

[ファーブル]

Farble

号外

つながって、味わって、 NEW 東北

震災から10年、東北はよりパワーアップしました。
震災を通じて災害に強い品種を見つけ、
それを広げるチャレンジをしていたり、
人とのつながりを大事にしていたり。
各地の生産者さんの奮闘の様子をお届けします。

詳しくは中面・最終ページをご覧ください

岩手県陸前高田市

八木澤商店

震災から10年目にして念願の創業地に戻ることができました。昨年12月に陸前高田・発酵パーク・カモシーをオープン、3月にはその隣に八木澤商店の味噌工場兼本社が完成する予定です。人が集ってゆつくりできる豊かな生活がこの町にあふれている状態を作りた。そんな思いでやってきました。震災直後に「10年後に世界中から称賛される美しい街をつくらう」と呼びかけた時は地元の人たちから、大変なお叱りを頂きました。それでも諦めず仲間達と挑戦を続けてきた成果が形になりつつあります。コロナが収束したら、日本中いや世界中から訪れてほしいです。



岩手県一関市大東町の醤油工場「大原工場」は東日本大震災の1年7か月後に竣工。第30、35、37回の過去3度受賞している全国醤油品評会農林水産大臣賞を新しい八木澤商店で再び受賞することを一つの目標に醤油づくりに邁進しています。



Rikuzentakata city

らでいっしゅぽーやで販売

味付ぼん酢柚子「君がいなくて困る」約30%使用の国産ゆず果汁は製造過程で加熱をしないため香りが損なわれません。鍋にお肉にお魚に大活躍してくれる一本です。



叱られても諦めずに仲間達と挑戦を続けて



9代目の河野通洋社長。

宮城県東松島市

高橋徳治商店

魚の加工を生業として116年。震災で3工場が全壊し、79名の従業員を解雇せざるを得ませんでした。すべての経営者が再建だと言う中で、もう一度会社をやるべきか、世の中に必要とされていたのか悩み続け、「こころのふっこう」だと気づきました。震災間もない頃スタッフは暗い心の闇を抱え、出会った未就労の若者たちは、笑みを失っていました。そこから、若者たちと共に走り、悩んだ分だけ笑顔が増え、今では他のスタッフにも灯りがほのかに温かく点つてます。大切なのはこころの力だと感じました。この夢が技術を探らせ、練り物作りへと繋がっています。



2018年3月12日に完成した野菜加工工場。未就労だった若者たちの心の成長が感じられる場です。

大地を守る会とらでいっしゅぽーやで販売



想いをこめていねいに作ったおとうふあげ。永遠においしい！であり続けたい。

震災前を超えるおとうふ揚げができた



高橋英雄社長。現在は2工場で計43名が働いているそうです。



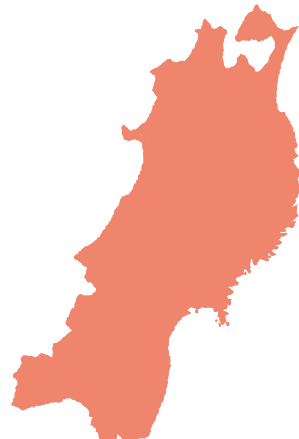
Higashimatsushima city



Farble 号外

東北の元気を、めしあがれ！

街への思い、人への思い。ひと手間ひと手間に思いが宿った、真摯なものづくりが、東北の自慢です。生産者の方々の思いを、食べて実感してみてください。



福島県いわき市

ファーム白石

震災の時は放射能汚染の問題で収穫ができなくなりました。汚染がないとわかり農業をまたやれるとなった時は嬉しかった。安心安全を伝えるには毎日の情報発信が必要と感じ、SNSを始めました。でもまじめなことがかりだと息が詰まっちゃう。「俺」が野菜を栽培していますという姿勢で発信したら、つながりが増えました。これからは、農業に関わる「人」を育てることに取り組みたい。ハウスにトレーニングスペースを作ることも考えています。人を大事にしていたら数字もついてくるはずなんです。



Iwaki city

Oisixで販売

「長兵衛里いも」がHIO ICE CREAMとコラボレーション！



江戸時代から8代にわたり種を引き継いだ在来品種。化学肥料や農薬になるべく頼らず栽培しています。

ファーム白石の代表・白石長利さん。

岩手県陸前高田市

タイム缶詰

海の近くにあったメイン工場は津波で全壊し、山の中の工場だけが残りました。そちらに設備を新調して震災の年の11月に再スタート。スタッフには当時から働いてくれている人もいます。カットや血抜きなどの下処理から、「菊詰め」と言われるきれいな詰め方で、丁寧な手作業だからこそ成立する品質がうちの自慢です。30年近く勤めたオイシックス・ラ・大地を退職し、私が専務としてこちらにきたのは昨年です。食の課題を解決し、地域の役に立つことをしたい。20年先も、30年先も続く会社にしていきたいと思っています。



