

成型されて加熱工程に入っていく『ソフトはんぺん』。製造機械は被災した本社工場で使っていたもの。震災後まだ水道も復旧していないときに県外までトラックで運び出して、石けんできれいに洗ってくれた人たちがいました。

石巻だより 2025

隣町の高台に新しい工場を設立して、新たな雇用の場となる野菜加工工場も作りました。東日本大震災から14年。高橋徳治商店（宮城県東松島市）が歩む心の復興の道のみを見つめます。

1枚の重さ10kgの冷凍すり身。生ものなので常温にさらすと鮮度が落ち、品質が変わるため、ここから真剣勝負の製造がはじまります。食品添加物を使わずに作ってくれるところは少なく、高橋徳治商店の思いに共感してくれた北海道の会社が製造しています。



1 練り上がったすり身を串に巻きつけて『ぼたんちくわ』を焼いていきます。1℃違うだけで表面の焼き色も食感も味も変わるためここを手掛けるのは熟練の職人。
2 おでん種セットにも入っている『ぼたんちくわ』。スケトウダラのほか、三陸沖で水揚げされるサメ、地魚を配合した豊かな食感。



3つとともになる

この場所を照らす 灯りになる

「3つの工場をすべて失くして、従業員も解雇して、何のために生きるんだ、再び歩き出す理由はどこにあるんだと自分に問い続けました。たどり着いたのが、『被災地で必要とされる会社になろう』という答えでした」。高橋徳治商店三代目社長・高橋英雄さん(74歳)が震災当時の胸のうちを語ります。

高橋徳治商店は石巻市に創業して今年で120年。高橋社長60歳、創業から106年を迎える年に東日本

大震災がありました。

3カ所あった工場と自宅が被災。無念にも全従業員79人を解雇せざるを得ませんでした。全壊の工場が瓦礫に覆われ、泥にまみれ、途方に暮れるなか、多くの人が訪れて復旧に力を貸してくれたといえます。なかには大地を守る会の会員の方もいます。

その数のべ1500人以上。

たくさんさんの支えによって、震災からわずか半年後に本社工場の1ラインを稼働させ、看板商品『おとうふ揚げ』を製造しました。さらに2013年には隣町の高台に新工場(東松島工場)を設立するに至ります。

「震災を経験したか

らこそ分かったことがある。見えたものがある」

高橋社長はそれを石巻の言葉で「灯りっこ(ほのか小さい灯り)だと例えます。震災によって、人、町、心に灯りがともるような温もりに出会いました。それは「お金で買えないもの」だといいます。

「今度は自分たちが自ら光って、地域を照らす灯りっこになる」

あたたかな支援に後押しされ、事業再開を決意したと話します。

『ぼんちくわ』の 練り物作り

ぶりぶりではなくザクツとしたちくわの歯ごたえ。過度に膨らみも萎みもしないはんぺん。高橋徳治商店の練り製品を食べたことのある方は、違いをご存じのことでしょう。それは1980年代から「食品添加物に頼らない」と培ってきた、「魚を生かす」製造によるものです。次男の敏容さん(40歳)が練り物工場を案内してくれました。

「うちの場合、原料の7〜9割が魚です。ちくわに至っては約9割。ぼんちくわなんです。海の生き物なので当然、身の弾力も香りもと、あらゆるものが毎回違います。今日の魚はどんなかな?と向き合うところから練り物作りがはじまるんです」

9割の中身はというと、主原料は北海道産のスケトウダラの冷凍すり身。一般で使われることの多いリン酸塩やソルビトールではなく、塩と砂糖だけで作ったすり身です。これに、近年水揚げが少なく貴重となったサメや、前浜で獲れた小魚をブレンドします。

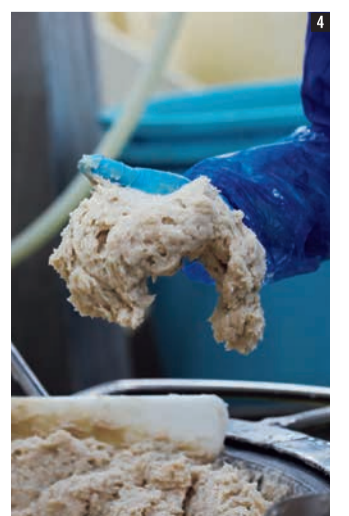
ちくわの場合、そうした魚に加えるのはつなぎのでんぷん、わずかな塩、砂糖、みりんだけ。『ぼんちくわ』で



