

東日本大震災によって、失われしまいそうな食文化があります。  
ふたたび立ち上がろうとしている作り手を応援してください。

## 味の箱船『長面浦の焼きはぜ』復活プロジェクト！

深い森が連なる山脈と、山からミネラルに富んだ清流が注ぐ豊穡の海、三陸海岸。日本屈指の海洋資源に恵まれた土地であり、経済指標には表れない暮らしの豊かさがあります。

2011年3月11日午後2時46分、その三陸沿岸をマグニチュード9.0の巨大地震と最大37.9メートルを超える巨大な津波が襲い、船も人も港も何もかも、町ごと飲み込んでいきました。

味の箱舟に登録されている「長面浦の焼きはぜ」の生産者、榊さん一家は、津波が12キロも俎上した北上川の河口付近で、津波被害の甚大な地域にあります。電話をしても連絡がつかず、地震の数日後、私たちは車で榊さんの住む石巻市長面浦へと向かいました。海沿いは壊滅状態で、山側の道を通ってなんとか近くまでは行きましたが、長面浦は地盤沈下して、海に沈んでいました。

榊さんは、家も、船も、網も、焼き場もすべて流され避難所暮らしを余儀なくされてきました。「何もかも流され、父親も失いました。長面浦を見るのも辛い。一刻も早くこの地から離れたいけれど、父親が見つかるまでは離れられません」照子さんはそう言いました。

1ヵ月経っても事態は何も変わっていませんでした。さらに1ヵ月後、5月の少し暖かくなってきた頃、父親の乙男さんはまだ発見されていませんでしたが、「自分たちの食べる分くらいは作ろうかな」と話すようになっていました。そして震災から4ヵ月経った7月、榊さんご夫婦は長面浦まで行って見たそうです。地形はすっかり変わってしまったけれど、魚たちは戻ってきていて、それを見ていたら、仕事がしたくなったと言うのです。「やれるなら、またやってみよう」その言葉にどれほど感動したことか。私たちは即座に「焼きはぜの再開を応援させてください」と申し出ました。

日本人が最も大切に作る料理に、正月に食べるお雑煮があります。日本全国、モザイクのように、郷土の食材を使った個性豊かなお雑煮がありますが、仙台雑煮の特徴は焼きはぜで出汁を取ること、榊さんの作る「焼きはぜ」は、仙台の雑煮に欠かせない食材です。その焼きはぜを、伝統の製法で作れる生産者は、もう榊さんしか残されていません。

榊さんに必要なものは、小さな作業小屋と、小船と網などの道具です。大きな施設ではありませんが、何もかも失った榊夫妻だけの力で再開することは困難です。

味の箱舟に乗り合わせた、この仲間をサポートしてください。みなさんの励ましが、榊さんに大きな勇気と希望を与えるに違いありません。

榊さんとふたたびテッラ・マードレを訪れ、みなさんと再会できることを、私たちは心から願っています。みなさん、ご協力をお願いします。

2011. 10. 吉日

スローフードの仲間たちへ

スローフード仙台	阿部有美
スローフード宮城	若生裕俊

---

## 味の箱船『長面浦の焼きはぜ』復活募金

- ①募金額 / 一口¥3,000円（少額でも、何口でも結構です）
- ②振込先 / 杜の都信用金庫 本店営業部
- 口座名義： スローフード宮城
- 口座番号： 普通預金 1581336

元メンバーの方、メンバーのお知り合いの方でも結構です。  
ご協力をお願いします。

## 味の箱船『長面浦の焼きはぜ』復活プロジェクト！

### 中間報告とさらなる支援について（お願い）

拝啓 このたびの“味の箱船『長面浦の焼きはぜ』復活プロジェクトに際しましては、多くの皆さまのご賛同により多大なるご支援を賜り、心より御礼申し上げます。

東日本震災は、海の恵みを受け取り、豊かな「味」を育んできた東北地方の人々の暮らしを根底から覆しました。その中に、伝統の食材でもある「長面浦焼きはぜ」があり、その復活プロジェクトを私たちはスタートさせました。しかし、復活プロジェクトは思うように進むものではなく困難の連続でした。

行方不明だった父、乙男さんのご遺体が9月によりやく見付き、葬儀を済ませることで気持ちの整理はつけたものの、8カ月が過ぎても、長面浦の復旧はほとんど進まず、元の海岸線は消え去り、周辺に広がる約220haの水田は海と化したまま長面地区の集落は水浸しの状態が続いています。

津波で流された小型船が奇跡的に使える状態で見付きましたが、漁で使う刺し網を入手するにも、注文して3カ月以上経っても納品の見通しが立たないまま月日は経ち、新たな焼場を作るにも場所が見つからないまま12月を迎えることになりました。せっかく困難から立ち上がろうと「やれるなら、また焼きはぜを作りたい」と言ってくれた榊さんも、年内の再開は断念せざるを得ない状況になりました。

そんな中、何とか焼場として場所を借りることが出来たので、もう一度網が手に入ることを願いながら再開の準備を進めることになりました。すると奇跡は起きたのです。年内は無理と言われていた刺し網が12月7日に届き、12月11日には長面地区の先にある尾崎地区に仮設の焼場を作り、何とか少量ではありますがお正月前に「焼きはぜ」を作ることができました。

しかし、仮設の焼場をお借りした尾崎地区も年明けには解体されてしまうので、新たな場所をまた探して焼場を建てなければいけません。普通に漁ができて「焼きはぜ」づくりが可能になるまでは、まだまだ時間と資金が必要です。どうか、皆さまのさらなるご支援を心よりお願い申し上げます。

①募金額 / 一口¥3,000円（少額でも、何口でも結構です）

②振込先 / 杜の都信用金庫 本店営業部

口座名義： スローフード宮城 口座番号： 普通預金 1581336

平成23年12月18日

スローフード仙台 阿部有美  
スローフード宮城 若生裕俊