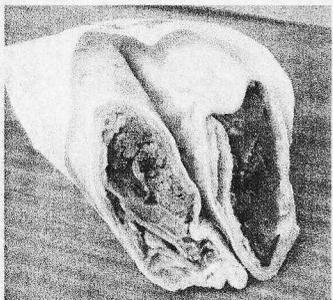


### 高田大隅の「がんバーグ」

陸前高田市・高田大隅  
つどの丘商店街

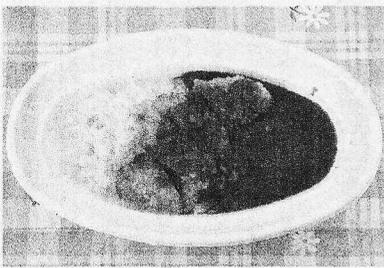
市内産リンゴなど7  
種類の食材を使ったス  
ープハンバーグ。



### 気仙沼サンマティーヤ

気仙沼市・気仙沼復興  
商店街南町紫市場

カレー味とトマトソ  
ース味のサンマの甘露  
煮入りトルティーヤ。

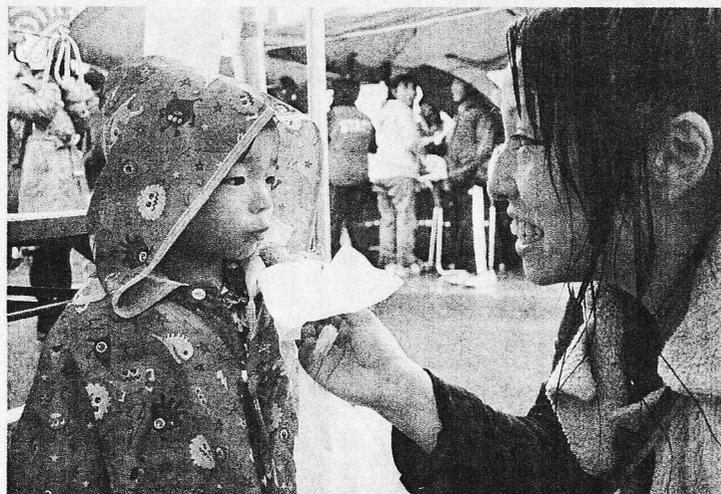


### 南三陸さんさんタコカレー

「お客さん、いかがですか」。威勢のいい掛け声で、自慢の一品を来  
場者に勧める出店者。21日、大船渡市大船渡町・おおふなと夢商店街



# 心つなぐ笑顔の一杯

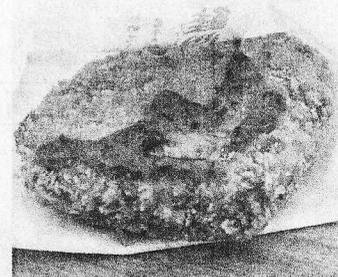


「おいしいね」。各店自慢のメニューを母親の手からおいしそうに頬張る子ども

わ 麗

## 大船渡で復興グルメ大会

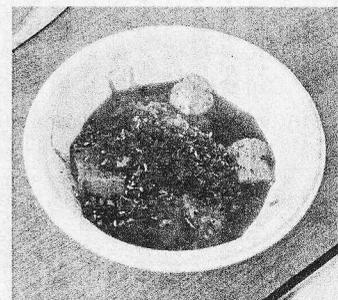
岩手、宮城両県の仮設商店街が参加する第2回復興グルメF1大会、お  
おふなと夢商店街、NPO法人AMDA（岡山市）主催）は21日、大船渡市  
大船渡町のおおふなと夢商店街で開かれた。復興に向け商店街同士の交流や  
活性化につなげようと、北は大船渡町から南は宮城県石巻市まで11団体が参加。  
地元の特産品を生かしたオリジナルメニューを販売し、会場は出店者の熱気  
に包まれた。投票の結果、おおふなと夢商店街の「大船渡さんまぱっつ」と「  
がクランプリに選ばれた。



### さけ 大槌鮭さつまコロッケ

大槌町・チーム大槌

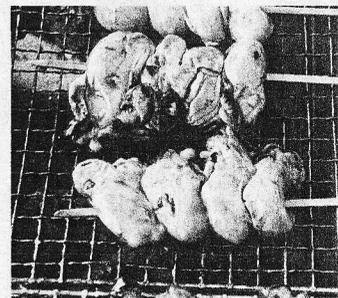
地元産のサケと野菜入りの  
さつま揚げをコロッケ風に揚  
げ、みそソースで味付けした。