3 東松島工場の屋根にはソーラーパネルを設え、機械を洗浄する水は地下水をくみ上げて浄化する設備を整えました。災害時には近隣住民を受け入れられる設計に。

4 練り原料を手にとってまわりつく感触を見ます。この間にも原料の温度が上がってくるので、手早く集中。練りを任せられるようになるには最低3年かかります。

5 機械で扱うとこわれてしまう、傷いはんぺん。成型機から加熱ラインに人の手でそっと移します。



6 野菜加工工場ではレモンの加工中。これまで100人以上が就労体験をして巣立っています。

7 被災した本社から門柱を運びました。1962年に建造したものです。

8 左から長男の高橋利彰さん、社長の英雄さん、次男の敏容さん。



復興の旗印となった高橋徳治商店のロングセラー『おとうふ揚げ』が次々揚げ上がります。豆腐も毎回状態が異なるため、手で崩してみ確認するところから製造がはじまっています。



おいしく作るには、経験が頼りです。「一見機械ばかりの工場ですが、人の手の感覚が大切な『もの作り』の場です。麺でいうところのコシを練り物では『足』といって、足があるすり身は鮮度高く強度があつて良いとされています。食品添加物の力に頼らずに、製品ごとの特徴に合わせてこの足をいかに実現するか。それが品質基準です。その日の魚を見極めて、低速で長く、高速で短くと練り加減を調整します。長く練れば足が出ますが、練りすぎると温度が上がるので臭みも出ます。この見極めです。1品作れるようになるには最低3年、全品だと20年以上かかりますね」

見ていると、成型機から出てくるはんぺんを蒸し機に送るのも一つ一つ手作業です。機械だともろくて崩れてしまうといえます。製造ラインの間を歩き来し、仕上がりを確認しては火加減を微調整する人も、練り原料を手にとって、へばりつく状態やきめの

かまぼこの会社が野菜を? 東松島工場の敷地内には、木の香りが心地よい南三陸の間伐材で作られた野菜加工工場があります。ここは2018年にはじまった高橋徳治商店の挑戦の場。心に傷を負った人たちの居場所として設立されました。

「震災後、人と目も合わせられない、ありがとうの声も出ない。そんな子たちに出会いました。きっかけは震災もありですが、親からの虐待や職場での罵りなどさまざまです。町はきれいに片付いても、心の復興は追いついていない。そう思って雇用の場を作りました」と高橋社長。

野菜加工工場を運営している長男の利彰さん(44歳)も話します。「工場ではスピード、効率を必要としません。まずは自分を大切に、家のほかにもう一つ場所ができたように考えてほしいと話しています。最初は包丁を持つ手も覚束なかった子たちでした。当初8時間で30kgしか製造できなかったのが、今では1トンにもなったんです」

下を向いていた子たちも挨拶ができるようになり、その子の家庭や近所にも『灯り』が広がっていくことを実感しています。この日は国産のレモンを手洗いし

て、輪切りにする作業の真っ最中。「人の顔が違うようにレモンにも個性があります。原料は、市場が求める規格に合わずに値が付かず、農家さんが泣く泣くあきらめていたものを買い支えることで、こちらの若者たちも支えられています」と利彰さん。一方的な支援ではなく、人と人、生産者と生産者が、支え合うやさしい眼差しがありました。

高橋徳治商店では、現場はもちろん、事務所のスタッフも毎朝味見を行います。ここで合格が出なければ、製造はやり直します。「今日のはんぺんは発泡が弱いね」「味は大丈夫」と、朝一番に練り物を囲んで侃々諤々。好みではなく、高橋徳治商店の基準に合わせて客観的に見ます。皆さん口のなかの食べ物はどうなっていくかという「設計図」があるうえで、嘔む回数やつぶすタイミングといった味わい方も決まっています。震災以降にはじめたこの試食も、今年3200回を超えました。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

あれから14年。高橋社長は次の挑戦をはじめています。ここ数年、福島県南相馬市に通い、孤立分断を越えたいという思いから、農家、障がい者のコミュニティ作りや自然体験の企画に取り組んでいます。震災で得た教訓を決して無駄にしないと自ら動き、課題解決に挑む姿が胸に響きます。

高橋徳治商店(宮城県東松島市) ※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト112号を合わせてご覧ください。

細かさを確かめている人もいました。機械ではできない人の力が活躍しています。

「すすりなる前進も」

高橋徳治商店では、現場はもちろん、事務所のスタッフも毎朝味見を行います。ここで合格が出なければ、製造はやり直します。「今日のはんぺんは発泡が弱いね」「味は大丈夫」と、朝一番に練り物を囲んで侃々諤々。好みではなく、高橋徳治商店の基準に合わせて客観的に見ます。皆さん口のなかの食べ物はどうなっていくかという「設計図」があるうえで、嘔む回数やつぶすタイミングといった味わい方も決まっています。震災以降にはじめたこの試食も、今年3200回を超えました。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋徳治商店では、現場はもちろん、事務所のスタッフも毎朝味見を行います。ここで合格が出なければ、製造はやり直します。「今日のはんぺんは発泡が弱いね」「味は大丈夫」と、朝一番に練り物を囲んで侃々諤々。好みではなく、高橋徳治商店の基準に合わせて客観的に見ます。皆さん口のなかの食べ物はどうなっていくかという「設計図」があるうえで、嘔む回数やつぶすタイミングといった味わい方も決まっています。震災以降にはじめたこの試食も、今年3200回を超えました。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

