

生産者の
缶詰レシピ
をご紹介

陸前高田の

復興の缶詰

岩手・陸前高田で、工場の全壊というゼロからのスタートを余儀なくされたタイム缶詰。3・11から10年、地域とともに復興の道のりを歩んできました。



タイム缶詰で働くみなさん。写真中央が小向長悟社長。岩手県南部は取材数日前に大雪が降った。

穏やかな海が広がる広田湾の風景。カキやホタテの養殖も有名だが、震災では大きな被害を受けた。



陸前高田の 10年ととも

場の周囲もあたり一面真っ白です。少し車を走らせれば、10年前の東日本大震災の爪痕と、そして復興の軌跡を街のいたるところで目にします。同市の広田湾には高さ12・5メートル、全長約2キロに渡る巨大な防潮堤が完成しています。かつてあった松林7万本のうち、唯一生き残った復興のシンボル「奇跡の一本松」は一度枯死した後に保存整備され、凛々しい立ち姿で街をながめています。

工場は津波で 壊滅状態になった

震災による壊滅的な被害はタイム缶詰にとっても例外ではありませんでした。震災以前から働いているスタッフの村上さとしさんは「まさかまさかあんなことになるとは思わなかった」と当時を振り返ります。海の近くにあったメイン工場は津波で全壊し、山の中の倉庫だけが残りました。残った倉庫のほうに設備を新調して2011年11月に再スタートを切るまで、村上さんはボランティアで倉庫の片付けや立ち上げ作業に尽力したそうです。

「そのときは当時の社長と工場長と私しかいなかった。本当にやっていけないのかなと不安でした。ここまでよくやってきたなあと思います」
(村上さん)

その後、2015年に缶詰のプロフェッショナルである現在の小向社長を顧問として迎え入れ、現在の体



三陸沖で捕れた、丸々としたマイワシ。

用けたときの 喜びも大事に

缶を開けると、美しい花が現れます。その正体はイワシ。内臓を取り除いたイワシを筒切りにすると、断面はまるで花びらのような形になります。その腹側が缶の中心を向き、身が詰まった背が外側になるように並べていくと、イワシの花ができるのです。

「菊詰めと言われているんですよ。

缶を開けたときの第一印象はとても大事ですから、きれいに仕上げることはこだわりの一つです」

作業場を眺めながらそう説明してくださったのは、タイム缶詰の社長・小向長悟さん。タイム缶詰は岩手県陸前高田市にある水産加工品会社で、2005年に創業しました。

取材に訪れたのは12月。数日前に大雪に見舞われた岩手県南部は、工



「奇跡の一本松」と震災で全壊したホテル。現在は公園の一部として保存されている。



Photo: Taro Terasawa Text: Yuki Takahashi Design: Better Days

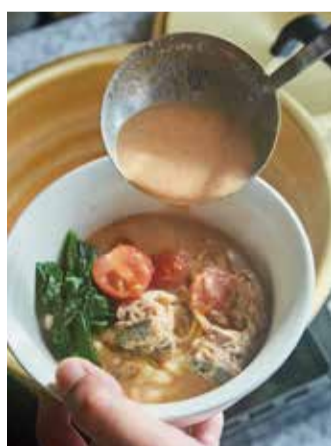
- 1 一つずつ手作業で缶に詰められていく
- 2 手作業で頭と内臓を取り、カットされた状態のイワシ。一晩水にさらして脱血したもの。
- 3 心を込めて形を整えるのは、缶を開けた時に喜んでもらいたいから。
- 4 塩水を注入後、機械で蓋を閉じて密封し（「巻き締め」と言う）、大きな釜で加熱する。
- 5 「菊詰め」と呼ばれる方法で詰められたイワシは、まるで花のよう。



制が確立しました。昨年にはオイシックス・ラ・大地を退職した吉田和生さんが専務として就任。吉田さんは90年に大地を守る会に入社して以来、水産部門で仕入れを担当するなど三陸エリアとは長い付き合いになります。同社の定年退職を前に、60歳以降のキャリアを見据えて個人事業として様々な仕事を手伝っていたところ、タイム缶詰から次期社長のオファーが舞い込み、家族を東京に残して陸前高田に移り住んでしま

RECIPE レシピ

材料(2人分)：イワシ缶1缶、中華麺2人前、水400cc、ミニトマト4つ、味噌60g、豆乳200cc、トマトペースト大さじ1.5、(あれば八丁味噌パウダー)
 作り方：鍋にイワシ缶の出汁と水を入れて火にかける。煮立ったら、半分に切ったミニトマト、味噌、豆乳を入れる。イワシを加えてトマトペーストで味を整える。あれば八丁味噌パウダーを混ぜるとコクが出る。別の鍋で茹でた麺を入れて完成。豆乳の代わりに牛乳+バターでも。



吉田さん考案の「イワシ水煮缶の豆乳トマトみそラーメン」。この日はほうれん草をトッピング。

大きなイワシを筒切りに。脂のりがしっかり、骨までどうぞ
三陸産いわし水煮缶



2113
 160g(固形量115g) 348円(税込376円)
 ㊤タイム缶詰(岩手県陸前高田市)



人気のツナフレーク缶を含めて、タイム缶詰シリーズはこちら！

缶内熟成が進むとさらにおいしくなる

そんな吉田さんを突き動かしているのは「缶詰」の魅力そのもの。「こちらで暮らしてみても、素晴らしい食材がいっぱいあることに改めて気づきました。缶詰の中身は魚だけじゃなく、果物でも肉でもいい。地域の生産者さんたちの食材を使って、

