

<<東北魂>>を鼓舞する
電子新聞

発行所 株式会社遊無有
〒207-0005
東京都東大和市高木3-315-1-2-2
http://www.yumuyu.com/
e-mail:yumuyu@wj8.so-net.ne.jp

東北復興

Rising up, TOHOKU!

無料

第85号

毎月発行

発行 2019年(令和元年)6月16日 日曜日

2019年(令和元年)6月16日 日曜日

【当新聞発行責任者 兼編集長兼記者紹介】

【砂越 豊】

宮城県生まれ、65歳、経営コンサルタント、趣味は縄文研究、今年1月に『東北先史時代学』を提唱、東北から日本を変えることを標榜。また縄文遺跡保存活動として郷里の涌谷町の『長根貝塚保存活動』開始。映像プロデュース事業にも進出。



涌谷産金が【日本遺産】認定

涌谷町・南三陸町・気仙沼市・陸前高田市・平泉町の二市三町の協同申請の「みちのくGOLD浪漫」

映画『涌谷7000年の歴史』メインテーマの涌谷産金が【日本遺産】認定

日本初の涌谷産金でしたが、なんと、文化庁から五月二十日に、他の町・市とともに【日本遺産】に認定されました。

筆者の映画がきっかけになったということではないのですが、映画撮影後、テレビにも何度か登場していただき、何かと話題となっていました。



日本遺産認定セレモニー (FB 涌谷町より)



気仙沼市の日本遺産構成文化財「大漁唄込」(FB 涌谷町より)

その記念として、日本初の産金地である涌谷町の黄金山産金遺跡において、日本遺産認定記念式典を開催しました。

認定された構成自治体の関係者、ご来賓の方々、総勢100人が出席する式典となりました。



日本遺産認定証 (FB 涌谷町より)

いくということではなく、歴史遺産を地域資源として活用し、地域活性化につなげていくことを目的に創設されたものであり、今後の関係市と町の努力が求められています。

新町長の遠藤稔雄涌谷町長が開式の辞を述べましたが、三度目の正直の認定を前に逝去された前大橋信夫涌谷町長を思い、声をつまらせる場面もあったそうです。

また、行政だけではなく、住民、民間企業・団体の力が必要ですが、これから日本遺産を地域資源とした地域活性化という新課題に向けて、邁進することが求められています。

式典に先立ち、気仙沼市の日本遺産文化財「大漁唄込」が、気仙沼市唐桑の鮪立大漁唄込保存会の皆さんによって披露されました。実は、この保存会は、当新聞でも以前に取材しておりました。ご縁を感じます。

証「日本遺産『みちのくGOLD浪漫』」が、五市町の代表の皆さんによって披露されました。ちなみに、気仙沼市から「ホヤぼーや」、南三陸町から「オクトパス君」、陸前高田市から「たかたのゆめちゃん」らのゆるキャラも駆けつけました。

大震災後初のホヤ廃棄ゼロ実現へ

ホヤ関係者のさまざまな尽力により実現へ

新たなホヤレシピに挑戦しよう!

ホヤ、大震災後、初の廃棄ゼロ実現か

当新聞でこれまで何度も取り上げた、三陸海鮮の珍味「ホヤ」の大量廃棄問題であったが、今シーズンはどうやら、大震災後初めて廃棄ゼロを達成できる見込みであるとのニュースがあった。

これまでは大量破棄のニュースを耳にするたび、ホヤ好きの筆者はやり切れない思いがしたのだが、ようやく廃棄せずに済むのだ。

韓国禁輸措置WTO敗訴

最近でもホヤにとって悪いニュースがあったばかりであった。

韓国が依然として、東北の水産物の禁輸を継続してきたため、しびれを切らした日本政府が、世界貿易機関(WTO)に提訴していたが、今年四月に逆転敗訴したばかりであった。

