

河北新報普及センターと尚絅学院大がつくる名取のメディア

ハナモモ通信

2020年3月



ハナモモちゃん

【発行】河北新報普及センター
 【協力】尚絅学院大 河北仙阪
 【エリア】名取市内
 【部数】11,600部
 【電話】022(266)2991



復興を後押し、「閑上だより」へ

「閑上復興だより」が終刊

東日本大震災後に閑上地区の情報をお届け続けた「閑上復興だより」が、3月20日第60号で発行を終えました。2011年10月の創刊以来、復旧・復興を目指してきました。編集長で一般社団

法人「ふらむ名取」代表理事の格井直光さん(61)は「3年ほど前から『60号』を一区切りにすることを意識していました。発行を応援してくださった方々に感謝したい」と話しました。

震災直後の混乱期。ライフレインが途絶え電話もつながらない中で、住民は家族や地域の仲間の消息を心配し、一刻も早く再会しようという情報を求めました。格井さんは一刻と明らかになる被害状況を聞こうとラジオに耳を傾ける人や、新聞に掲載された小さな写真に知人がいないかと拡大鏡で探す高齢者の姿を目の当たりに。「閑上の人達の安否など顔の見える新聞を作りたい」「街づくりの進捗状況を広く知らせたい」と「地域紙」の発行を決意しました。

日用品の確保にも困難を伴う中で、購読希望者と応援するスポンサー企業は少しずつ増えました。発行部数も発刊時の1500部から半年後には1万部に。B4判カラー2ページは、寄せられる情報が増えたのに伴って4ページとなりました。発行は隔月で、地元だけでなく全国の希望者に無料で届けるまでに成長しました。

集合住宅にポストイングする際は、住民が受け取ったかどうかで安否確認ができるよう題字が見えるように投函。配達一つにも工夫を凝らし、地域に貢献する取り組みに変えました。転機が訪れたのは、昨年5月の「閑上地区まちびらき」。復興だよりのブースを手伝った県外のボランティアから「いい街になりましたね」と声を掛けられたことでした。住民も震災直後とは違って終始笑顔で過ごしていることに気づき、「役目は終わったと感じました」と振り返ります。

「復興だより」はことし6月ごろから「閑上だより」に衣替えし、震災後の新しい生活ステージで情報発信を継続する計画です。「心の復興に終わりはありません」と格井さん。新たなコミュニティづくりの一翼を担う覚悟を持ち、発行を継続させます。

(星野裕太)



たかどうかで安否確認ができるよう題字が見えるように投函。配達一つにも工夫を凝らし、地域に貢献する取り組みに変えました。転機が訪れたのは、昨年5月の「閑上地区まちびらき」。復興だよりのブースを手伝った県外のボランティアから「いい街になりましたね」と声を掛けられたことでした。住民も震災直後とは違って終始笑顔で過ごしていることに気づき、「役目は終わったと感じました」と振り返ります。

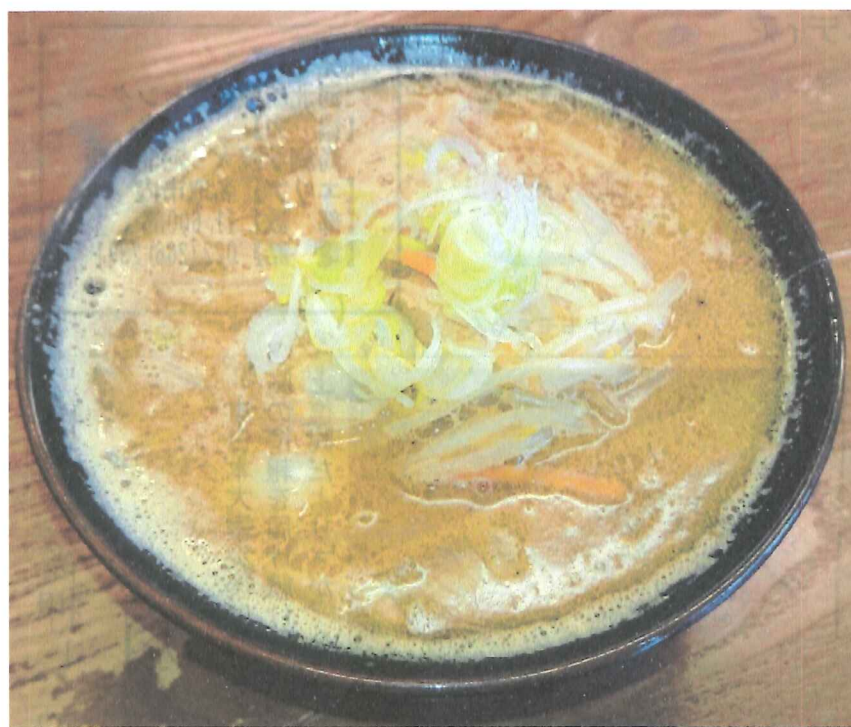


常に最高の味を提供

麺や 碁飯

「カキ煮干し」を使ったスープが特長の「麺(めん)や碁飯(ごはん)」は昨年3月のオープンから、人気を集めています。

店主・千葉拓馬さん(30)のこだわりが凝縮した「味噌(みそ)ラーメン」(税込み880円)はカキのうま味に加えて、煮干しと節でとったスープにとんこつを加えたWスープが味の決め手に。豚骨は砕いた後12時間以上煮込みます。仙台



