

ストーリー6

オクトパス君

今回のプロジェクトでは寄付していただいた方に、南三陸復興ダコの会から、タコプロオリジナルの「オクトパス君」が届けられます。

南三陸町に働く場所を

「避難所でじっとしていたらどんどん気が落ち込んできてしまってね。活動する、働く場所が必要だと改めて実感したんだ」と、阿部博之副会長。2011年5月に避難所の片隅で3名のスタッフにより始めた制作も、現在は10人に広がりました。2011年の販売再開から2012年の5月末までに、約3万個を販売、取り扱い店舗数は60店以上にのぼっています。

オクトパス君に込められる思い

オクトパス君の製造過程を見てみると、一つひとつ丁寧に色が塗られ、1日で約200個が完成します。3回



▲一つひとつ丁寧に作られるオクトパス君

の重ね塗りが必要ですが「均一に色をのせるのはなかなか難しい」のだそう。

そして完成したオクトパス君を手にしてみると、ずっしりと存在感のある重み。ひとつ600gという重さではありますが、南三陸町の復興を願い一つひとつ丁寧に作られた、その重みも感じられるように思えます。

ストーリー7

タコのおいしい食べ方

おいしいタコ料理を求め、南三陸さんさん商店街の「創菜旬魚はしもと」の及川さんの元へ。「志津川のタコは、アワビやツブ貝を豊富に食べているから味も甘みも濃し、弾力もあって歯ごたえがいいですね」。

「タコを一匹ずつ手で洗うのは、すごく大変だしきれいに洗えないから、漁師の家や料理屋にはほとんどタコ専用洗濯機があって、塩を入れてガラガラ回すんです。ぬめりを完全に取らないと茹でたときに表面が白くなってしまい、生臭さも残ってしまうそう。漁師町ならではの洗濯機利用法ですね」。

食と復興

「色々な人に助けられてここまで来ました。南三陸で捕れたタコや魚介類を使っておいしい食事を提供することが、応援してくれている皆さんへの恩返しになりますし、それが僕たち料理人の義務だと思っています」と



▲「創菜旬魚はしもと」の及川さん

及川さん。身近な食を通じて町を盛り上げようと奮闘する料理人の熱い思いが料理に込められています。

かんたんレシピ:タコサラダ

1. 薄切りにしたタコに塩こしょうをふり、オリーブオイルをかける。2. お好みでパセリやバジルを散らす。

ストーリー8

志津川のこれから

東日本大震災から1年。町のあちこちにはがれきの山があり、まだまだこれから多くの作業が必要ですが、一方で少しずつ復旧・復興が進んでいることも実感できます。

それぞれの復興

飲食店や商店がほとんど流されてしまった志津川地区では、被災した商店の人々が立ち上がり、飲食店・土産屋・雑貨店・理髪店など約30店舗が軒を連ねる「南三陸さんさん商店街」をオープンしました。

同商店街に店舗を構える「創菜旬魚はしもと」の及川さんは「地元の人が集まる場所が今までなかったですからね。気軽に集まってお酒が飲める場所、ほっとできる場所になれば」と希望を語りました。

一方、南三陸町観光協会の及川さんは「今はまだ交通も整っていないし、がれきの処理もまだまだ。今は町の皆さんや支援して下さる方々と協力して、何も無いところから一歩ずつ前に進んでいる状態です」と、これからの長い道のりを示唆しました。

魚市場は2011年7月から再開。今は仮の魚市場ですが、元の場所で魚市場を再開する計画も進んでいます。船の発注に対して製造が追いついていない状態が続いていますが、少しずつ漁を再開する人も増えてきました。

今、このプロジェクトが必要な理由

ボランティアの減少や震災の風化も大きな問題となっている今、被災地では「もう私たちのことは忘れられ



▲青く輝く志津川の海

ているのではないか」という不安も生まれています。「全国でまだまだ応援している仲間がいるよ」と知らせることに、このプロジェクトを今始める意味があると私たちは考えます。

また寄付していただいた方にも、何かを残したいという思いがあります。被災地以外の方が毎日震災のことを考えるのは難しいこと。ただ、このプロジェクトに関わることで、例えばタコを食べた時、海を見た時、ふとしたきっかけで少しでも南三陸町のことを思い出してもらえたら…。この先何年、何十年とかかる復興作業。一歩ずつ進むしかない、長い道のり。「志津川タコ復興プロジェクト」では、漁師さんを始めとする、前に進もうとする南三陸町の人たちを少しでも後押しできればと思っています。そして、寄付して終わり、という一過性のプロジェクトではなく、南三陸町と寄付者の方々との想いをつなぎ続けることを目標に、このプロジェクトをスタートします。

漁師さんからの「ありがとう」

漁師の星さんは、志津川タコ復興プロジェクトについてこんな言葉も残してくれました。「支援してもらったら、恩返しはちゃんとしたい。何かもらったら『ありがとう』って言いたいんだ」。皆さまの支援により、より多くの志津川タコが食卓へ…。旨み溢れる志津川のタコを味わうことで、寡黙な海の男の「ありがとう」が時間と距離を超えて届くことでしょう。



▲志津川のタコが全国の食卓へ…