### まーぼー エメラルド麻婆丼

大船渡市・地ノ森ヒルズ

鶏がらベースのスープと地  
元店の豆腐を使ったマーボ  
丼に、めかぶをトッピング。

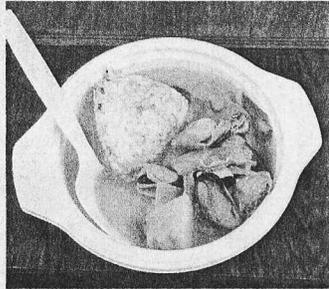


### 三陸ハッケン焼き

## 南三陸さんさんタコカレー

宮城県南三陸町・南三陸  
さんさん商店街

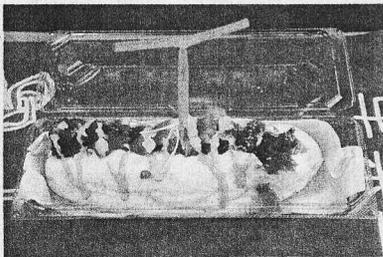
タコにパン粉をまぶして油で揚げた「タコカツ」入りカレー。



## 雄勝湾カレー

宮城県石巻市・おがつ店こ屋街

地元産のカキ、ムール貝、ホタテのひもなどをふんだんに使ったグリーンカレー。



## おしかモビードック

宮城県石巻市・おしかのれん街

ツチクジラの竜田揚げとキャベツ、トマトなどの野菜をパンで挟んだ。

雨模様の中、多くの来場者でにぎわつ復興グルメF1大会の会場



# 1500人来場 商店街熱く

約1500人が来場。1枚300円の手ケットを購入して各店のメニューを食べ比べ、おいしいと思う一品に割り箸で投票した。

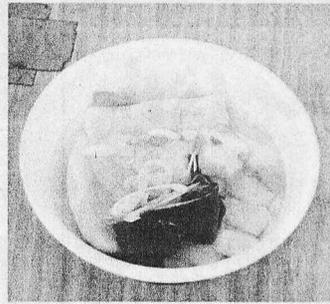
朝から降り続く雨に負けじと、出店者は威勢の良い掛け声で自慢のメニューをPR。二ついかがですか」「こつちも食べていい」

など声を掛け、グラランしいと笑顔。同市大船渡町の地の森八軒街で営業する高城君子さん(53)は「お客さんからたぐさん元気をもらった。復興に向けた良い機会にした」と力を込めた。

同大会は復興に向けた商店街同士の情報交換や交流を図る目的で企画。1月には気仙沼市で開き、本県では今回が初開催となった。次回は宮城県石巻市で開かれる。

同大会は復興に向けた商店街同士の情報交換や交流を図る目的で企画。1月には気仙沼市で開き、本県では今回が初開催となった。次回は宮城県石巻市で開かれる。

同大会は復興に向けた商店街同士の情報交換や交流を図る目的で企画。1月には気仙沼市で開き、本県では今回が初開催となった。次回は宮城県石巻市で開かれる。



## 大船渡さんまばっとう

大船渡市・おおふなと夢商店街

サンマのすり身をギョーザ風に包み、塩ベースの汁に入れたはっとう。

## さんまばっとう優勝

地元大船渡「夢商店街」工夫重ね再出品

雨中の熱戦を制した生かしたメニューは、地元大船渡市のと商店街のメンバーがおおふなと夢商店街が昨年末から集まり考案した「大船渡さんまばっとう」。同市特産のサンマのすり身をギョーザのようにすいての形をしたかきをのせるなどアレンジを加えた。今後は、毎月8のついでよかつた」と笑みを広げた。

## 地域愛にじむ逸品／食べ歩き交流堪能

### 記者の舌

く合い、一気にかきこんだ。まだまだ食べたい。「がんばくは生のリンゴがハンバーグの甘さを引き立て、だし汁とさっぱりしたたく。横丁パスタはサンマ、イカ、タコと海産物たっぷり。焼いた麺に味がよく合っている。どれも地元食材を組み合わせた、地域愛がにじむ逸品ぞろいだった。表彰式で各地の店主が「商品を紹介し、食べてもらえらるのうれしい」「復興に向け、各地の仲間と進みたい」とスピーチした。大会の意義をかみしめ、おなかも胸もいっぱいになった。(大船渡支局・内城俊亮、及川慶修)

海の幸、山の幸を愛するおいしいん坊記者と食いしん坊見習いの2人で、県内商店街を中心に復興グルメを食べ歩いた。地元食材を知ってもらい、商店街をPRしようとする参加者の熱意に触れ、各地の自慢の味を堪能した。

食欲をそそる香りたじょう特設会場。鮭ごつまコロッケは、さくさく衣とサケのうまみが詰まったごつま揚げが美味。3種類のみをだれから味を選べるのもうれしい。

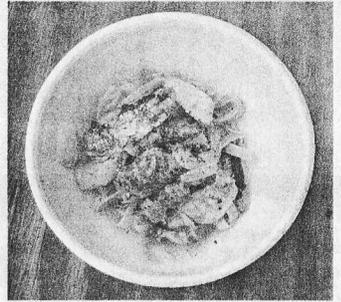
威勢のいい掛け声につられて箸を取ったのはヤルキ磯雑煮。海藻とよもぎ餅など、ボリューム満点だ。さんまばっとうはサンマのすり身が入った具の食感が絶妙。季節外れの寒さの中、お母さんたちの「ありがとうね」の声に心も温まった。

三陸ハッケン焼きは、ぶりぶりのカキにしょうゆだれがマッチング。「飯が欲しくなり、エメラルド麻婆丼をいただく。メカアのどろみとよ

## 三陸ハッケン焼き

大船渡市・地の森八軒街

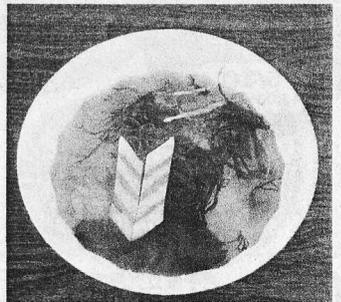
大船渡湾の大粒のカキにゆで汁としょうゆで作ったたれを絡め、炭焼きにした。



## 横丁パスタ

大船渡市・復興大船渡  
ブレハブ横丁

地元のサンマや恋し浜ホタテを使い、トマトソースを麺に絡めた。



## ヤルキ磯雑煮

陸前高田市・再生の里  
ヤルキタウン

海藻やゴボウなど気仙地方の食材をふんだんに使った、よもぎ餅を入れた雑煮。