

東北復興・みちのく★マルシェin赤坂 出店各団体のご紹介

<p>浜直送！蒸し牡蠣 (宮城県東松島市)</p>	<p>宮城県東松島市、8年前の東日本大震災で甚大な被害を受けたこの地では昔から牡蠣養殖が盛んです。種牡蠣を日本全国に出荷することで、日本各地の養殖牡蠣産業を支えているばかりでなく、豊かな海洋環境を生かした養殖牡蠣も特徴です。</p> <p>東松島の牡蠣の特長は、豊かな海洋環境を養殖期間が1年でも身が大きく育つこと、殻とサイズとほぼ同じ大きさに育つ牡蠣の身はぷりぷりミルキー濃厚で、加熱しても縮まないのが大きな魅力です。</p> <p>ドコモでは宮城県東松島市で海の「みえる化」に取り組んでおり、牡蠣養殖漁場における水産ICTブイの共同実証実験を行いました。養殖牡蠣のさらなる高品質化や養殖作業効率の向上をサポートしています。</p> <p><写真> 東松島産蒸し牡蠣、水産ICTブイ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>
<p>ごつつあんファーム (福島県耶麻郡猪苗代町)</p>	<p>福島の地にて遊休農地を活用した“ごつつあんファーム”。人は“生かされている”、そんな自然への感謝を込めて、名付けられました。「自分が食べたいものを作る」ということをモットーに活動されており、マルシェでは、農薬はもちろん肥料も使わず土と水だけで栽培した安心安全の「どすこい米」を販売します。</p> <p>また飲食ブースでは、炊き立てのどすこい米に漬物をつけてシンプルにお米を味わうその名も「白ごはんと漬物」から、甘辛いソースで豚肉を炒め豪快に白ごはんのせた豚丼を提供します。</p> <p>ドコモは水田センサーを使った無農薬、無施肥の米栽培サポート、福島風評被害に対する販売サポートなどを行っております。</p> <p><写真> 白ごはんと漬物、豚丼、どすこい米、水田センサー</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>

	
<p>合資会社 旭屋 (福島県双葉郡浪江町)</p>	<p>浪江町で60年以上も前から親しまれていたなみえ焼そば。その麺を製造、販売していた旭屋は避難指示区域に設定されたため同地での営業ができなくなり、事務所を郡山へ移転。相馬へ工場を再建設し浪江町となみえ焼そばの復活を願って頑張っています。</p> <p>復興庁主催企業支援イベント(結の場)からの繋がりで、ドコモは、マルシェなどでの販売の協力や、商品の詳しい情報を「笑顔の架け橋Rainbowプロジェクト」サイトで紹介しています。</p> <p><写真>なみえ焼そば</p>  <p>※なみえ焼そばは福島県浪江町商工会の地域ブランドです。</p>
<p>みなみさんりくマルシェ (宮城県本吉郡南三陸町)</p>	<p>みなみさんりくマルシェでは、南三陸町の魅力をふんだんに取りそろえた南三陸町自慢の海産物や数々の商品の販売に加え、飲食ブースでは、屋外にて、南三陸の秋鮭をたっぷり使った「鮭汁」やホタテの串焼きを出店します。</p> <p>ドコモでは震災後から南三陸町とは関りが深く、森林の再生に向け南三陸町の木を使った商品を販売しその売り上げから森林保全クレジットの寄附を行うsmart action for forestを始め、数々の事業を実施してきました。近年では、ササニシキの復活と無農薬無施肥にこだわった米作りについてサポートしています。</p> <p>震災後に復興に向けて頑張る皆さんと一緒に「ふるさと」復興に向けて活動を継続しております。</p> <p><写真>みなみさんりくマルシェ(イメージ)</p> 
<p>東松島あんでなしよっ ぷ まちんど (宮城県東松島市)</p>	<p>「東松島あんでなしよっぷ まちんど」は、東日本大震災の前から、この町の特産品をPRし、販売も行なってきました。震災後もより多くの方に東松島の魅力を伝えるべく、ブルーインパルスグッズや市の特産品、海産物、新鮮な農産物などの東松島市の商品はもちろん、県外の交流商品もたくさん揃えています。</p> <p>今回のマルシェには皇室に献上されるなど味・質ともに高く評価される海苔やその海苔を使った地元でも人気の「海苔うどん」を販売します。</p>

ドコモでは震災後の取組や、商品の詳しい情報を「笑顔の架け橋Rainbowプロジェクト」サイトで紹介しています。また、海苔や牡蠣の生育管理に大切な海水温や塩分などの情報を漁師に届ける「水産ICTブイ」でお役に立っています。

