

こだわりの伝統的「はらこめし」を食べてほしい！ ～亘理町の老舗“菊地屋旅館”の、はらこめし宅配サービス～

昔ながらの伝統的な「はらこめし」の作り方を守り続ける菊地屋旅館。地震に伴う津波により旅館を失ったものの、「はらこめしの販売を再開してほしい」というお客様の期待に応えるため、はらこめしの宅配サービスを始めました。

菊地屋旅館が亘理町で創業したのは明治25年のこと。江戸時代に荒浜地区の家庭料理として根付いたはらこめしは、かつては、荒浜の川口神社で、秋に開かれるまつりの際に、豊漁・豊作への感謝の気持ちを込めて食べられるごちそうでした。そのはらこめしが地域の人たち以外にまで知られるようになったのは、昭和40年代の後半だったといいます。はらこめしが広まるにつれ、昔ながらの調理方法とは異なる調理方法が生み出されましたが、店主の菊地正博さんはあくまで「昔ながらの作り方と味を守ること」にこだわります。「一度は味わってほしい」と語る、その理由は、伝統的なはらこめしが持つ、「飽きのこない風味」と「いくら



が苦手な人でも食べられる口当たりの良さ」を知ってほしいという思いがあるからです。

菊地さんの作るはらこめしに用いられるいくらは、生のものを醤油漬けにしたものとは異なり、鮭の煮汁で軽く加熱することで、半熟にしています。いくらを程よく半熟に加熱する技術は一朝一夕に身に付くものではありません。長年の経験から身に付けた絶妙な感覚が、口の中で溶けるような柔らかな風味を生み出します。



11月末まで宅配を受け付けていますので、下記電話番号にお問い合わせください。

【はらこめしの宅配受付】 受付日時：午前10時から午後3時まで（不定休、11月末まで終了）、5個以上の注文で配達可、電話番号：090-2994-0266 ※お届け希望日の前々日までに連絡のこと。配達エリアは、亘理町から車で1時間圏内（仙台以南）。

ばら直売園で「復興39（サンキュー）企画」を実施！

名取市の丹野敏晴さんが営む梶農園は、92.5aの敷地で、ばらの栽培を行っています。また、栽培施設の敷地内には直売園を併設しており、ばらの直売も行っています。

津波による被害はかろうじて免れたものの、バラを栽培するためのベンチの倒壊や、暖房機が破損するなどの大きな被害を受けました。しかし、丹野さんは震災直後から、家族や従業員、友人等と協力しながら栽培施設の復旧作業に取り組みました。



また、丹野さんは「このピンチをチャンスに変えたい！」という思いから、梶農園の復興に向けて、みやぎ産業振興機構及びブレイントラストアンドカンパニー（株）の支援を受けながら、様々なプランづくりを始めました。



その取り組みの1つとして実施された「復興39（サンキュー）企画」は、ばらのアレンジメントを3,900円で全国に発送するという企画で、梶農園のばらを支持してくれたお客さまへの感謝の気持ちが込められたものです。

商品は直売園担当の丹野こずえさんのアイディアにより、香りばらを用いた「秋の香り」、秋をイメージした「秋の旬彩」、かわいらしい小輪系のばらを用いた「錦秋小バラ」の3種類を用意しました。お客様からは「こんな豪華なアレンジメントが3,900円とは！」という声も寄せられ、評判は上々です。注文数やアンケートの回収率も目標を上回っており、手応えを感じています。現在は、直売園ロゴマーク、パンフレット、ホームページのリニューアルを進めています。

丹野さんは、「今後も梶農園のばらをPRし、情報発信していきたい。そして、より多くのお客さまに満足していただけるばらを生産したい」と話しています。

いちご農家の新たなスタート！ ～「家族経営協定」を締結～

山元町にある「夢いちご生産組合」（菅野孝雄組合長、構成員9名）では、いちご生産を再開するにあたり、4戸16名が、亘理農業改良普及センターや山元町の支援を受けて話し合いを重ね、家族経営協定の締結に至りました。この協定は、家族内の役割分担や労働条件を明確化し、魅力ある農業経営を実現することを目的としたものです。