そのため、ホヤの韓国への輸出はまたダメかとなった。記憶がまだ鮮明だったので、新たな廃棄ゼロのニュースにより一挙に明るくなった。

大震災前は、生産量の七割を韓国に輸出していた。それが、原発事故を理由に、韓国が禁輸措置を取り、その後の水産関係者の改善努力にもかかわらず、禁輸措置を解除しなかった。そして毎年八千トンものホヤを廃棄してきたのだ。

そのために日本政府が世界貿易機関に提訴したという経緯があった。

廃棄ゼロになった理由

この廃棄ゼロ実現に向けては、関係者の並々ならぬ努力があった。

まず、生産調整である。これは仕方ない措置である。次に、ホヤが嫌われてきた最大の理由である「鮮度問題」の解決である。

これには、鮮度維持のためのPRもあつたし、流通問題の改善、水揚げの工夫もあつた。

ならびに、販路の開拓もあつた。

これまでホヤを味わったことのない地域までに販路を拡大していった。

最大の理由は、新たな加工方法、新たな料理の開発ではなかったらうか。

従来は、刺身、酢の物、天ぷら等、限られた料理のみであったが、かなり多くの料理が開発されたことを筆者は知っている。

水揚げに工夫

水揚げに関する改善策としては、鮮度向上のために、熱とストレスに弱いホヤを夜明け前に水揚げする手法が試みられた。

よく洗った後に、ネットに入れて、一日から二日間海水に戻し、ホヤの胃の中を洗って、独特の苦みと渋みの原因を取り除いた。水揚げからの時間改善もあつた。

深夜に水揚げしたホヤを迅速にスーパーに出荷する改善も行った。

九州にも販路拡大

これまでは、関西の人はホヤを見たことも、食べたこともないという話をよく

聞いた。それがいまでは大阪でも、ホヤイベントが開催されるようになった。さらには、水揚げ課題を解決したホヤを、九州に出して、フェアを開催するというところまで来たのだ。



「ホヤペペロンチーノ」



ホヤの炊き込みご飯



ホヤしゃぶ



ホヤ串



焼きホヤ



ホヤのから揚げ

従来の販路が倍以上になったのではないかと聞かされた。それがいまでは大阪でも、ホヤイベントが開催されるようになった。さらには、水揚げ課題を解決したホヤを、九州に出して、フェアを開催するというところまで来たのだ。

従来の販路が倍以上になったのではないかと聞かされた。それがいまでは大阪でも、ホヤイベントが開催されるようになった。さらには、水揚げ課題を解決したホヤを、九州に出して、フェアを開催するというところまで来たのだ。

従来の販路が倍以上になったのではないかと聞かされた。それがいまでは大阪でも、ホヤイベントが開催されるようになった。さらには、水揚げ課題を解決したホヤを、九州に出して、フェアを開催するというところまで来たのだ。

あるが、さらにチャレンジしていきたいと思う。そしてホヤ嫌いを一人でも少なくするようPRに努めていきたい。



第58回

水産業再興のための
料理レシピ紹介

【焼き椎茸と とろろ丼】

焼き椎茸は日本酒のアテに
最高って知ってますか？加
えてマグロと長芋、たまり
ません、丼をいただきなが
らの日本酒、最高です。



郷土料理愛好家
松本由美子氏

『材料』 生しいたけ 2個、とろろ芋 50g、マグロ 60g、万能ネギ 少々、卵黄のみ
1個、醤油大2、わさび 少々

『作り方』 ① 椎茸は、石づきをとり4つ切りにし、網を使いコンロで芳ばしく
焼きます ② 卵黄は、器の底が隠れる程度の醤油を入れ、ラップをして冷蔵庫一
晩寝かします。 ③ 長芋をすりおろし。マグロは、柵を買い切り身にします。 ④
器に柔らかご飯を敷き、焼き椎茸を乗せたら、真ん中を窪ませ卵黄醤油ごとすべら
せます。それからまぐろを飾り万能ネギとわさびを添えて。



三陸海鮮

【第39回 三陸酒海鮮会】夏酒の登場

次回は 9/21 夏は ANNEX 企画



東北地酒ラインアップ



常連のakabu



常連の写楽



宮城・乾坤一(夏酒)



