

まだまだ

# 東北 復興日記



▶▶▶ 186



東日本大震災で打撃を受けた東北の企業が、連携して地域自体のブランド化を加速させる動きについて前回、お伝えしました。今回は、三陸に拠点を置く四社が連携し、地元の素材を使って手間ひまかけたスープセットの紹介です。ブランド名は「made hni (までーに)」。東北

一般社団法人IkiZen  
代表理事  
齋藤由布子さん



## スープセットに地元の素材

で「丁寧に」の意味で使われる方言を名前に取り入れました。一食分ずつの包装で、温めるだけで食べられ、一人暮らしや共働き家庭などに喜ばれています。

「海老団子とかぶのすり流しスープ」は、サンマのだしにカブをすり流し、エビ団子が入った優しい味が特徴です。製造したのは宮城県気仙沼市の齊吉商店。齊藤和枝専務に初めてお会いした時、津波からぎりぎり逃げ延びたことや、工場が流されたことを、つらさを吹き飛ばすように快活に語っていたのが印象

に残っています。

脂肪分が少なくヘルシーな短角牛を使ったのが「短角牛の濃厚トマトスープ」。岩手県陸前高田市で二百年続くみそ・しょうゆ屋、八木澤商店が手掛けました。うま味がたっぷり詰まっています。

「メカジキの地中海風スープ」は気仙沼特産のメカジキを使い、サフランの黄色が美しいコクのある逸品。製造元のオノデラコーポレーション

石渡商店がこしらえた「湯葉と冬菇のふかひれスープ」は私のいち押し。冬菇の深いうま味と湯葉の優しいところみで体の芯から温まります。

四社とも苦難の復興物語がありました。が今では専門のお店を再建。自社だけでなく共同で商品開発に取り組んでいます。紹介した四種類のスープを二袋ずつ詰め合わせたセット＝写真＝は税込み六千九百十二円(箱代と送料別)。

問い合わせはオンラインショップ＝<http://madehni.jp>＝内の各店舗へ。

※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。