この協定を締結した半澤家、大坪家、深沼家、土生家の4家族は、自宅や施設の大半が流出・損壊するという、大きな被害を受けました。しかし、夢いちご生産組合が管理する牛橋地区の大型施設は奇跡的に全壊を免れたため、9月には定植を終えることができました。気持ちも新たに再出発した4家族ですが、特にその後継者たちは、「山元のいちごを自分たちの手で復興させるため、経営にも積極的に参画していきたい」という思いを強くしています。

家族経営協定の合同調印式は、9月21日に山元町役場で行われました。4家族を代表して半澤文典さんは、「震災からの復興を目指し、家族の絆を深めながら、クリスマス需要期の出荷に向けて、全員で取り組んでいきたい」と決意を表明しました。また、協定の締結後には後継者たちが農業経営改善計画を作成し、それぞれ、町の認定農業者として認められました。

山元町産完熟イチジクのパンが誕生。

～ 地域食材の新しい魅力発見！ ～

天然酵母と伝統の技法でフランスの味そのままのパンを製造販売している（株）メゾンカイザー仙台では、このほど山元町で生産された旬の完熟イチジクを使ったパン「イチジクのデニッシュ」を商品化し、10月に期間限定で販売しました。

10月13日には、秋晴れの下、町内のイチジク園にて新商品の完成お披露目会を開催し、イチジクの生産者やパンの製造者など、関係者が試食をし、意見交換を行いました。同町ではイチジクをイチゴ、リンゴに次ぐ第三の特産品として振興に力を入れており、現在およそ50戸の生産者が6haの畑で栽培しています。

パンを開発した小島賢二社長は、「旬の食材を使って美味しいパンを作りたい」と、昨年からの地元産の様々な食材を使ったパンの商品化に取り組んできました。



新商品の開発に当たっては、社長自ら必ず産地に足を運び、生産者の話に耳を傾けながら、獲りたての食材と向き合います。「どうしたら食材の味を最大限に引き出せるか」―社長の思案のしどころです。そのような食材に対する真摯な姿勢が「誰より食材の味を熟知している生産者をもうならせる味」のイチジクパンの開発に結びつきました。なお、商品の売上げは震災からの復興のために、全額義援金として山元町に寄付しています。

「山元町を元気に！」 ～ 地域活性化の仕掛け人 ～



山元町浅生原地区で農林業を営む佐藤勲さん（72）は、地域の活性化や都市と農村の交流に取り組むNPO法人「里山ひろば」の代表を務めています。先代から引き継いだ約30haの山林経営では、良質材生産を目指して、間伐を主体に手入れを行っています。現在では、平均80～90年生の山林から、需要に応じた木材の供給を可能にしました。佐藤さんは、自らトラクターで搬出、加工を行い、地元工務店や森林組合の需要に応じています。

東日本大震災の直後には、町の要請を受けて、トラック20台分の薪を提供したほか、「里山ひろば」の会員とともに「野菜作りで気分転換を」と、仮設住宅等に避難されている方々に、「野菜ガルデン」として、約20aの畑を無償で提供しました。「里山ひろば」の会員を講師として野菜づくりを指導するとともに、苗や肥料、農耕用具も提供しました。野菜ガルデンでは、オクラやニンジン、ネギなどを栽培しており、10月23日には、収穫祭が開催されました。

「地域住民や子供たちに、自然とふれあえる場を提供すること」が佐藤さんの夢で、「里山ひろば」の活動を通して、自然観察会を実施したり、雑木林に建てたツリーハウスでコンサートを開催するなど、地域活性化に余念がありません。

（写真：地域の子供に夢を託す佐藤さん（自ら建てたツリーハウスのデッキにて））

今季産のいちごが初出荷されました



地震に伴う津波により、東北地方最大のいちごの産地である亘理町、山元町では、いちご栽培施設の約95%が倒壊・冠水するという壊滅的な被害を受けました。

冠水したいちごの作付けほ場では、施設の被覆資材を除去したことで、雨水による除塩が進みました。しかし、震災前まで灌水に使用していた地下水は、多くのほ場で、塩分濃度が高く栽培に使用できないことがわかり、灌水用の水を確保する