写真でお伝えする
東北の風景
春の景色

写真撮影
尾崎匠



東日本大震災から八年三月、宮城県沖地震から四一年

「三・一一」不忘の碑

東日本大震災の発災から八年三月の六月一日、「三・一一」不忘の碑(わすれじのひ)の除幕式が行われた。震災当時、弟が勤務していた若林区役所の方々と友人の方が「三・一一」慰霊碑設置準備会を

結成して、およそ一〇〇人の方がお金を出して、区役所の敷地内に設置する許可も得て、発災から八年三月のこの日、晴れてお披露目となったものである。除幕式には、震災当時市長だった奥山恵美子さんを始め、当時若林区長だった山田文雄さん、設置準備会の会長も務めた清水俊明前区長、現区長の白川由利枝さん、そして弟の当時の上司・同僚の方々、弟と一緒に仕事をしていたまちづくり協議会の方々が参加してくださいました。

あの日は、地震発生の際、沿岸部荒浜地区の住民に避難を呼び掛けに同じ課の先輩と市の広報車で出掛け、そのまま帰らぬ人となった。挨拶に立った清水さんは、「二人を失った痛みは八年三月月が経っても消えない」と言い、白川さんは毎年職員を前に訓示を行う際に必ず震災で殉職した仲間がいたことを話すという取り組みを紹介しながら、「大事な仲間を震災で失った事実を伝え続けることが私たちの責任」と言ってくれた。

宮城県沖地震から四一年

翌六月二日は、宮城県の「みやぎ県民防災の日」、仙台市の「市民防災の日」で、県内各地で総合防災訓練が行われた。四一年前の一九七八年のこの日、宮城県沖を震源とするM7.4の地震が発生し、二八名の死者を出した。私は当時九

歳だったが、この地震のことはよく覚えている。夕方、母親はちょうどPTAの会合か何かがあつて出掛けていて、留守番中の私と弟がテレビアニメを見ていたところ、突然大きな揺れが来て、揺れの最中に停電になったのかテレビは切れ、弟の頭上にあつた花瓶が落ちてきたので、慌てて弟の手を引いてあまりものがない別の部屋に逃げて揺れが収まるのを待った。電気はつかないし、どんどん暗くなってくるまでの時間がとても長かつたように感じた。

この地震では、仙台市で住宅の全半壊が四三八五戸、一部損壊が八六〇一〇戸に上るなど、甚大な被害が生じた。この地震がきっかけとなつて三年後に従来の建築基準法が改正された。その主眼は建築物の耐震基準が強化で、「震度五強程度の中規模地震では軽微な損傷、震度六強から七程度の大規模地震でも倒壊は免れる」という耐震基準が設定された。

また、この地震の死者二八名のうち、実に一八名が倒壊したブロック塀の下敷きとなつて亡くなつている。これら倒壊したブロック塀には鉄筋が入つておらず、単にブロックが積み上げられていただけのものであつたため、この地震の後、やはり規制が強化され、太さ一〇ミリ以上の所定のJIS規格を満たす鉄筋を、横方向は四〇〇ミリ間隔、縦方向は四〇〇から八〇〇ミリ(主壁の高さや控壁の有無、鉄筋の太さなどによって異なる)で配することが義務づけられた。しかし、昨年六月に発生した大阪北部地震では、高槻市で小学校のブロック塀が倒壊し、登校途中の小学生が犠牲となるという痛ましい被害が発生した。宮城県沖地震から四〇年が経過してなお、その教訓が活かされていない現状があることは非常に残念なことである。ただ、高槻市ではこの事態を受けて、公共施設のブロック塀を二〇二八年までに全て撤去する方針を決めた。これは英断と言つてよいと思う。

一方の宮城県内でも他人事ではない現状が明らかになつている。危険なブロック塀はむしろ増加しているというのである。要は、鉄筋が入つていても、年月の経過と共にその鉄筋が劣化してくる他、先の東日本大震災で強度が低下しているブロック塀も多数あるというのである。元々ブロック塀の耐用年数はおよそ三〇年とされる。四一年前の悲劇を繰り返さないためには、三〇年サイクルで建て替えるか、それが無理なら高槻市のように撤去を進めていく必要がある。

