

ときめき人

Tokimeki bito



登米の米の
おいしさを伝えたい



おにぎりのほとや
Instagram

米農家に生まれ育った、米山町出身の笹沼さんと栗原市出身の大高さん。地元で生産された米を使ったおにぎり専門店「おにぎりのほとや」を仙台市宮城野区にオープンさせた。

「実家が農家なので、こどもの頃から田植えや稲刈りを手伝っていました」と話す笹沼さん。大学で知り合った大高さんと共に「地元の米のおいしさを、たくさんの人に伝えたい」という思いから出店を決意。手作業で店舗を改装して、昨年8月に営業を開始した。

登米市や栗原市で育てた自家製米と、宮城県内から仕入れた野菜や魚などを使用した手作りのおにぎりを販売している。「おいしい米には88回の手間がかかっているといわれていることと、八

という漢字が末広がり縁起が良いことから、店名を『八十八』にしました。パリっとした焼きのりの食感と、口の中でふわっとほどける米に県内産の具材のうま味が加わり、かみしめるほどにおいしさが広がるように工夫しています」とこだわりを語る。出身校に声をかけ、高校生が考えた具材のおにぎりを販売するなど、若者に向けた地元食材の魅力を伝える活動にも取り組んでいる。

「農業と販売を両立していくことは大変ですが、これからもいろいろなことに挑戦しながら、お米のおいしさをより多くの人に届けて、登米市の魅力を知ってもらい、生まれ育った地域を活気づけていきたいです」。二人はおにぎりに願いを込めて握り続ける。

編集後記

▼はっとフェスティバル、行きましたか。開催を心待ちにしていた3万もの人たちの笑顔であふれかえった会場に、胸が熱くなってきました。取材後に並んだ大行列、はっとにたどり着くまで1時間以上かかりましたが、最高においしかったです。(渡邊)

▼特集を担当。楽しそうにスポーツすることもたちが輝いて見えました。そんな姿に感化され、「一年の計は元旦にあり」と、今年も健康のために走ろうと決意しましたが、元旦からインフルエンザで発熱。例年以上に健康に気を付けようと、高熱に悶えながら部屋の天井に誓いました。(高橋)

▼おにぎりのほとやを取材。ツナマヨとベーコンパターの2種類をいただきました。のりがぱりぱりで米と具材のバランスが良く、絶品でした。また、二人とも20代で若者が地域を盛り上げようと活躍する姿に感動しました。さらなるご活躍をお祈りいたします。(木戸浦)



登米市公式ホームページ
<https://www.city.tome.miyagi.jp/>



登米市メール配信サービス
(防犯や防災、市政に関する情報などを配信)
<https://mail.cous.jp/tomecity/>



登米市公式 LINE
(市政、イベント情報などを配信)
<https://line.me/R/ti/p/%40972tqqam>

