定供給が可能に。

お問い合わせ → 株式会社 行場商店

南三陸町志津川字旭ヶ浦13 TEL.0226-46-3520 <http://www.gyouba.co.jp/>
©みやぎ生協各店をはじめ、県内のスーパーや小売店などで販売。



生産者の努力や企業の支援により、宮城県の生産現場は着実に復興へと向かい、新たな未来を切り拓こうとしています。「今できることプロジェクト」として「みやぎの食のために今できること」をテーマに、県内各地の食の復興へ取り組んでいる方々や活動を紹介します。地域の元気を支えるのは、長い時をかけて培われてきた食文化の知恵。それを継承しながら、マーケティングの開拓や新商品の開発など、新たなフィールドに挑む意欲と情熱が支えています。「みやぎの食の復興」について一緒に考え、食べて、みんなで応援していきましょう。

食べて 元気に みやぎの 復興。



宮城県知事
村井 嘉浩

宮城県は、肥沃な大地、豊かな森、澄んだ海により、四季折々の多彩で豊かな食材が育まれる「食材王国」です。
東日本大震災からまもなく8年が経過しますが、復興は目に見える形で着実に進んでいます。「食材王国みやぎ」が震災からの創造的復興を成し遂げ、さらに魅力あるものとなるよう、地産地消の推進などの取り組みを加速してまいります。生産者の方々が手塩にかけて育て作り上げた食材王国みやぎの「旬」の食材と加工品をぜひご堪能いただき、皆様ので宮城の食の復興を応援していきましょう。

2

地域が誇る果物で 笑顔を生むお菓子づくり。

焼き菓子の製造 小泉大輔さん(山元町)

トレーラーハウスを改造したカフェ地球村の店内に漂う、焼き菓子とコーヒーの香り。山元町社会福祉協議会の就労支援により精神や知的障害のある人たちが手掛ける、看板商品のアップルパイが大人気です。こんがり焼けたパイ皮に包まれているのは、地元農家より提供されているそのまま食べても十分おいしい傷付きり。地域の土産をより多くの人に知ってもらおうと、パッケージづくりを、障害がある方々が担えたらと小泉さん。多い日は、約400個焼き上げていますが、数十個とめ買いをするファンもいるので、あっと言う間に売り切れてしまうそうです。カフェには町内外から多くの人が訪れ、障害のある人との交流を育んでおり、「障害のあるなしに関わらず、同じ地元住民として支え合って暮らしている地域づくりの一端を担えたらうれしいです」と展望を話してくれました。



左上/シナモンを使わず、老若男女が親しめるおいしさを目指したアップルパイ。右上/無類な増産をせず、購入者の笑顔をもっと丁寧に作業を心がけているメンバー。下/佐賀県の精神科医が中心となって集めた寄付金で購入したトレーラーハウスをカフェ店舗に。

お問い合わせ → 工房地球村(山元町共同作業所)

山元町真庭字生東75-7 TEL.0223-37-0205 <http://kobo-chikyumura.com/>
©カフェ地球村ややまと夢いちごの郷、ローソン坂元駅前店などで販売。

4

誰もが安心して食べられる 郷土の名を持つハムを。

食肉加工品の製造 及田賢治さん(東松島市)

厳選された食肉を自社で加工し、多彩な精肉商品を製造しているオイタミート。同社が精力的にブランド展開している東松島ハムラインアップが、高い評価を受けています。そのルーツをさかのぼれば50年以上。冷蔵庫の中に長期保存されているハムがいつまでも変色しないことに、幼少期の及田社長が感じた恐れや疑問が出発点となりました。そして、健全なハム・ソーセージを手掛けたと抱き続けた思いは、社団法人全国食肉学校で専門知識と技術を身に付けた長女の幸栄(ゆきえ)さんとともに果たされます。東北産の豚肉を主な原料に、保存料などの添加物を制限し、独自配合のスパイスによる味付けで健康的なおいしさを実現。及田社長は、「無理な拡充で品質を落とすことなく、細く長く、誠実な製造に努めたい」と語ってくれました。



左上/東松島ならではの海苔や社協を配合したソーセージや牛たんつくね焼きなどバラエティー豊かな製品の数々。右上/地元の名産に何か一つ加えたかったと語る及田賢治社長。下/平成24年にハム棟とスライス棟も増設し、「東松島ハム」商品の製造が加速。

お問い合わせ → 株式会社 オイタミート

東松島市大塩字緑ヶ丘4-3-6 TEL.0225-82-2983 <https://oitameat.com/>
©県内のスーパーや小売店、オンラインショップなどで販売。

みやぎの食のために、今できること。賛同企業の取り組み。

「復興応援 キリン絆プロジェクト」を地域の未来へ。

キリングループ



▲販路拡大のための「カキバイヤーツアー」の様子

キリングループは、2011年7月からグループ各社が一体となって進める復興支援活動「キリン絆プロジェクト」に取り組んでいます。昨年9月にはプロジェクトの支援先が地域や分野を越えて一堂に会する「キリン絆 みちのくカンファレンス」を開催。プロジェクトの進捗共有や現状課題に対する意見交換を通して、未来を語り合う場を創出しました。2019年も被災地の復興に貢献するとともに、「地域食文化・食産業の復興支援」と「心と体の元気サポート」を掲げ、キリングループの成長にもつなげる被災地との「共有価値の創造」(CSV:Creating Shared Value)の実現に向け、引き続き地域の皆さまと共に「復興から未来へ」をテーマに活動を推進していきます。

東北の選りすぐりを集めた「古今東北」で食の魅力を発信。

みやぎ生協・株式会社東北協同事業開発



▲東北の食の「これまで」と「これから」を紹介するブランド

東日本大震災から8年、インフラの回復は着実に進んできていますが、いまだ復興の見通しが立たない地域や、震災で負った重荷に耐え切れず経営破綻してしまう企業も見られます。思い切った業態変更で販路拡大に成功した会社もありますが、そう多くはありません。地域によって事情は異なりますが、さらなる支援を必要としている地域や会社もまだまだ多くあるのが現状です。だからこそ、全国から寄せられる支援にだけ頼るのではなく、品質が良く継続的に扱ってもらえる商品づくりが必要だと考えます。みやぎ生協が推し進める食ブランド「古今東北」の取り組みは、全国の皆さまに喜んでいただける商品開発を通して、地域の経済活性化に貢献していきます。