「繰り返し返さない」ためのアクション

「三・一一」不忘の碑に刻

まれている文言の中には、「若林区役所の職員として地域のために共に働き、そして津波から一人でも多くの住民を守るために命をかけたことを忘れずに、また、あつてはならないこの悲しみが二度と繰り返さないことを強く願ひ、この碑を建立します」とある。弟のことを忘れずに、八年三月月を経てこうした碑を建ててくれたことは兄として率直にありがたいことである。そして、「二度と繰り返さないことを強く願ひ」つてこの碑が建てられたことにも共感できる。

もちろん、一度と繰り返されないことを「強く願ひ」だけでなく、そのための具体的なアクションが必要であることは言うまでもない。その点でも、仙台市は既に様々なアクションを起こしている。「国連防災世界会議」の誘致と「仙台防災枠組2015-2030」の採択、スイスの防災タボス会議と連携した二年に一度の「世界防災フォーラム」の開催、毎年三月の「仙台防災未来フォーラム」の開催、「防災環境都市・仙台」を合言葉とした防災環境都市づくりへの取り組みなど、震災の教訓を忘れず、考え、発信・実践していくための取り組みが様々な形で進められている。そうした公の取り組みだけでは足りない。仙台市職員による自主勉強会「Team Sendai」(チーム

仙台)は、東日本大震災における体験の記録と伝承に取り組んでいる。その手法も多彩で、震災の対応に当たった本人から話を聞く「語り部の会」を開いたり、そうして聞き取った体験談を震災後に入庁した職員に朗読させてその教訓を共有したり、市職員が震災で判断に迷った体験を災害時の行動を選択させる防災カードゲーム「クロスロード」の仙台編を作成する際に取り入れたり、とあの手この手で震災における体験を残し、伝える活動を行っているのである。こうした取り組みが職員の間で自主的に現在に至るまで続けられていることも特筆に値すると言える。

自分の命を守ることを最優先に

今、私が危機感を覚えていることがある。東日本大震災ほどの巨大な地震に遭遇したからか、次に大きな地震が起こるにしても、それはここではないどこか他の地域で起こるに違いない、というように思っている人が結構多くいるように感じられることである。これは極めて危険な考え方である。油断と言つてもいい。地震調査研究推進本部の地震調査委員会が公表した「長期評価による地震発生確率値」によれば、宮城県沖でM7.0から七.五程度の地震が起こる確率は今後三〇年以内で実に九〇パーセント程度とされているのである。M8.6から九.0のいわば今回の東日本大震災に近い規模の大地震の起こる確率も三〇年以内に三〇パーセント程度である。

宮城県沖地震の平均発生間隔は三八年である。しかし、これはあくまでも平均値であつて、ちよつと調べれば分かることだが、前の地震と次の地震の間が五年、六年しか空いていないこと

もあつた。先の震災から既に八年三月月である。既にいつ次の地震が起こつてもおかしくない時期に差し掛かっているのである。決して他人事ではない。再びこの地に地震が起こることは間違いのないことなのである。ゆめゆめ備えを怠つてはならない。

慰霊碑の除幕式の後、区長の白川さんとお話したが、その中で印象的なエピソードがあつた。区役所での防災訓練の際、職員は様々なミッションを課せられる。そのミッションを決められた時間内に完了できませんでした、と報告してくる職員に対して、白川さんは「完全に終えられなくてもいいから、とにかく時間内に帰ってくることを最優先して」と強くアドバースしている、というのである。これは非常に、この上なく重要なことである。弟と先輩は、あの日、住民の避難が完了しなかつたがために、あの場所に留まつて、最後まで避難を呼び掛けている。責任感の強い職員ほど、課せられた任務を最後まで完璧にこなそうとするに違いない。しかし、