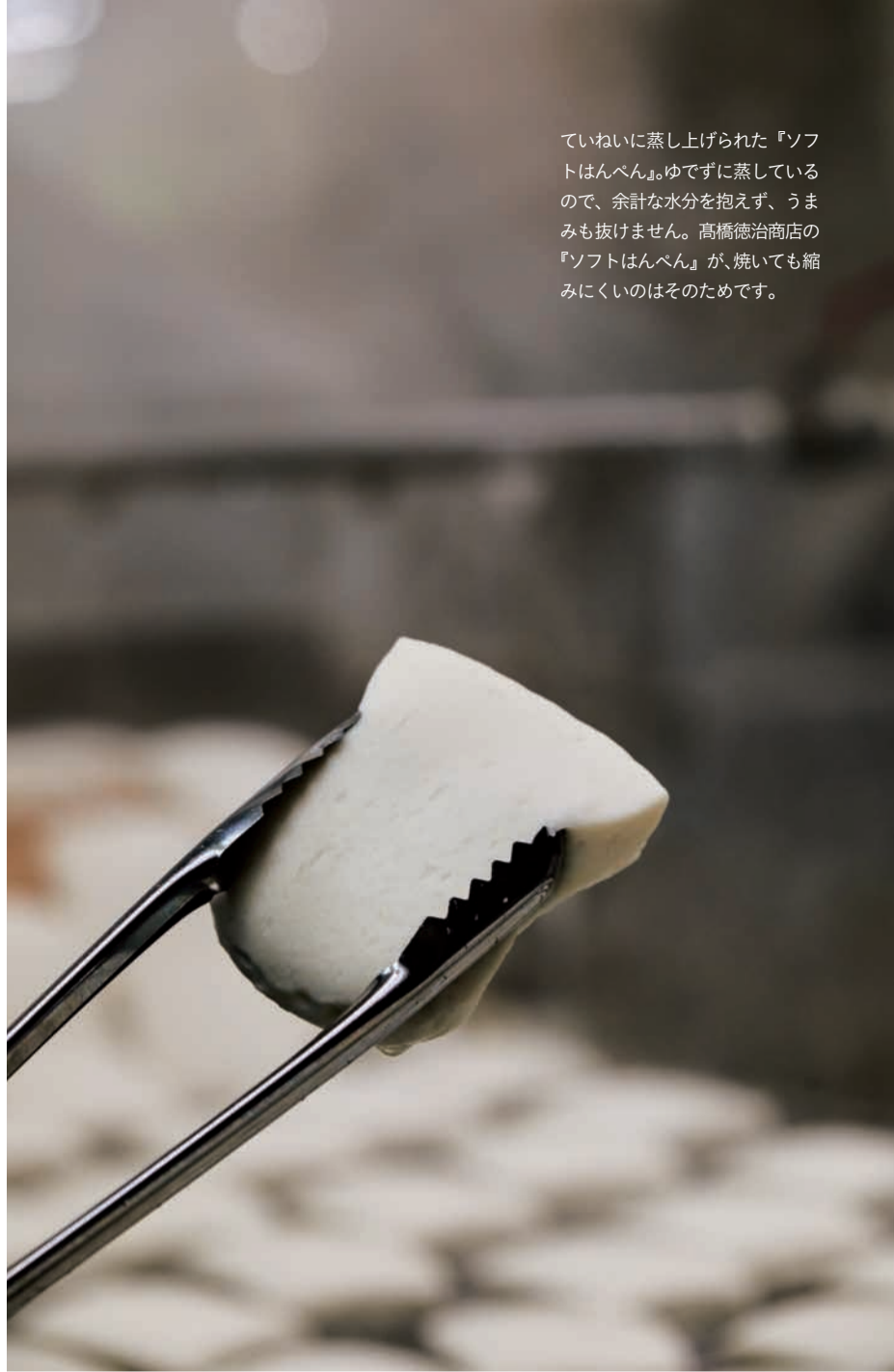
高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

ていねいに蒸し上げられた『ソフトはんぺん』。ゆでずに蒸しているため、余計な水分を抱えず、うまみも抜けません。高橋徳治商店の『ソフトはんぺん』が、焼いても縮みにくいのはそのためです。