みそを使い、キレやうま味を補うために一味や香味油を使用しています。「味噌は掛け算。コク、

甘み、キレのどれが欠けても味が台無しになる」と説明します。常に最高の味を提供するため毎日が真剣勝負、「納得のいかないスープは出しません」。国産ブランド鶏のスープを使った塩ラーメン(同800円)やしよゅうラーメン(同780円)も人気です。全粒



粉が練りこまれた低加水の細麺は歯切れがよく、スープとの相性もばっちり。

ハナモモ記者も塩ラーメンを試食。後味のさっぱりした飲みやすいスープが印象的で、うま味たっぷりのスープがチャーシューや麺に絡んで「最高のマリァージュ」。女性に好まれる1杯と太鼓判です。

店は特徴的な造りで、厨房を挟んで左右に2つの入り口があります。右側はテーブルと小上がり席など10席、左側はカウンター4席の計14席。店名の由来はいつの日か、日常の「ごはん」が「ラーメン」に移り変わる日を願ってつけられました。また、インターネット



カキ煮干し

でご飯屋さんを探した時に、見つけれやすいようにとの狙いもあるようです。

サラリーマン時代に東日本大震災を経験し、「生きていくうちにやりたいことをやり切ろう」と、千葉さんは「食」を通じて周囲を幸せにすることを決意しました。「店を通じて生まれ育った名取に恩返しがしたい。地域や自治体と連携した取り組みに挑戦したい」と話しました。

営業時間は平日11時〜15時、土・日・祝日9時〜15時、どちらもスープがなくなり次第終了。木曜日定休(祝日の場合は営業)。愛島笠島字上平102の1。連絡先022(775)9289。

(後藤香菜子、菊地美里)



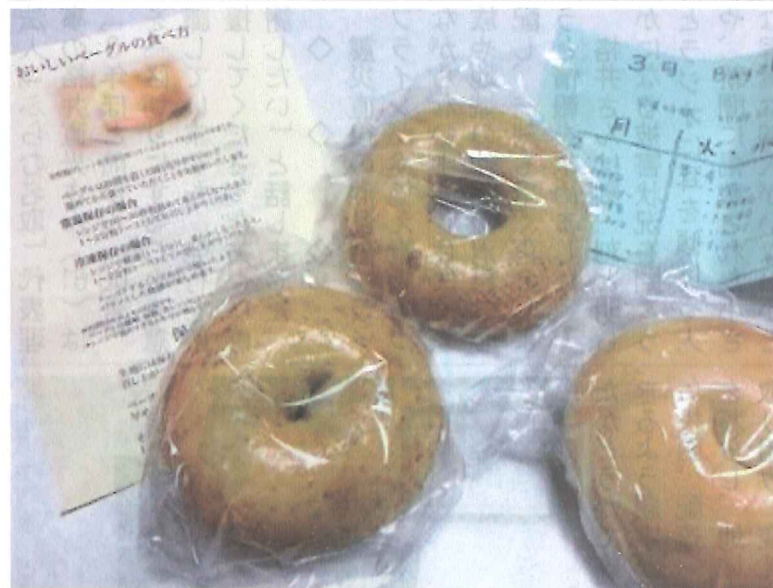
ベーグルの魅力を発信

Bagel maruco

ベーグルマルコ

名取駅東口から徒歩約5分の場所にあるベーグル専門店「Bagel maruco(ベーグルマルコ)」を紹介します。

「幅広い年齢層にベーグルを味わってもらいたい」。店主小斎圭子さんのこだわりは生地。主材料となる小麦粉の産地は味や種類ごとに変わっており、国産と外国産の3種類以上を使用しています。防腐剤は使わず、一口かむと甘みと小麦の香りがほんのりと口の中に広がります。



半月ごとにメニューを変え、秋にはさつまいも、冬にはうぐいす豆を使ったベーグルなど、季節ごとに目玉商品を常時6〜7種類そろえます。新メニュー考案も積極的に進んでいて、店頭と並べるまでに1カ月以上かけて試行錯誤を繰り返します。これまでも全粒粉やブルーベリーなどを提供。「自信を持ってお客様に届けたい」と小斎さんは話します。

子育てが落ち着き、長年温めてきた「ベーグル専門店」のアイデア実現に向けて開店準備を6年前にスタート。昨年5月にオープンしました。「ベーグルは、店によって風味や食感が異なる」といふ、共感の輪を



広げられるような商品を提供したい」と力を込めます。「母親業と店舗経営の両立は思った以上に大変」と笑う小斎さん。製造数を増やし、ベーグルの魅力を幅広い世代に伝える情報発信に一層力を注ぐ計画です。

営業時間は月曜〜金曜日午前10時半〜午後3時。商品がなくなり次第閉店。土、日、祝日は定休。住所は増田4の7の1。

(石幡快・菊地美里)

