伝える 復興に向けて 208

「宮城の味」自販機で

食品卸売会社「かね久」社長　遠藤　伸太郎さん51（仙台市）

宮城の食材が無駄にならないよう、市場に出しづらい牛タンやフカヒレの端材、小ぶりな殻付きカキなどを使った食品を自動販売機「東北うまいもの食堂」で販売しています。災害時には、中身を被災者に無料で配布する仕組みです。食品卸売業の会社を経営しており、食資源や食文化を次世代につなげることが、東日本大震災の時に支援してくれた方々や社会への恩返しになると思っています。

震災の日は会社がある仙台にいました。翌日の夕方、石巻の自宅に着き、街が一変したことにがくぜんとしました。妻と小中学生だった3人の娘は無事でしたが、自宅は流されました。

約1か月間、小学校の体育館や知人が所有するビルで生活しました。最初の2日間は、家族と次女の友人の6人で1食あたり缶詰1個。全国各地からパンやおにぎりなど支援物資が届いた時、心の底から安心しました。国内外の多くの人に助けられたと実感しました。

その後、古里のために何かできないかと、しばらくの間、石巻の避難所へ通って炊き出しをしました。なるべく多くの人の要望に沿いたいと、何が食べたいか100人以上にアンケートをとりました。牛タンやカキなど「地元の名産品が恋しい」という声が多いことに驚きました。

避難所でも宮城の味を提供できないか。おいしいものを食べている時だけは、つらい気持ちを忘れられます。食の力で避難所の過酷さを少しでも和らげたい。その思いを形にしたのが2022年4月。仙台市内に「東北うまいもの食堂」を設置しました。その後も設置箇所を増やし、県内に計9か所、東京、神奈川、北海道にも1か所ずつ設置しました。

フードロスをなくす取り組みも進めています。21年に県内の23社でSDGs（持続可能な開発目標）を目指して「食のみやぎ応援団SDGs宣言」をしました。現在は賛同してくれる企業が65社まで広がり、協力して食資源を無駄にしない地場産品の開発や、食品製造現場での雇用環境の改善に取り組んでいます。

あの時、支援してくださった世界中の方々に恩返しをしたい。そう思ったとき、私に出来ることが「食」でした。今はまだ小さな一歩かもしれませんが、被災地宮城の頑張っている姿を伝えていきたいです。（聞き手・浅井望）

「支援してくれた方々の子供の代まで宮城の食文化を伝えたい」と話す遠藤社長（仙台市若林区で）

読売新聞　2023（令和5）年1月17日 掲載