

# おいしい岩手の楽しい宮古

## 「ホッピーさん」の焼き鳥屋

私たち夫婦が東京から宮古に移住したのは1978（昭和53）年、まだ30歳前後でした。

私も妻も東京生まれの東京育ちですが、田舎暮らしにあこがれ、住むなら東北、それも海辺の魚がおいしいところがいいと決めていました。そして、学校で習った世界三大漁場のひとつ三陸海岸の宮古に決め、東京での仕事を辞めて移住し、生活の糧を得るべく夫婦2人で始めたのが、焼き鳥屋「鳥もと」でした。

近くの建設会社さんから余った建材をもらい自分たちで内装工事を行い、雑貨屋さんで買った風呂敷で暖簾を作り、お客様の椅子はぎゅうぎゅう詰め、8人分、カウンターだけの古い建物の3坪ほどの小さなお店でスタートしました。当時市内に焼き鳥屋は少なく、お酒は今でこそメジャー(?)になったホッピーが中心で、皆さん珍しく、「ホッピーさん」と呼んで親しくして頂き、順調に売上げを伸

ばしていきました。その後、妻もソムリエとチーズシユバリエの資格を取得、メニューも増やし、従業員も雇って店も大きくしていきました。

## 障がい者のためのカレー専門店

そんなある日、常連のお客様で養護施設の園長さんをしておられる方から、卒業する知的障がいのある中学生3人の職場実習を依頼され、焼き鳥の串刺し作業くらいなら出来るだろうと思ひ、それならと簡単に引き受けました。

ところがいざ実習に就いてみると、彼らは驚くほど作業が出来ませんでした。「肉とネギを交互にそれぞれの中心に串を刺す」という作業には適切な判断力が必要で、それが彼らにとっては途方もないことなのだ、そこで初めて気づいたのでした。それでも、人里離れた施設から街中での職場実習への通勤は彼らの大きな楽しみでしたし、職場の雰囲気も明

るくなりました。

そして、半年ほどたち、気が付くと実習生の1人が焼き鳥の山を作っているではありませんか。健康者なら1時間もあれば身につく作業を、彼は半年もかかって身に着けたのです。程なくして、ほかの2人も商品としての焼き鳥を山のように作れるようになりました。私たちの人生に、大きな感動を与えてくれた出来事でした。

努力する彼らに仕事の場を提供したい、という思いに駆られた私たちは、彼らのためのインドカレー専門店の設立開業を決意しました。幼い彼らには多くの手間がかかる焼き鳥屋の従業員は無理だと判断したからです。

彼らが主役となり、ずっと働ける職場にするには、とにかくおいしいカレーを作ること。食品添加物を一切使用しない県産食材を使い、本場のインドカレーの味を追求し、カレー専門店として恥ずかしくない店づくりを目指し、



有限会社鳥もと 代表取締役  
NPO法人イーハトーヴとりもと 代表理事  
(宮古市)

小幡 勉(右)  
ソムリエ 小幡 佳子(左)

1995（平成7）年、待望のカレー専門店「咖喱亭<sup>カリリ</sup>」が市内磯鶏にオープンしました。

### レトルトカレーで全国展開へ

ところが、当初は1日300人をを超える多くのお客様にご来店頂きましたが、本場の味は日常生活では次第に飽きられ、次第に客足は遠のいていきました。そこで、販路拡大を図るため、岩手缶詰の宮古工場さんにご指導、ご協力を仰ぎながら、本格的な味を求めるお客様に向けたレトルトカレーの製造に取り組みました。

県産食材を使った、味には自信のあるカレーです。ブランド化を目指して、まずは岩手で一番を目指し川徳一番館さん、岩手県産の銀河プラザさんの棚に置いて頂き、次は東北一



レトルト工場の作業風景



「道の駅やまびこ館」の販売コーナー

番を目指し仙台の藤崎さんと販路を広げ、もつと全国に広げたいと川徳のバイヤーさんに相談し紹介して頂いたのが陸前高田にある八木澤商店の社長（現会長）の河野和義さんでした。そして河野さんからは、全国の「食」に関わる生産者、加工業者、流通業者、消費者が集まる「食の学校」を紹介され、そこで多くの方と共に勉強させて頂きながら、全国規模の食品展示会での出品を通して全国ネットの販売の中に飛び込むことができました。

### 地元食材によるレトルト商品開発

そのような中、東日本大震災津波が襲い、島もとの店舗も2メートルの波を被りました。

ちようどその頃、市内の遊休耕作地を借り上げ、農家の方から栽培のノウハウを伝授頂

き、カレー用の無農薬・無化学肥料の玉ねぎとニンニクの栽培を始めており、「お宅のやっつておことは6次産業化だ」と言われ採択されたのが「復興支援 キリン絆プロジェクト」です。頂いた助成金でレトルト機械を新調し、地元宮古の食材を生かした新商品開発を復興の目標としました。

2015（平成27）

年度から「宮古市加工品コンクール」への出展を始め、「ムール貝ワイン蒸し」「岩手のうまい炊き込みご飯 かきめし」「三陸おつまみ一番列車」「金のなたねと銀のさば」の開発商品が入選し、「金のなたねと銀のさば」は昨年の「IWATE FOOD&CRAFT AWARD2019」のフード部門でグランプリを頂きました。

障がい者の若者も力をつけ、自信を持つようになりました。震災後、「あなたのやっつておことは福祉事業だ」と助言を受け、NPO法人を立ち上げ、就労継続支援A型事業所として彼らの自立に向けた体制の強化も図っています。

### 「よく働き、よく遊び」

素晴らしい宮古の地での暮らしも40年を過ぎました。仕事が大変でも大好きな場所でも多くの仲間との仕事は苦勞ではありません。そして、あこがれの宮古に来た限りは思う存分遊んで楽しまなければ、とずっと思ってきました。仕事をするうえでも、いろいろ工夫して楽しく遊ぶことは大切です。仕事も遊びも皆の先頭に立ち、そんな毎日が働く皆の生きがいになれば、と思っています。

私ども夫婦以外、全く身寄りのない土地に来て、多くの方のお世話になりました。これまでのご支援に感謝申し上げますとともに、これからも体が続く限り宮古で頑張っています。宜しくお願いします。