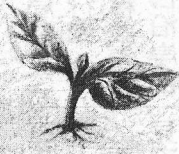


# 東北復興日記



161

一般社団法人IkiZenを設立して半年。この間、水産物から農産物まで、さまざまな商品開発、販路開拓などの支援に携わらせていただきました。その一つとしてご紹介したいのが株式会社バンザイ・ファクトリー(岩手県陸前高田市米崎町)の「三陸甘露煮」写真です。日の光を受けてキラキラ輝く美しい

一般社団法人IkiZen  
代表理事 齋藤由布子さん



## 塩分控えめ気仙の恵み

広田湾を望む米崎町。おいしいワカメやカキなど多くの海産物が育つ海。この穏やかな海が東日本大震災では一五層もの津波となつて、町や人々を襲いました。

同社の高橋和良社長(五巴)は、医療現場で使われるI-Tソフトを開発していました。が、二〇〇五年にI-Tを駆使し木工製品を製作する会社を盛岡市で起業。業務拡張のため、会社と工房を秋田県仙北市の田沢湖畔に移しました。そしてあの震災が起きます。高橋さんは震災後、昔からお世話になった恩人の力になりたいとの思いから、自費で陸

前高田市へ会社と工房を移転させることを決意し、自らも移住。地域再生のために産業や雇用を生み出そうと試行錯誤を重ね、ついに商品化に成功。それが岩手県産の甘茶とツバキの葉を原料とした「椿茶」と、椿茶の甘さを利用した白砂糖や精製塩を使わない「三陸甘露煮」でした。

商品化されるや、復興庁の「新しい東北復興ビジネスコンテスト2015」で大賞を受賞し、糖分や塩分を気にする方々から注目を集めています。「三陸甘露煮」は荳ワカメ、ホタテ、カキ、ホヤ、ツブ貝、アユ、ウキゴリなど八

種類があり、海、川、畑の三つの力を蓄えた健康志向商品です。

高橋社長は「甘露煮」シリーズをブラッシュアップするため、開発努力を継続中。「全国の方々に自慢の気仙地方の海産物、農産物の加工品を、塩分を気にすることなく食べてもらいたい」と意欲満々です。

バンザイ・ファクトリーへの問い合わせは、電0192(47)4123、ファクス0192(47)4128、ホームページ<http://www.sagar.jp>

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。

