JCC三人娘が行<!





MAN

Vol.21 気仙沼ケーブルネットワーク (宮城県気仙沼市)

今回は長女の田村怜子が東日本大震災で大きな被害を受けた気仙沼市で、 気仙沼ケーブルネットワーク株式会社(佐藤亮輔代表取締役社長)の鳥居剛さんと 気仙沼の観光キャラクター・海の子 ホヤぼーやに、復興を支える気仙沼グルメを ご紹介いただきました。



復興に向けて土地のかさ上げ工事が 進む鹿折地区からスタートです

復活!!「気仙沼ふかひれ丼」

まず私がいただいたのは、震災を経て2014年6月に復活した「気仙沼ふかひれ丼」。気仙沼寿司組合が開発したこのメニューは、和風だしで炊いた130グラムのふかひれの姿煮を丼にした、なんとも豪華な丼です。まずその大きさや厚みに見た目で圧倒されました。特大のふかひれは震災前のなんと1.5倍の大きさ!さらには姿煮だけでなく、錦糸状のふかひれ20グラムが豪華に盛り付けられています。まばゆいばかりのふかひれに、もったいなくて食べられない!と思いつつも、ちゃっかりいただいてみると、しっかりとした歯でた

えがあることに驚かされました。ふかひれというと中華料理のイメージが強かったのですが、上品な和風だしで炊かれたふかひれと酢飯がよく合うことも、さらなる驚きでした。

今回伺ったゆう寿司さんは海の近くにあった店舗が津波によって流され、2014年5月に現在のお店を新たにオープンさせたそうです。その間、親方の加藤昌之さんは同じく店舗や自宅を失った気仙沼寿司組合の仲間たちと全国からの支援への感謝の気持ちや、復興への意気込みを伝えるべく、「流され寿司」として日本各地のイベントで寿司を握ってき

そです♡ 気仙沼だからこ 気神でこの豪華さー



ました。そんな親方が作るふかひれ丼は、味 はもちろん、見た目にも職人技が光る繊細な 丼でした。様々な想いが込められた「気仙沼 ふかひれ丼」。 ぜひお召し上がりください!

■ゆう寿司 バイパス店 宮城県気仙沼市赤岩石兜32-14 TEL:0226-22-2263



新定番! さんまのスイーツ!? 「さんまやき」

らしげです! 窓」の刻印が誇

サンマミーア〜♪思わず歌いだしたくなるような「Cafe!?Sanma mia!!」さんでは、「さんまやき」をいただきました。「さんまやき」とは、気仙沼が国内有数の漁獲量を誇るさんまの「塩焼」…ではなく、あんこやカスタードがみっちり詰まったスイーツ。つまり、「たいやき」ならぬ「さんまやき」なのです。

震災後に地元・気仙沼へ戻り、「さんまやき」の移動販売を始めた店主の菊地隆太郎さん。2014年8月からは現在の店舗を構え、気仙沼の子ども達に「さんまやき」を根付かせたいと気合十分です!一般的な「たいやき」よりももっちりとした生地が魅力の「さんまやき」

は、ワンハンドで食べられる気軽さもあり、子 ども達だけでなく、大人にも親しまれ、季節 限定フレーバーを楽しみにしている人も多い のだそうです。

さらにさんまを楽しみたい私が、続いていただいたのは「さんまのオープンサンド」。こちらはスイーツではなく、オリーブ漬けされたさんまがパンに挟まれています。さんまのサンドイッチという未知なる体験に恐る恐ると口に運べば…意外な美味しさに感激!全粒粉のパン、野菜、程よい酸味が効いたソースとさんまが全てベストマッチで、さんまとパンがこんなにも合うなんて!!と嬉しい驚きでした。気仙沼といえば、やはり外せないさんま。どちらのさんまも大変美味でした♡

■Cafe!? Sanma mia!! 宮城県気仙沼市本郷8-2 TEL:090-5186-8625



津波で大型漁船が打ち上げられたことで知られる鹿折地区。船は現在撤去され、復興に向けて土地のかさ上げ工事が進んでいます。しかし同時に、建物が無くそこだけぽっかりと空いた空間は、津波と火災によって大きな被害を受けたことが一目瞭然で、その被害の大きさに改めて愕然としました。

復興にはまだまだ時間が必要ですが、地元の方たちから伝わってくる気仙沼を元気に!という熱い思いや心意気を強く感じ、私も、ひとりでも多くの方に気仙沼の魅力や復興の状況を知っていただくきっかけを作ることができればと思いました。皆さんも、気仙沼へぜひ足をお運び下さい!

クロスメディアで全国発信!

IT業界専門誌



CS放送 **チャンネル フのの**



データ放送

ケーブルOTTサービス



気仙沼ケーブルネットワーク

ジャパンケーブルキャスト株式会社

1-2015 **NEW MEDIA** 77