

おかみさん 新春トーク



東日本大震災後の復興支援として、秋保温泉旅館組合が2014年の春に気仙沼のサメ肉を使った料理を提供したことがあります。今も継続されているのでしょうか。



高橋 気仙沼港水揚げのサメを使った料理を開発し、健康の回復・増進につなげようと、復興庁の事業として取り組みました。

画期的な試みということもあって、その年の1月に実施した秋保での試食会の様子がメディアにも大きく取りあげられました。料理を作る側と消費する側がかみ合わず、1年

材料ということ、自信を持って提供させていたでいております。宮城は海と山が近く、食材が豊富にあることも積極的にPRしています。

サンマは今のごころ、お膳に使っていません。メニューに新たな食材を加えるためには、継続していくための流れを調理場で確立していく必要があるのでは、時間がかかりました。

高橋 いいかもしれませんね。秋保の夏祭りでは仙台牛の丸焼きを提供しています。前日の夜から仙台牛振興会の人たちが徹夜で焼いて、祭り当日の夜6時から肉をそいで振る舞います。二、三百人が訪れるとてもにぎやかなイベントです。

11月に行われる秋の収穫祭では、秋保の米と、旅館のお茶請けの品評会などがあります。

皆さんの施設では三陸、東北の食材を提供しています。震災の風評被害は今でもあります。

阿部 当初は、東北で生産された食材を料理に使わないでほしいという話を耳にしましたし、当ホテルにもそういう声がありました。

同様に、水産加工業界で販路が広がらないというのは、風評被害が続いているということだと思います。三陸産のホヤはその一例です。

日外国人旅行)に影響があります。東北でも有名観光地に



は人の流れができています。支援や視察の方もおり、世界中の人々に震災の教訓を学んでいただきました。"KATA RIBE"を世界の共通語にしたいです。

高橋 インバウンドに当たっては、宮城県から外国へ向けての発信力が乏しいと感じています。どうしても枠にはまってしまうところか。

観光に関しては、県や国の力を借りないといけないことがいっぱいあります。私たち旅館、ホテルの力には限界があるので、もっと斬新なアイデアを期待して

います。それと最近、さまざまな企業間で地域振興に貢献しているという動きが目立っています。担当部署を新しく組織して取り組んでいるようですが、実際には「何をやったらいいのかわからない」というケースが多いのが現実です。

旅館組合や観光協会に「何かやってください」「コラボレーションしませんか」という話が振られてきます。汗を流すのがわれわれというケースが目立ち、お断りすることも多いです。

続く

◆ 出席者 ◆

- 鈴木 緑さん (はまなす海洋館)
- 阿部 憲子さん (南三陸ホテル観洋)
- 遠藤 和子さん (ホテルニューさか井)
- 高橋 知子さん (篝火(かがりび)の湯緑水亭)

三陸新報社編集局次長 玉谷誠一