高橋徳治商店では、現場はもちろん、事務所のスタッフも毎朝味見を行います。ここで合格が出なければ、製造はやり直します。「今日のはんぺんは発泡が弱いね」「味は大丈夫」と、朝一番に練り物を囲んで侃々諤々。好みではなく、高橋徳治商店の基準に合わせて客観的に見ます。皆さん口のなかの食べ物はどうなっていくかという「設計図」があるうえで、嘔む回数やつぶすタイミングといった味わい方も決まっています。震災以降にはじめたこの試食も、今年3200回を超えました。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

高橋社長は以前、各所で「3・11を忘れない」と記していたものを、あるときから、「3・11は忘れない」と改めたそうです。あの経験が私たちを忘れることなく見ている。震災が教えてくれたことを忘れずにいようということなのです。

イベント

今年10回目を迎える山形村短角牛の山上げツアーやおさかな倶楽部のイベントをご紹介します。

東北の暮らしや文化に触れる貴重な2日間 第10回 山形村短角牛山上げツアー 2025.5.10(土)～11(日) 1泊2日

国産牛の1%未満といわれる幻の和牛・短角牛が、広々とした牧野に放たれる山上げの瞬間を見学します。若牛が参加する平庭闘牛大会

わかば場所も見学します。東北の山村での暮らしや文化に触れる濃密な2日間です。

DATA

訪問先 ……岩手県久慈市山形町 ※現地集合・解散

旅行代金(税込) ……大人29,000円、子ども18,000円 (小学生以下幼児含む)

定員 ……30名(満員になり次第締め切らせていただきます)

最少催行人員 ……15名

申込締切 ……2025年3月31日(月)

旅行企画・実施 ……株式会社旅倶楽部

企画プロデュース&受託販売・申込先 ……(有)リボン (エコツーリズム・ネットワーク)

埼玉県知事登録旅行業第3-1198号 (社)全国旅行業協会会員 総合旅行業務取扱管理者 壹岐健一郎

企画・協力

……岩手県久慈市、JA新しいわて、(有)総合農舎山形村、オイシックス・ラ・大地株式会社

申込方法

……以下のホームページをご覧ください、旅行条件等をご確認いただきお申し込みください。



1 広々とした牧野で放牧の様子を見学します。子牛たちが元気に駆け回る姿は感動もの。
2 迫力のある闘牛大会わかば場所。山形村短角牛の生産者も活躍します。

もったいナイ魚のお土産付き! “ぼうずコンニャク”に マイナー魚を“食べる意味”について聞く 2025.3.29(土) 13:00～15:30



「アカムツ」って「ノドグロ」だけ? 「キハダマグロ」ってどんなマグロ? など、インターネットで魚のことを調べると、いつも上位に出てくるWEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑」をご存じですか? 月間ページビュー200万に達するWEB図鑑を運営する“ぼうずコンニャク”こと藤原昌高さんを講師に迎え、マイナー魚や海の環境、おいしい食べ方など、魚にまつわるあれこれについて聞いてみましょう。ゲスト生産者として、遠忠食品(佃煮生産者)・宮島一見さんにもお話いただきます。魚好き集まれー!



講師の水産アドバイザー・藤原昌高さん。

DATA

会場 ……遠忠商店3階会議室(中央区) ※東京メトロ半蔵門線「水天宮前駅」6番出口より徒歩3分

講師 ……水産アドバイザー・藤原昌高さん

参加費 ……1,000円(税込)、小学生以下無料 ※もったいナイ魚のお土産付き。

定員 ……35人

申込締切 ……2025年3月19日(水)

主催 ……大地を守る会 おさかな倶楽部



ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑はこちら ▶



ソーシャルレポート

3.11福島原発事故の教訓を忘れない 農業の未来のために、 米も電気も自分たちの手で作る!

『米蔵熟成 稲田稲作研究会のコシヒカリ』の生産者・ジェイラップ(福島県須賀川市)は、2011年の福島原発事故による危機後、「原発の電気はいらない!」と太陽光発電を中心とした再生可能エネルギーの導入に積極的に取り組んでいます。なかでも、田んぼの上にソーラーパネルを立てて、米と電気を同時に作る「ソーラーシェアリング(営農型太陽光発電)」を13カ所以上に展開する取り組みは全国的にも注目されています。「自分たちが使う電気は、自分たちの足元で作る時代が来る」(伊藤俊彦会長)。危機を乗り越えた先に、農業の未来を見据えています。



大地を守る・くらしからエネルギーを考える会のメンバーで、ソーラーシェアリングの田んぼを見学しました。

報告：大地を守る・くらしからエネルギーを考える会

ソーラーシェアリングの田んぼと伊藤さんのメッセージ動画を公開中! ▶



『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・お申込みもWEBからどうぞ。
<https://www.daichi-m.co.jp/>



イベントは左記WEBサイト内の「イベント情報」へ。

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

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://takuhai.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