そのために自分の身まで犠牲にしてはならないのである。同行した私の母親も、白川さんに「職員の皆さんはまず自分の命を守ることを最優先してほしい。生きていればこそ、その後も長く住民の助けとなるのだから」と強調していた。我が母ながらいいことを言う。まさにその通りである。「三・一一」不忘の碑は、若林区役所の南側にある庭園の一角に設置されている。区役所に足を運んだ際には、ちらつと見てみていただければ幸いである。



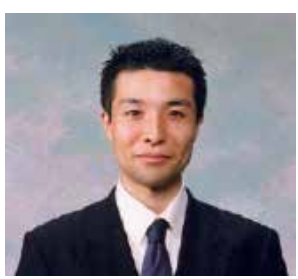
執筆者紹介

大友浩平

(おおともこうへい)
奥州仙臺の住人。普段は出版社に勤務。東北の人と自然と文化が大好き。趣味は自転車と歌と旅。

「東北ブログ」
http://blog.livedoor.jp/anagnasi/

Facebook
https://www.facebook.com/kouhei.ootomo





朝靄のバス停



キジ



あなたはアナちゃんですか



競技流鏝馬

シリーズ 遠野の自然
「遠野の芒種」
遠野 1000 景より

二十四節季で芒種(ぼうしゅ)とは、六月はじめ頃、稲や麦など「穂が出る穀物の種を蒔く」という意味である。

芒種の芒とは、芒(のぎ)といい、イネ科植物の実の外殻にある針のような毛を指す。

特に、この頃は種まきを始め農家が忙しくなる時期である。同時に、さまざまな自然もいそがしく活動を開始する。動物も植物も、そして人も。



アツモリソウ



雲海



SL 銀河



夕暮れの高清水から

商標名	製造場名	金賞
金水晶	(有)金水晶酒造店	☆
有の川	有賀醸造(資)	
寿々乃井	(株)寿々乃井酒造店	☆
廣戸川	松崎酒造(株)	☆
笹の川	笹の川酒造(株)	
雪小町	(有)渡辺酒造本店	☆
さかみずき	たに川酒造(株)	☆
あぶくま	(有)玄葉本店	☆
三春駒	佐藤酒造(株)	☆
藤乃井	(有)佐藤酒造店	
東豊国	豊国酒造(資)	☆
人気一	人気酒造(株)	
奥の松	東日本酒造協業組合	☆
京の華	(資)辰泉酒造	
会津中将	鶴乃江酒造(株)	☆
名倉山	名倉山酒造(株)	☆
嘉永蔵大吟醸	末廣酒造(株)嘉永蔵	☆
会津宮泉	宮泉銘醸(株)	☆
夢心	夢心酒造(株)	
蔵粹	小原酒造(株)	
会津吉の川	(資)吉の川酒造店	☆
大吟醸きたのはな	(資)喜多の華酒造場	☆
会津ほまれ	ほまれ酒造(株)	
國権	國権酒造(株)	☆
開當男山	渡部 謙一	☆
田島	会津酒造(株)	☆
稲川	(資)稲川酒造店	☆
榮四郎	榮川酒造(株)磐梯工場	☆
萬代芳	(資)白井酒造店	☆
學十郎	豊国酒造(資)坂下	☆
一生青春	曙酒造(資)	

福島産日本酒、今年も金賞最多 三陸酒海鮮会でも福島産日本酒は常連 地道な努力が『うまさ』つながっている

福島が七連覇達成、平成三十酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞数『日本一』

平成三十酒造年度全国新酒鑑評会の審査結果が令和元年五月十七日に(独)酒類総合研究所から発表されました。

全国の蔵元から出品された857銘柄の日本酒のなかを競う全国新酒鑑評会の審査結果が公表され、特に優秀な酒に贈られる「金賞」には福島県から二十二点選ばれ、都道府県別の受賞数で七年連続の日本一となりました。

全国新酒鑑評会は、広島県東広島市にある独立行政法人の「酒類総合研究所」が、酒造りの技術と品質を高めようと、毎年この時期に行っています。

金賞の数を都道府県別に見ると、最も多いのが福島県の二十二点でした。受賞数で福島県が日本一になるのは平成二十五年以降七年連続でした。

また、福島県産酒は入賞酒に三十一銘柄が選ばれています。(表参照)

