東日本大震災から7年

ストリートピアノ　祈りのハーモニー

2018年のさんさん商店街の様子（南三陸なうHPより）

ORANGE RANGE　被災地応援ライブの様子

社長と専務でおもてなし

新聞
及善蒲鉾店
3月15日（木）
［発行］
株式会社
及善商店
［編集］
及川善弥・沼倉忠彦

催事予定

◆ＪＲ大宮駅催事
「南東北産直市ｉｎ大宮」
3月17日～21日
ＪＲ大宮駅特設会場
17日～20日　11時～20時
21日最終日　11時～17時

◆仙台駅２Ｆ改札前
「宮城うまいものフェア」
4月16日～21日
ＪＲ大宮駅西口イベントスペース
10時～20時（最終日17時）

前回の大宮駅催事

今月の福興市

第77回志津川湾牡蠣わかめまつり福興市

第77回　志津川湾牡蠣・わかめまつり福興市
3月25日　日曜日
南三陸町志津川仮設魚市場特設会場（南三陸町志津川旭ケ浦8）
9時～13時30分

鮪めしの素・牡蠣めしの素　各648円（税込）

鮪めしの素　牡蠣めしの素

及善商店さんさん商店街店舗にて、志津川だこを使用した「鮪めしの素」、志津川湾のカキを使用した「牡蠣めしの素」の販売を開始しました。味付けは、海の町南三陸の志津川漁協のお墨付き▼常温品なのでお土産にもおススメです。

今月のお魚　穴子（あなご）

穴子は、夜行性で昼間は狭い場所を好み、穴などにもぐり込む習性があり、穴籠（「あなごもり）から訛って穴子▼北海道以南の太平洋側、日本海側は能登半島以南に主に生息。▼天ぷらや寿司には欠かせない魚で、西日本では「焼きあなご」が有名である。その他、穴子丼、フライ、煮穴子など、多く食べられている。南三陸の新名物、さんこめしには欠かせない魚▼蒲鉾の原料とされることはほとんどない。

さんこめし

新名物　さんこめし

キラキラ丼に次ぐ南三陸新名物が誕生。その名も…「さんこめし」▼さんこめしとは、タコ、穴子、鮭の3種類の出汁を使用した炊き込みご飯をベースに、はらこ飯、穴子飯、たこ飯を一つの丼にしたもの▼提供店舗・宿泊施設は季節料理　志のや、弁慶鮨、食楽しお彩、創菜旬魚はしもと、かいせんどころ梁、ニュー泊崎荘、民宿清観荘。ご賞味ください。

松笠屋敷　南三陸町観光協会ＨＰより

入谷ひころの里

南三陸町の入谷地区は、仙台藩養蚕発祥の地として絹の生産で栄え、その繁栄をしのぶことができるのが、旧入谷村の村長も務めた須藤家の邸宅「ひころの里」。「ひころ」とは「ひかり」の意味。座敷からは遠く保呂羽山を借景に、四季折々の美しい眺めを楽しむことができる▼修復保全して公開している松笠屋敷は、江戸後期に建設された在郷の藩士住宅として非常に貴重で建築文化史上の価値も高いとされている。中には農具や掛け軸などが展示されている。

ひとこと

南三陸町で、地域おこし協力隊による「南三陸ワインプロジェクト」が進行中だ。20年度の自社ワイン製造・販売を目指す。同町での本格的ワイン作りは初めてで試行錯誤が続く▼プロジェクトの代表は埼玉県所沢市出身の藤田岳さん（29）。大学時代に海の環境教育学を専攻し、インターンシップで同町を訪れていた。「この町には海、森、里、食と人間が生きるうえで必要なものがそろっている」と藤田さん。震災後、海に関わる仕事と復興に貢献したいという気持ちから同町へ移住した。ＮＰＯ職員として小学校での生涯学習をし、休日は田んぼで米を作った▼ＮＰＯの任期終了後、16年にかつての放牧地を活用してワイン作りをする「南三陸町地域おこし協力隊」に任用された。仲間はもう1人。植えたブドウの苗は、町産リンゴを使っていた仙台市の「秋保ワイナリー」から寄贈された１００本だ。ワイン作りの経験のない藤田さんは、同ワイナリーからアドバイスを受けて日々、勉強している。18年度に初収穫の予定だ▼今は他地域のブドウを同ワイナリーに委託醸造し、できた3種類のワインを活動に賛同するサポーター会員に限定販売している。協力隊の任期は3年で、その後は自分で活動資金を捻出しなければならない。藤田さんは「サポーター会員を増やし、早くワイナリーを建設して自前のワインを醸造することが当面の目標」と力強く語った。

取材：西村・及川（専務）