



いちのせきハラミ焼き
なじよったべ隊/初代代表
小山 美江さん



Interview
キーマンに
聞く

ずっと暮らしたいと言われる町に

最初は「B-1に出たら、一関も有名になるんじゃない?」という軽い気持ちで始まった活動でした。試食で食べた鶏ハラミに魅せられ、仕事帰り、公民館に集まって、試食を繰り返しました。食を通じたまちおこしとは言ったものの、何をしたら良いのか分からない。山梨県や神奈川県に足を運び、経験者の話を聞くことで、わたしたちのやりたいことが見えてきました。夏祭りで披露すると、おいしいという反応。手ごたえを感じ、市内のイベントでも提供するようになりました。

わたしたちが描くまちおこしの将来像は子供たちが「ずっと暮らしたい」と言ってくれることです。一関には大学がありません。進学を考えた場合、高校卒業と同時に一関を離れなくてはならない。多くの人は、そのまま一関以外の場所で暮らしています。それでも、都会を離れたいと感じたとき、「また暮らしたい」と言ってほしい。食を通じたまちおこしに成功している地域はたくさんあります。次は一関の番。多くの人と気持ちを共有できたらうれしいです。

こうして、いちのせきハラミ焼が完成。試食した地元の人たちから「うまい」と好評を得た。なじよったべ隊が作るいちのせきハラミ焼の知名度は年々高まりをみせ、市内外のイベントなどに出展する機会も増えた。

味付けは、特に相性が良かったみそを選んだ。地元産大豆を原料に、ペースト状にしたゴマやパウダー状にした桑の葉を練りこんで特性みそダレが完成した。付け合わせの野菜は、鶏ハラミの風味を最大限に生かし、みその甘みを増幅するタマネギと、シャキッと食感が特徴のニンニクの芽を添えた。

焼いても、唐揚げや鍋にしてもうまい鶏ハラミは、調理方法も多彩だ。多くの可能性がある中で、隊員たちが選んだ調理方法は、最もシンプルな鉄板焼。「まずは、地元の夏祭りや地域の人たちに味わってほしい」との思いから、屋台での調理を考え、鉄板で焼くことに決めた。

「うまい」に手ごたえ

藤代 祐太さん 一関東消防署室根分署に勤務
裏で支える縁の下の力持ち

主に裏方として活動を支えています。地元の野球仲間と誘われ、今年4月から参加しています。もっと市内の若い人たちと一緒に活動出来たら楽しそうですね。



須藤 美代子さん SWS東日本株式会社勤務
一皿ごとにまごころを込めて

盛り付け担当です。普段は車の部品を作っています。「おいしそう」と食欲をそそるよう、具の配置にはこだわっています。市内のどこでもハラミ焼が食べられるようになるといいですね。



熊谷 隆広さん 株式会社日ビス岩手に勤務
照りにこだわるファンタジスタ

焼き担当です。普段は車のエンジン部品を製造しています。こだわっているのは「照り」です。火加減やタレを入れるタイミングを調整し、色鮮やかに仕上げます。活動を通じた人の出会いに魅力を感じます。



小松 美穂さん ユナイト(株)気仙沼出張所に勤務
笑顔あふれる接客がモットー

普段の仕事は一般事務です。接客は、お客さんに一番近いので笑顔を決やさないように気を付けています。身を粉にして働く先輩たちを見て、「自分もやらなきゃ」という気持ちになります。



星 和行さん 星商店に勤務
鉄板焼きのスペシャリスト

自営業です。活動当初から焼き担当です。忙しいイベントでは5時間連続で焼き続けることも。体力勝負の過酷な仕事ですが、やりがいも感じています。市内全域の活動になるよう、ハラミを焼き続けます。



素人から玄人へ まちおこしの先陣たち

知識ゼロ、経験ゼロから始めたなじよったべ隊の活動。隊員らは仕事帰りに集まり、まちおこしについて話し合いを繰り返している。イベントで積み重ねた経験と、古里を愛する心が、ゆるぎない自信を生み出した。



まちおこし始まる

「一関を元気に」を合言葉に活動する若者たち。鶏ハラミと運命的に出会い、なじよったべ隊を結成。自分たちができるまちおこしのカタチを模索し続けている。

鶏ハラミとの出会い

なじよったべ隊は、食を通じて、一関の良さを全国にPRしようとする活動するまちおこし団体。地域の清掃活動や講演会の主催など活動の内容は幅広い。隊員は、20〜30代の男女27人で、その職業は会社員、公務員、農業などさまざま。だが、調理師や飲食店に勤務する人は一人もいない。隊のルーツは、若者たちが自ら企画立案し、地域に貢献する活動やイベントを展開してきた室根公民館事業「青年ふれあい塾」。

活動のきっかけは、全国で注目を集めていた食を通じたまちおこし「B-1グランプリ」を知ったことだった。鶏ハラミを食材に選んだ理由は、室根らしさ。かつて、室根地域はやませ(※1)に悩まされた。多くの農家が不作の米を補うために畑を耕し、鶏を飼った。ハレ食として食べられた鶏肉は、室根の気候や風土を象徴する食材であり、古くから地域に愛され、大切にされてきた。

加藤 孝人さん 農業

子供の頃、鶏肉はごちそうだった

家では20羽以上の鶏を飼っていた。10歳の頃から兄弟4人でさばいて食べた。当時は肉といえばキジやタヌキ。鶏はハラミを含め、焼いたり鍋にして残さず食べた。脂っこくてうまかった。



※1やませ…梅雨明け後に吹く冷気