(注)
○入賞酒とは、優秀と認められたもの
○金賞酒(☆印)とは、決審において特に優秀と認められたもの

二位は秋田県の十八点、三位は兵庫県の十六点などとなっているようです。

風評をはねのけて

東京電力福島第一原発事故による風評の払拭が大きな課題となっている福島県にとって、日本酒は県産品の安全性や品質の高さを広くPRするけん引役として期待されていて、今回の快挙に、地元では喜びの声が上がっているようです。

入賞した日本酒は六月十五日に東京池袋で行われる日本酒のイベントで披露され、利き酒ができるという

ことです。

福島県庁では全国新酒鑑評会の結果がインターネットで発表されると、担当の職員が会議室に移動し、金賞を示す星印の数を都道府県別に集計する作業を始めたとのことです。

県職員は福島県の日本酒が高い評価を受けていることについて、「東日本大震災と福島第一原子力発電所の事故のあと、県民も酒蔵も苦しい時期に希望の光となってきた。日本一が続いていることでこれから一年間頑張ろうという気持ちになる」と話したということです。

また、全国新酒鑑評会の結果を受けて、福島県内では新聞の号外が配られ、喜びの声が広がったということです。

号外を受け取った福島市の女性は、「うれしいです。福島のお酒は本当におすすめるので、県外、そして世界のの人に飲んでほしいです」と話したようです。

また男性は「日本一は光栄なこと、福島をPRできる大切な機会です。福島のお酒は毎日飲みたいです」と話していたようです。

さらに別の男性は「酒蔵の人が一生懸命つくった努力のたまものだと思います。県外ではまだ風評被害を気にする人も多いと思います。福島のお酒をさらに知ってほしいです」と話したようです。

三陸酒海鮮会に登場した黄金澤が十六年連続金賞

ことしの全国新酒鑑評会ではまた、宮城県美里町と秋田市の酒蔵の酒が16年連続で金賞を受賞し、最多記録をさらに伸ばしました。

これらの酒蔵は、十六年連続で金賞を受賞した宮城県美里町にある川敬商店の「黄金澤」と秋田市にある秋田酒類製造御所野蔵の「高清水」です。

このうち宮城県の川敬商店は、これまで杜氏だった川名正直さんが入院したため、娘の由倫さんが杜氏を引き継ぎました。

ことしは由倫さんが最初のこうじ作りからすべて担当した初めての年でしたが、見事、金賞を受賞したとのこと、応援していきたいと思えます。

今回の結果について由倫さんは、「結果が気になっていましたが、無事受賞できてほっとしています。大吟醸はタンク一本で勝負していますが、蔵人みんなの努力が報われてよかったです」と話していたようです。

美里町は筆者の生まれ故郷の隣町であり、非常にうれしいことです。

今後も引き続き、三陸酒海鮮会も川敬商店を応援していきたいと思えますし、この金賞受賞で、会の東北地酒選別も高く評価されたように思えて、非常にうれしいかぎりです。

福島の日本酒金賞最多・・・平成30酒造年度全国新酒鑑評会の審査結果(福島県酒造協同組合資料より)

出品点数：857点、審査結果入賞酒：416点(成績が優秀と認められた出品酒)、金賞酒：237点(入賞酒のうち特に成績が優秀と認められた出品酒)



三陸酒海鮮会でも何度か賞味した宮城の黄金澤



三陸酒海鮮会常連の福島の写楽

【38ぎ会】に初参加 宮城県出身者の会に参加してみた たくさんの出会いがあった!

