

# 避難生活で感じた食の大切さ

## 宮城の味を自販機で

### 仙台の地域商社

震災では、東北の「食」も大きな被害を受けた。仙台市で食品卸、地域商社「かね久」を営む遠藤伸太郎さんは震災翌年、「食のみやぎ応援団」を創設。「食のみやぎ応援団」を創設。地元食材の未来を見据えた挑戦を、ずっと続けてきた。

間、5人で1食に缶詰1個の時もあったが「食事の時だけはつらさを忘れられる」。仙台から食材を運び炊き出しを始めた。アンケートを取ると、フライや唐揚げなど温かいメニューに加え、地元の味を恋しがることが多かったという。

食べることの大切さと、宮城の食材の大切さ。当時の経験を生かし、宮城の食材を使った調理品を扱う自動販売機「東北うまいもの食堂」を開発。昨年4月、仙台市に設置した。調理した牛タンやかき、フカヒシなどで1つ500円から。災害発生時は担当者が商品を無料で提供し、近隣住民の非常食の役割も担う。今では東京も含めて、全国16台に拡大した。

フードロスを生まないよう、規格外品や端材の食材を使う。21年には「食のみやぎ応援団SDGs宣言」をした。「社会や未来の子どもたちに、地元食材を通じて恩返ししたい」からだ。賛同企業は当初の23社から60社超に。石巻で水揚げされる未利用魚「ノロンボ」を使ったフライも開発。今月20日にお披露目する。

復興の過程には、コロナ禍やウクライナ危機も重なった。地元食材を余すことなく使えば、生産者や工場の後押しにもつながる。「連携は大事なキーワード」と遠藤さん。目指すのは、「近江商人の哲学『三方よし』に『未来』を加えた『四方よし』だ。『震災からここまではい上がったという復興のモデルケースにしたいんです』」。

【中山知子】



宮城の食材を使った商品が並ぶ自動販売機「東北うまいもの食堂」を開発した「かね久」の遠藤伸太郎社長