

地元・三陸産の新鮮な生ガキに、機械でなく手で衣を付けて揚げたカキフライ。口の中に濃厚なうまみが広がる。宮城県石巻市魚町の食品加工会社、石巻フーズの名物で、全国の飲食店に月30万個を出荷している。

レストランチェーンを展開するセリュックスホールディングス（東京都）幹部が東日本大震災直後、支援物資提供に訪れ、悲惨な状況に驚いた。復興に協力したいと子会社の石巻フーズを設立、工場は2015年末に稼働した。

石巻フーズの大塚慎太郎専務執行役

憂楽帳



三陸カキフライ

員(43)は「食品加工業は初めて。どんな材料をいくらで仕入れるのかも分からなかった」と振り返る。工場は津波のあった場所で、熟練従業員もなかなか集まらない中での船出だった。

カキフライが名物になったのは偶然のたまもの。工場完成パーティーで、自社製食品を出そうと、作ったところ好評を博した。最新の冷凍技術を導入したのが良かった。「魚町で働く人はまだ震災前の4分の1。にぎわいを取り戻したい」。カキフライが、被災地に夢を与えてくれる。

【柴沼均】

2017.2.27