Rikuzentakata city

大地を守る会とOisixで販売



鮮魚サバをそのまま缶詰にした新商品をOisixで販売！



工場からおよそ車で30分の距離にある、大船渡港。缶詰に使う魚を水揚げしている。鮮度のよさは、今の工場でも変わりません。

専務を務める吉田和生さん。

おいしい東北を楽しみませんか

海のものから山のものまで食べつくし！東北ならではの味をご紹介します！！

Oisix



らでいっしゅぽーや



大地を守る会



東の食の会

震災後、すぐに設立され、東北の食品復興に10年関わってきた「東の食の会」。東北エリアの生産者について、事務局代表の高橋大就さんはこう語ります。

「ああいう経験をしているので、自分のことだけ考えるのはナンセンスって本質的に気づいている。若い生産者でも20年後、30年後の話をしているのは、明日死ぬかも知れないとわかっていいるから、儚さを知っているから。みんなが次世代、サステイナブルを考えているんです」

地域を超えて、業態を超えて関わりあい、おいしいものをみんなで作っている。そしてそこには覚悟がある。一緒にみんな楽しくポジティブに。東北のエネルギー、ぜひ食を通して感じてみてください。

次世代のことをみんなが考えている



高橋大就さん。東日本の食の復興と創造を長期的に促進する「一般社団法人東の食の会」事務局代表。

共に考え
／ 共に行動する仲間です！ ／



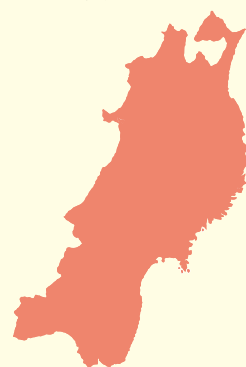
オールスター漁師ディナーin仙台(2018年)



Oisixで販売



「東の食の会」が関わっている代表的な商品「サヴァ缶」。今ではさまざまな味やコラボ品が開発されている



支援のカタチを進化します

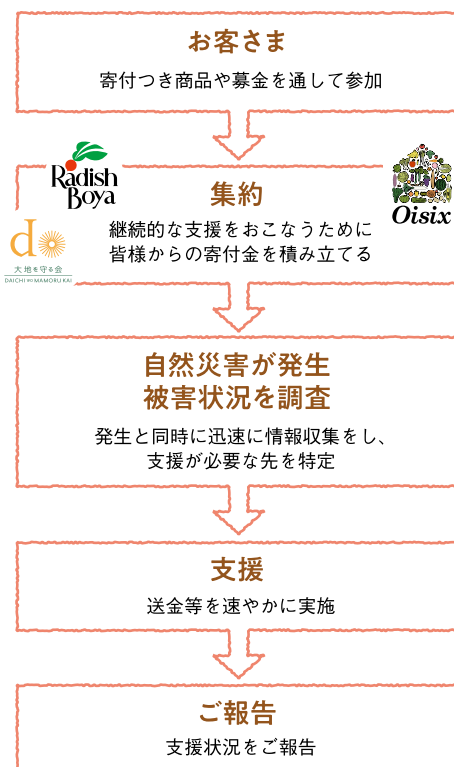
生産者さんが
安心して作物を
つくれる環境づくりを



オイシックス・ラ・大地は、皆様のご協力のもと、東日本大震災支援をさまざまな形で行ってきました。この10年間にお寄せいただいた義援金は3億3026万・326円。(2011年4月～2020年12月末までの合計)※統合前の支援も含む

皆さま、東日本大震災のご支援をありがとうございました。また、これからも東日本への支援とともに、各地で起こる台風や豪雨などの自然災害への支援にも対応できるように、Oisix、らでいっしゅぽーや、大地を守る会が連携し、「自然災害」における支援の形をこの春から進化させます。それによって、スピーディに必要とされる方への支援を行うことができ、サポートする力も大きなものになります。今後の状況やご報告は、コーポレートサイトで随時お知らせいたします。

引き続き、どうぞよろしくお願いいたします。



Farble について
[ファーブル]

食からつながる社会、食がつくる未来を、よりよいものにするために。みなさんと一緒に考えながら、私たちは食のこれからをつくり、広げていくためのマガジンとしてオイシックス・ラ・大地が発行しています。このマガジンの名前 Farble (ファーブル) には、「Farm (畑) と Table (食卓) をつなげる」「Far (遠い・未来) を able (できる) = 実現可能にする」の意味を込めています。

