

東北復興日記



146

宮城県南部の沿岸に位置する巨理町は、二〇一一年の東日本大震災で町の40%が浸水の被害に遭いました。幸いにも「みやぎのあられ」社の店舗は浸水を免れ、「原料からこだわって作りたい」との思いから始めた米作りの田んぼにも被害はなく、この年のうち商品＝写真＝の製造を再開することができました。



一般社団法人 IKI ZEN
代表理事

齋藤由布子さん



米への愛 あられに込め

二代目おかみの石田美智代さんは福島県いわき市出身で、夫の石田亮平さんとの出会ったのは震災後のことです。現在はフリーライターとして活躍する美智代さんは元新聞記者。伝える力で東北の復興

の一役を担いたいと、沿岸部の食や自然、文化、人にフォーカスをあて、情報発信をしていました。

そんな中で、みやぎのあられの商品リーフレット作製に関わり、美智代さんは亮平さんと出会いました。震災後、亮平さんは「自分の店だけが良くてもだめ。地域全体が活

町はさびれてしまつ」という危機感を感じ、商業の活性化を軸に復興支援活動を開始。他店の再建支援、まちづくりプロジェクトにも参加し、さまざまな情報と技術の提供を続けてきました。こうした二

人が出会い、結ばれたのもごく自然のこと。そんな二人は日本のお米のおいしさ、米文化の素晴らしさを伝えられるあられ作りに、ますます没頭しています。

「もち米作りからまじめに、丁寧に」をモットーに、もち米の味そのものが感じられる「素焼みやこがね」を中心に、三陸の海の幸を表現し

た「ほやあられ」、人気の「ゆず仙臺味噌」など十種類の定番商品に加え、チーズ味などの新商品開発にも余念がありません。ネット販売のほか、東京スカイツリーのオフイシャルショップでも販売されていますので「米の甘さを感じられる極上のあられ」をぜひ味わってみてくださいね。

◇ 「素焼みやこがね」は二十一枚入り、七百二十円(税込み)。ホームページは「みやぎのあられ」で検索。

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「結核プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。