「食卓でのイメージがつかない缶詰を作

ます。

「20年先も、30年先も続く会社にしていきたい」(吉田さん)

希望と未来への思いが、タイム缶詰の缶詰には一緒に詰め込まれています。

役に立つことをしたい。これまでの30年間で全て陸前高田につながっています」と吉田さん。「男の缶詰料理」と題してYouTubeで缶詰を使った簡単レシピを紹介したり、地元の漁協とのコラボ商品を試作したり、奔走している毎日だと言いま

す。

もちろん、素材のおいしさ、そして工場でのいいいな手作業もその品質を支えています。三陸沖で獲れたイワシの頭と内臓を取り除くところから、4頭分にカットする作業、缶に詰める作業、そしてラベル貼りに到るまで、小さな工場です。スタッフが一つずつ手を動かしています。カットしたイワシは、ひと晩水に晒して十分に血抜きを行うため、青魚特有のくさみがなくなり、さらに塩水に漬けておくことで身が締まるのだそう。

の皆さんを横目に、村上さんは「メンバーがいいからこの歳でも続けられています。自分に与えられた仕事をまっとうしたい」と語ります。復興はまだ終わっていません。



オイシックスラ大地を退職し、次期社長として働く吉田和生さん。

様々な商品開発ができそう。人と人とを繋いでくれるのが缶詰の魅力なんです」

普段ひっそりとキッチンの片隅で出番を待っている缶詰ですが、そこに秘めた可能性は無限大です。常備食、非常食として保存が効き、しかも時間が経過したほうがおいしくなるのだから。

「煮汁に溶け出した魚のうまみが、再び魚に染み込んで缶内熟成が進みます。ひと夏越えするとさらにおいしくなるので、ぜひ試してみてください。ちゃんと科学的な根拠もあるんですよ」(小向社長)

「りたい」とレシピ考案に余念がない吉田さんのイチオシのレシピは、「イワシ水煮缶の豆乳トマトみそラーメン」。魚と相性がぴったりのトマトを加えることで洋風になり、子どもたちのカルシウム補給にもぴったりのメニューになります。もうすぐ3月がやってきます。震災から今年で10年。冗談を言い合い和やかに談笑しながら働くスタッフ



ラベルを貼る作業一つをとっても手際よく進める村上さん

イベント

今年のテーマは「大地を守る大人の学校」

大地を守る会オーガニックフェスタ (オンライン)

2021.2.27(土) 10:00~17:00

大地を守る会設立以来 続く顔が見える関係をつくり広げるイベント「大地を守る会オーガニックフェスタ」。今年「大地を守る大人の学校」をテーマに「健康長寿食」「発酵食」「栄養バランス」など終日食の情報が学べる授業を用意します。パティシエのお菓子講座やライブで海外と交流するオンラインツアーも予定。詳細は大地を守る会 HPにて。

DATA

- 申込…………… 不要 ※参加URLを後日公開いたします。
- 主催…………… 大地を守る会オーガニックフェスタ実行委員会
- 講師…………… 大地を守る会会長藤田和芳
フードディレクター遠田かよこさん
発酵デザイナー小倉ヒラクさん
青山「アングラン」のシェフ昆布智成さん
おきたま興農舎/小林和香子さん、他

※新型コロナウイルスの影響を考慮して、「YouTube」でのオンライン配信開催となります。
※詳細・最新情報は、大地を守る会のホームページや別チラシ(2月8日週配布)をご覧ください。



- 1 柑橘のおうちスイーツ作りは「アングラン」のパティシエ 昆布智成さんにご担当いただきます。
- 2 発酵デザイナーの小倉ヒラクさんに発酵食の魅力、面白さを教わります。
- 3 山形県おきたま地域の長寿健康「農家ごはん」をおきたま興農舎の小林和香子さんから学びます。(写真右)
- 4 エコシュリンプの産地インドネシアと中継予定。

ソーシャルレポート

大地を守る第一次産業支援基金

2020年4月1日~2020年12月末時点では、1,853,083円のご寄付が寄せられています。皆様方から温かいご支援を賜り、心より感謝申し上げます。お寄せいただいた寄付金を積み立て、自然災害からの復旧、復興支援や、第一次産業を守り育てることを目的とした支援活動に活用させていただきます。



1 マザーディクショナリーさんが子ども食堂を開催した時の様子
2 JFSAさんの古着回収支援により建てられた学校の授業の様子

2019年度(2019年4月1日~2020年3月31日)の寄付報告

● 皆様からご支援いただいた金額
4,061,263円

● 支援先

- 一般社団法人オーガニックフォーラムジャパン
- (株)マザーディクショナリー
- 特定非営利活動法人IFOAMジャパン
- 一般財団法人ふくしま自然エネルギー基金
- 特定非営利活動法人アトピッズ地球の子ネットワーク
- 一般社団法人全国ご当地エネルギー協会
- 特定非営利活動法人全国有機農業推進協議会
- 提携米研究会
- NPO法人ふるさと回帰支援センター
- IFOAM国際本部
- 特定非営利活動法人日本ファイバーリサイクル連帯協議会 (JFSA)
- 特定非営利活動法人日本有機農業研究会
- 日本の種子(たね)を守る会
- 遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーン
- 特定非営利活動法人日本消費者連盟
- 台風で被害を受けられた千葉県や神奈川県が生産者16団体

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申し込みもWEBからどうぞ。

NEWS大地を守る会 イベント

検索



お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人

情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513