

今年もまた渡り鳥の季節がやってきました。日本に飛来するマガンの八割、十萬羽超が越冬する宮城県大崎市には、多くの酒蔵の存在に象徴されるように、「発酵」の食文化があります。また、米どころでもあり、一九六三年に宮城県古川農業試験場で誕生した「ササニシキ」を育んできた場所でもあります。さらに周辺ではマカンなど渡り鳥がねぐらを取る「蕪栗沼・周辺水田」「化女沼」の二つのラムサール条約湿地を中心とした豊かな自然環境があり、広大な水田で自然共生型農業の普及を図ってきました。生きものと共生する農

東北復興日記

109



株式会社アサーティブ
& シーエス
フードプロデューサー
桜井真理子さん

多彩な発酵食でお迎え

業や農産物、多彩な発酵食、また今や希少なササニシキの、炊きたてのおいしさを広く知っていただくことを目的として、二十六日に「ふつつつ食堂」をオープンする運びとなりました。

これは「おおさきコミユニティ経済推進協議会」と宮城大学(事業構想学部風見正三研究室)が連携し、「渡り鳥と共生する農業を核としたコミユニティ経済創出プロジェクト」を、復興庁の「新



しい東北「先導モデル事業により実施するもの。市内の中心市街地、復興のまちづくり計画の一環でもあります。場所は以前、酒蔵であり麴室だったところを活用します。調理は大崎市在住の方々が日替わりシェフとして務めるという試みで、料理監修は大崎市出身の高橋宏之氏(仙台市内で割烹「対橋楼 春風亭」経営)に依頼しました。折しも「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、見直されており、「ふつつつ食堂」でも特に発酵調味料を正しく丁

寧に使ったお料理＝写真はイメージで皆さまをお迎えする予定です。現在、鋭意内装工事中で、十月中旬には壁塗りなど市民参加のリノベーションワークショップも開催します。これから大崎市では田んぼで落ち穂をついばむマガンの姿や、蕪栗沼等へのねぐら入りなどの美しい情景を見ることができるといいます。ぜひ「ふつつつ食堂」と併せてご訪問ください。

この連載は、東京のNPO法人JKSKと、被災地の女性たちが協力して復興に取り組む「結プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。