38ぎ(みやぎ)会初参加

この会があることは知人を通して最近知りました。その知人を通じてこの会に初めて参加してみようと思いい、六月三日、会場である地下鉄人形町降りてすぐの「三陸天海のろばた」という居酒屋に出かけました。『日本一の宮城の魚が喰える店』のうたい文句のお店でした。宮城のお酒も飲み放題で飲みそうでした。何せ初参加なこともあり、いつも多い総勢三十名以上の盛り上がりで、誰が誰やらまったく分からない状況

で、とりあえず近くの人に何とかごあいさつして、遠慮がちに参加していました。**宮城の海鮮と日本酒**

料理が運ばれ始めると、最初は生ガキ。六月の生ガキは、以前ならば、旬を外していると言われたが、今は養殖技術の向上で、いつでも食べられることを思い出しました。

同時に、昨シーズンは、忙しさのあまりカキを食べるのをすっかり忘れていたことにも気づいた次第。ついで、超厚切りの刺身。近くの女性が食べられないと言っていたほどの厚さでした。

お酒はもちろん日本酒。他所ではほとんどお目にかかれない「澤乃泉」をいただきました。すっきりしていて、同時にインパクトもある旨い酒です。

多くの出会い

そうしているうちに、唯一の知人が、筆者をあとこちに紹介しはじめました。

お会いする方々は、歌手もおり、そのマネージャーグループ、ブルースミュージシャン、いろいろなコンサルタント、銀行マン、IT企業のサラリーマン、建築学科の学生など。覚えきれないほどでした。

筆者の宮城県の出身高校の後輩たちもたくさん参加していました。

筆者と同じようなキャリアと趣味の後輩にも出会い

ました。

何度か通わないと、じっくりとお話は出来そうもないので、次回も参加を決めました。

多士済々で魅力的な人材がいっぱいという印象でした。参加してよかったです。

三陸酒海鮮会ANN EX バージョン拡大

この会との完全な合体はむずかしいとしても、ゆるく交流することは可能だし、何よりも、三陸海鮮のお店を教えていただけるメリツトは享受していきたいと思

います。そうしてお店のなかから、三陸酒海鮮会ANN EXの会場探しもしていきたいと考えた次第でした。

三陸沿岸部復興支援の輪を広げる

また、この会は、筆者が主催する「三陸酒海鮮会」と似たような部分もあり、宮城県出身者しぼりというのとは異なりますが、今後、同じような集まりがあれば、自ら参加して、ゆるく連携していく関係を構築していきたいと思

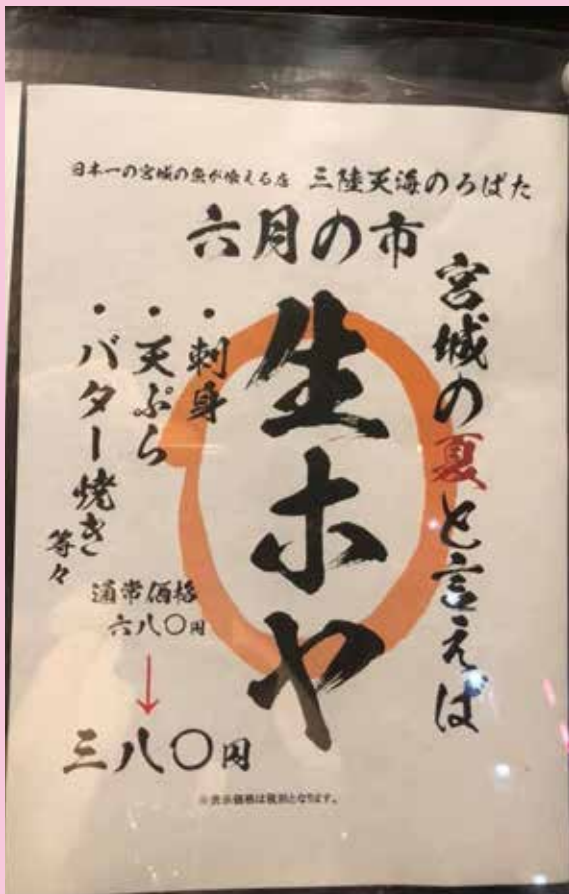
きました。あの大震災から八年を経過して、こうした三陸復興を掲げたグループはめったに会えなくなった昨今ですので、大事にしていきたいと感じました。



超厚切りの刺身



ホヤの酢の物



ホヤメニュー



生ガキ



かまぼこ、干物、油揚げ



煮付け