<写真> 海苔うどん、水産ICTブイ



須賀川のれん会
(福島県須賀川市)

1919年(大正8年)創業の老舗、和菓子、洋菓子製造販売「夢・菓子工房かめまん」は、震災時原発の影響もある中、避難せず地元店舗に残り営業を続けたお店です。一番おいしい時期のさつまいもを厳選して作る、しっとり感となめらかさにこだわった季節商品の「いもようかん」が人気です。今回は店舗を構えている須賀川市の名を用いて「須賀川のれん会」で出店します。

ドコモの各種イベント時に出展していただいております。和菓子、洋菓子とも大変好評を得ています。また、復興に向けた取組や、商品の詳しい情報を「笑顔の架け橋Rainbowプロジェクト」サイトで紹介しています。

<写真>いもようかん



ふくしまから はじめよう
キビタン号(ビックメイツ)
(福島県郡山市)

福島県復興シンボルキャラクター「キビタン」と共に移動販売車事業で“福島県産品ファン”を増やすため、2013年3月に誕生した株式会社ビックメイツ。全国さまざまな場所で日々忙しくマルシェやイベントで福島県産品の販売をしています。

キビタン号での人気は、季節の福島県産果実を濃厚ジュレに米粉仕様のとろ〜りカスタードクリームを詰めたフルーツシュー。須賀川産の桃などを使った老舗が手掛けるマルシェ等でも大人気商品です。

またもうひとつ人気商品は「熟成発酵黒にんにく」。にんにく独特のにおいがなく、健康志向の人達の間では、話題の食品となっています。

ドコモでは、震災後の取組や、商品の詳しい情報を「笑顔の架け橋Rainbowプロジェクト」サイトで紹介しています。

<写真>フルーツシュー、熟成発酵黒にんにく



大和川酒造店
(福島県喜多方市)

1790年、江戸時代中期の寛政2年創業以来、9代にわたって会津を愛し続け、お酒を造り続けてきた大和川酒造店。地の米、地の水、地の技にこだわった老舗の酒蔵で、全国新酒鑑評会において6年連続で金賞を受賞されている日本酒など、多くの日本酒の品揃えがあります。

ドコモでは、震災後の取組や、商品の詳しい情報を「笑顔の架け橋Rainbowプロジェクト」サイトで紹介しています。

また日本へ訪れる外国人の方々に向けたガイドブックには載っていないWOW！な観光情報をお届けするドコモが運営している「WOW！JAPAN」でも紹介しています。

<写真>純米辛口弥右衛門、伝統的な弥右衛門シリーズ(純米、純米吟醸、本醸造寒造り)、大和川酒造店の酒蔵



ワンダーファーム
(福島県いわき市)

福島県いわき市は、冬物のハウストマトの出荷高では日本有数の産地ですが、原発事故等の風評で、県外市場における販売の落ち込みが著しく、発災直後は、通常の半分から4分の1ほどの単価になってしまったといいます。

「ワンダーファーム」では、地場の土を使わない養液栽培で、11種類にもものぼるトマトを育てています。その中の一つ、「サンシャイントマト」は、甘みが強い生食用のブランドトマト。すべてこの「サンシャイントマト」を使い、敷地内の加工工場の商品を作っています。

生食用の大玉トマトを贅沢に使用した食塩無添加の100%トマトジュースは大人気商品です。今回、加工品としてトマトをふんだんに用いたトマトケチャップやドレッシングなどを販売します。

ドコモでは、震災後の取組や、商品の詳しい情報を「笑顔の架け橋Rainbowプロジェクト」サイトで紹介しています。

また、風評払拭の取り組みとして、NTT労働組合ドコモ本部の組合員による「体験して・知る」農業体験をワンダーファームで行っています。

<写真>トマトジュース、トマトケチャップ



自然栽培米おにぎり
(福島県猪苗代町)

福島県猪苗代の「ごつつあんファーム」が栽培した「どすこい米」を使った手作りおにぎり。ドコモは水田センサーを使った農薬、肥料不使用のお米栽培をサポートしています。今年、収穫された新米を使ったおむすびを、ドコモ「東北復興新生支援室」が販売します。

今回、東京都港区に店舗を構える「おむすび稲香屋」の協力により、一つ一つ手にぎりでのおむすびを実現しました。

海苔には、宮城県東松島市の皇室献上の浜で採れたおにぎり用の特別海苔を利用。具材は、鮭、梅、昆布、塩の4種を提供します。

<写真>自然栽培米おにぎり、どすこい米、水田センサー、おむすび稲香屋(ロゴ)