ことが課題でした。

生産者は、JAみやぎ亘理及び亘理農業改良普及センターが作成した「用水確保マニュアル」を参考にしながら、貯水槽を自作したり、上水道をほ場へ引き込むなど、用水の確保に取り組みました。

また、貯水槽は施設の内外に設置されており、雨水を貯えるほか、塩分濃度が低い井戸から用水を運搬して貯水する方法がとられています。このような努力の成果によりいちごは順調に生育し、11月19日から出荷が始まりました。

被災した生産者は、12月のクリスマス期需要に向け、いちごの産地を復興するために、大変意欲的に取り組んでいます。



七ヶ浜町の仮設住宅にお住まいの方を招き、料理講習会を開催！

仙台地区農村生活研究グループ連絡協議会では、11月1日に、七ヶ浜町の仮設住宅にお住まいの方を招いて、牛乳料理講習会を開催しました。

食材には協議会の会員が栽培した農作物を使用し、曲がりねぎを使ったネギ豚丼と芭蕉菜のカニあんかけ、カボチャのスープ、牛乳寒天を作りました。この他にも、会員が持ち寄った料理が提供され、賑やかな食卓となりました。

参加者からは、津波により大変な経験をしたという話も聞かれましたが、「楽しかった」「次回も是非参加したい」と、大変好評でした。



亶理町の「輪ぎく」が花き品評会金賞1席を受賞しました



10月15日と16日の両日、宮城県庁を会場に開催された「宮城県花き品評会」において、亶理町の小野幸夫さんが出品した「輪ぎく」が、出品数435点の中から、金賞1席に選ばれ、農林水産大臣賞を受賞しました。受賞品は、花と茎葉のバランス、花の揃い、出品技術など品種特性を十分に引き出しており、審査員から高い評価を得ました。

亶理農業改良普及センターの管内からは他に、丹野岳洋さん（名取市）出品のばらと加藤憲一さん（亶理町）出品のミニシクラメンが金賞、（有）渡辺バラ園（名取市）出品のばらが銀賞を受賞しました。また、同時開催の「農林産物品評会」では寒風澤敦司さん（岩沼市）出品のきゅうりが宮城県知事賞3等を受賞しました。

受賞しました。

受賞するまでの道のりには、栽培管理面以外にも大変な苦労がありました。

地震に伴う津波により今年度作付けできなかつた方や、作付けが遅れた方など、生産者の状況も様々ですが、今回の上位入賞を弾みに、1人でも多くの生産者が1日でも早く施設の修復・再建を完了し、生産を再開できることを期待しています。



★ 全国からの支援ありがとうございます！

～ 農地や関連施設の一日も早い復旧・復興を目指します ～

今回の地震に伴う大津波によって、仙台管内の耕地面積の4割にあたる約1万haの農地が津波被害を受けました。大量のガレキに阻まれながらの被害調査をはじめ、被災した海岸堤防や農業用排水機場等の応急復旧、さらには農地等のガレキ撤去への早急な対応が必要とされ、当所農業農村整備部では深刻な人手不足の状態に陥りました。

そのため、6月から山形県の専門職員に応援をいただいておりますが、9月からは、農林水産省をはじめ、北は北海道から南は高知県まで1道1都15県から専門職員の応援をいただいております。現在、28人の専門職員の方々が、災害査定や現地調査、地元関係機関等との調整、施工業者との打合せ、工事の巡回指導等、様々な業務に対応していただいております。

全国の応援を力にして、今後も一日も早い復旧・復興を目指して取り組みます。



問) 宮城県仙台地方振興事務所
地方振興部(鈴木、高橋)
(HP)<http://www.pref.miyagi.jp/sdsgsin/>
(E-Mail)sdsinbk2@pref.miyagi.jp
(TEL) 022-275-9140