



「生き殺し」。本格的な漁が再開できない状況を飯塚哲生さん(左)はそう語った  
 一松川浦漁港で

# 東日本 大震災

## 被災地知り、連帯を



震災の経験を振り返る  
 熊谷秀治さん

相馬市に着いたのは1日午前11時ごろ。同市は福島県北東の沿岸部にある。東京電力福島第一原発事故で避難指示が出た30キロ圏の外にあるが、大震災から3年半たっても、なお風評被害が根強いという。市内でも海沿いにある原釜地区の公民館で、区長の熊谷治さん(63)に話を聞くことになった。震災前254軒が暮らした集落は津波で20軒に減り、直後から住

民は各地の避難所へラバに散った。道路を修復するにも地権者を捜し出して了解を得る必要がある。「区長としての苦労は多い」と熊谷さんは話す。「若い人は『もう海のそばは嫌だ』と離れていくし……。ここが将来発展するということとは考えられない」。

昼食後、「復興グルメル」に参加するという漁師の菊地基文さん(38)と、魚問屋の飯塚哲生さんの30が市内を案内してくれた。かつて旅館が立ち並んだと

「どこでつみれた。どこか」はタラの一種で、相馬ではよくとれる。身をずり潰して団子にしたつみれは、長く漁師のまかない飯として親しまれてきた。以前のように漁ができず、年配者はやる気をなくしている。若い人までそうなら、相馬の文化や技術は失われてしまう。菊地さんは震災後、そんな危機感を抱いていた。仕入れたタラコでからし明太子の名物を生んだ博多を参考に、一漁ができない間、加工に重点を置けばと

ていることがある」と言う。津波の直前、海の方に住む母親の様子を見に行くと、近所のおばあさんたちが庭先で立ち話をしていた。「おらほろ、階せいるから」。そう言われその場を離れると、数分後に10以上の津波が襲った。「みんな亡くなってしまった。私もどれだけの津波が来るか分からなかったんです」。



「魚がとれない間にも、できることはある」と話す漁師の菊地基文さん

「復興グルメルF-1大会」  
 岩手、宮城、福島3県を会場に、被災地の商店街単位でチームを作る。1チーム1品のオリジナル料理を1皿300円で振る舞い、来場者による投票で順位を競う。AMD Aが昨年1月、復興支援の一環として「被災地同士のつながりを作ろう」と始めた。これまでの会場は宮城県気仙沼市、岩手県陸前高田市、福島県南相馬市など。今回は3県から16チームが参加した。

「生き殺し」。本格的な漁が再開できない状況を飯塚哲生さん(左)はそう語った  
 一松川浦漁港で

今、どんな水揚げを許可されているか。復興グルメルで使うのも、青森などから仕入れた魚だ。だが、菊地さんには「こんなことが、有名になれば、水揚げできるようになったときに値が上がる」と期待する。風評被害への思いもある。「こんな以上、他の地域とはスタートラインが違う。知名度の低いところがヒットすれば、今までの魚も売れるようになるかもしれない」。