陸前高田観光物産協会
(岩手県陸前高田市)

震災で甚大な津波被害を受けた岩手県陸前高田。陸前高田の米崎町のりんご畑は、岩手県では最古の歴史を持つ生産地として知られています。程よい寒暖差や日照時間の長いことが大きな特徴で、他のりんご産地と比べると降雪量が少なく霜がおりるのが遅いので、長期にわたって栄養を吸い上げることができ、絞ったてのジュースのような汁の多さと濃さが魅力の「米崎りんご」が有名です。

また陸前高田では、200年以上前から『ゆず』が庭先などで生息しており、震災を契機に地域外からの多くの支援などから生まれた人的交流の中で、このゆずのもつポテンシャルに特産物としての認識が高まりました。ゆずの生産地としては北限であることから「北限のゆず」と名付けられたゆずが陸前高田の復興の象徴となってきております。

ドコモは「北限のゆず研究会」立上げ当初から組織の確立に向けてサポートしてきました。とりわけ現在のベースともなっている北限のゆずサポーターズというゆず狩りボランティアの取組みについて多くのサポートを行っており、ブランド化の推進を支援してきております。

<写真>米崎りんご、北限のゆず(収穫時)



創作農家こすもす
(岩手県釜石市)

岩手県釜石市甲子地区で生産されている「甲子柿」。独特な製法から作られるこの柿はトマトのような真っ赤な色をしており、一般的な柿の数十倍のリコピンなどを含んでおります。

元々、甲子地区で消費されていた甲子柿は収穫及び精製されてからの日持ちがととも短く地元のみで消費される果物でした。震災を契機にこの柿の生産も下降していく中、この柿の美味しさを全国に広めるべく加工品などを作り、より多くの方に甲子柿の美味しさをしてもらおう活動を展開しています。

今回、加工品として砂糖や防腐剤を一切使用していない甲子柿ドレッシングや甲子柿の風味を味わうことができるジャムなどを販売します。また、一定の期間しか食べることができない甲子柿の素材本来の旨味を閉じ込めた瞬間冷凍甲子柿も数量限定で登場します！

ドコモは活動の趣旨に賛同し、ドコモのデリバリーサービスであるdデリバリーにて2018年に復興キャンペーンを展開し、その売り上げの一部を寄付しました。またドコモのグルメ情報サービスであるdグルメでは2019年9月「食べて復興応援」キャンペーンを展開し、10名の方に甲子柿ドレッシングやジャムをプレゼントしました。また、震災後の取組や、商品の詳しい情報をドコモ「笑顔の架け橋Rainbowプロジェクト」サイトで紹介しています。

<写真> 甲子柿、甲子柿ドレッシング、甲子柿ジャム



都の杜・仙台
(宮城県仙台市)

豊かな自然と都市景観が調和し、多様な魅力と活力に溢れる仙台を「都の杜(みやこのもり)・仙台 一緑と彩にあふれる街」と表現した、仙台の新たな地域ブランド。仙台市と企業が連携し、チーム一丸となって、地域内外への仙台製品の販路開拓に取り組んでいます。

現在、36者が「都の杜・仙台」に登録されており(2019年10月31日時点)、今回のマルシェでは、登録企業の中から、株式会社こだま、株式会社菅野食品の2社が出店。餅入り小倉どら焼きやずんだ餅を販売します。

※仙台市、公益財団法人仙台市産業振興事業団、東京海上日動火災保険株式会社が連携して、地域の中小企業の販路開拓に取り組むことに関する協定を結んでいます。

ドコモと復興支援の観点でも友好関係のある東京海上日動火災保険株式会社様からの紹介ブースとして出店されます。

<写真> 餅入り小倉どら焼き、ずんだ餅、都の杜・仙台(ロゴ)



※「都の杜・仙台」ロゴは、仙台市の登録商標です。

南三陸写真展
「南三陸で働くひと」
(宮城県本吉郡南三陸町)

南三陸町で活躍する若者をテーマにした写真展「南三陸で働くひと」を同時開催します。

仙台市出身の写真家大槻真巳さんが南三陸で働く様々な職種の若者を撮影した写真を南三陸特産の杉材で作った素敵なフォトフレームに収めて並べます。働く若者の生き生きとした姿から、南三陸のいまを知っていただきたいと思えます。

ドコモは南三陸の農業、林業、水産業の振興を生産支援やサイトでのPRを通して応援しています。

<写真>南三陸写真展「南三陸で働くひと」

