

宮城・浦戸のカキを世界へ

日本三景の一つ、松島の湾内に点在する浦戸諸島(宮城県塩釜市)は、カキの養殖で全国的に知られる。一昨年の東日本大震災で大きな被害を受け、さらに昨年の猛暑で、湾内のカキの約7割が死滅。苦難が続く中、島で育まれた食文化を世界へ発信していくプロジェクトが始動した。「カキの島」の魅力を高めて、復興を目指す。(神聡美)



食文化の根っこ

震災前、宮城県は広島県に次ぐカキの生産量を誇っていた。中でも浦戸諸島は種ガキから育て上げてきた養殖の長い歴史を持つ。全国の有名な産地へも出荷する、種ガキの一大供給地として知られた。東京都内在住の食文化研究者、手島麻記子さんは一昨年3月5日、この地を訪れた。自身が主宰する「日本酒と楽しむイタリアンの会」の25人の会員とともに

に、塩釜市内にある日本酒の蔵元や桂島のカキ養殖場を見学した。「松島が近いのに、作られた観光地でない、手つかずの島。ホッとする場所でした」と手島さんは話す。豊かな自然環境で、生産者が営む日々の地道な作業に「日本の食文化の根っこ」を実感したという。

そして6日後、震災が起きた。県内の沿岸部にあるカキの養殖施設はほぼ全てが被災し、桂島も例外ではなかった。「家も漁具も何もかも流されてしまった。かろうじて加工施設は残ったので、いち早く再開することができたんです」と、カキ養殖家の内海信吉さん(53)は説明する。

フランスとの絆

島では養殖漁業の再生のため、一口オーナー制度などが立ち上げられたが、手島さんは「食」を通じて浦戸のカキの魅力を発信し、復興につなげていこうと考えた。そして、地元漁業関係者らに呼び掛け、プロジェクト「しおがま浦戸の牡蠣を世界へ!」を設立した。

今年2月には国際交流基金が主催する事業の一環で

欧州3カ国を回り、浦戸のカキを中心とした伝統的な食文化を紹介する。最初の開催地であるパリでは「日本食文化週間」のイベントとして、セミナーや料理の実演、試食を実施。内海さんも会場で生産者の声を直接届ける予定だ。

「約40年前、ウイルスの蔓延でフランスのカキが全滅しかけ、さまざまな国から種ガキが送られた。他国の種ガキは合わず、宮城県産のものだけが残った。継続されていれば、フランスは9割方、こちらの真ガキだと思っ」と内海さん。こうしたつながりがあるからこそ、生食が中心のフランスでも違う食べ方を知ってもらいたいと話す。

多彩な料理法

披露されるカキ料理は、島の主婦直伝の郷土料理の中から、つくた煮、田楽み

郷土料理を欧州で紹介

そ焼き、炊き込みご飯などが選ばれた。

手島さんは「こういう『当たり前の料理』の中に日本料理の神髄が息づいている」と話す。

多彩な料理法をアピールする一方で、欧州でどう受け入れられるか、その反応を見る良い機会ととらえる。帰国後は、日本だけでなく、海外の人々をも引きつけるカキの料理や加工品の開発に取り組むという。プロジェクトに携わる人々

々が描くのは、カキ目当ての観光客でにぎわう、活気のある島の姿。食の力を信じ、真の復興を目指す活動は始まったばかりだ。



2月に欧州で紹介されるカキ料理は昨年11月、浦戸の島民らにも振る舞われた。大粒のカキが入った炊き込みご飯が一番人気だったという

(彩食絢美提供)