

被災地から復興の鮭

エフエム豊橋が宮城の郷土料理に舌鼓



来店客に「はらこめし」を味わった「はらこめし」

エフエム豊橋（森包義社長）はコーナー番組「東日本大震災復興応援プロジェクト〜東北の風〜」の企画として、このほど、豊橋市草間町の隠れ家ダイニングかぐやひめ（大橋一友店長）で「はらこめしを味わう会」を開いた。

同会の始まりは、ある日突然、同社スタッフ（同市小畷町）に2匹の鮭（さけ）が届いたことがきっかけだった。送り主は東日本大震災の被災地、宮城県山元町の漁師、猪俣賢さん。同社では一昨年からリスナーと一緒に同町はじめ亘理町、石巻市を訪れ、番組で呼びかけて集めた応援金を贈るための東北ツアーを行っている。今年5月の3回目の訪問時、漁が再開できたら船に乗せて」という約束を

漁港にあった38隻の船もすべて流されるなど壊滅的な被害を受けた。船主会を務め漁歴38年の猪俣さんは、震災時は内陸にいたが、猪俣さんの代わりに海の様子を見に行った母と息子を津波で亡くしている。同コーナー番組を立ち上げた仙台出身の前川緑さんは「すべて流され平地に小学校だけがポツンと残る光景は今も目に焼き



はらこの詰まった鮭をさばく、かぐやひめの大橋和子さん

き付いていると、沖から眺めたまちの様子を思い出しながら今回のサブライズプレゼントを喜んだ。「漁師さんの心意気を感じて涙が出るほどうれしかった」。

同港に回遊してきた2匹の新鮮な鮭に添えられていたのは「皆さんの応援を力に少しずつですが進んでいます」という猪俣さんからの手紙。そして「はらこめしに挑戦してみたい」とレシポも同封されていた。

ラ（はらこ）を乗せる宮城の郷土料理。せっかくなら多くの人に味わってもらおうと、同ツアー参加者の店で同会を企画。ふるまいの呼びかけに集まった同店客ら47人がおいしい北の味に舌鼓を打った。

同番組は毎週金曜、昼の生ワイド番組「こなつつらいでえ」内で午後3時ごろからオンエアしている。（船井利恵）