

集う、企業家たち

スポーツ×たこ焼き×酒で活性化！

井原健児さん



バーでの勤務経験から酒に関する知識も深く、「ワイン検定シルバークラス」「テキーラマエストロ」「ラムコンシェルジュ」とさまざまな資格を持つ

「さつそく営業を開始」と意気込んだものの、実は計画していたトレーラーハウスでの営業が、宮城県のルール上できることが発覚。いまだオーブンができず、現在はイベント時の出店などで酒と料理を振る舞っている。トレーラーを生かしつつ開業をする方法を模索中のこと。

「場所や店の箱が変わってしまうかもしれない、多少時間がかかるかもしれない、でもなんとかしてやり遂げます！」と強い意志を示す。バーもストリートスポーツも、一見ハードルが高いイメージ。それを崩すような入口の場所、好きになる・興味を持つきっかけになれるような場所が、井原さんの目指す空間。「自然と人が集つて、仲間をつくれるような場所にもしたいんです」と、いきなりの困難に直面しながらも、その目はしっかりと前を見据えていた。

隈研吾さんのグランドデザインにおいて「観光・商業エリア」となる市街地の活性化を図るために、2018年1月に地域おこし協力隊として、これまでの経験で培った「酒」と「料理」の知識とスキルに、元々の趣味であった「スポーツ」を組み合わせ、飲食店×スポーツ交流拠点“Octave”（オクトヴァン・サンリク）としての起業を図っている。

KENJI IHARA



「荒れ狂う海、震災、大病など、何度も死に直面する波瀾万丈な人生だが、毎日楽しく生かされている」と話す

SEIGO WATANABE

洋漁業船の乗組員だった渡辺清吾さんは、下船して陸（おか）で生きることを決断した後、大森町の自宅一部を改装し「焼き鳥おおもり」という居酒屋を始めた。軒先に吊るされた真っ赤な提灯が、多くの看兵衛たちを引き寄せ、元漁師ならではの見事な包丁さばきと渡辺さん的人柄にほれたなじみの客で大賑わいだつた。東日本大震災の巨大津波で自宅と居酒屋を流失するまでは、震災後、渡辺さんは体調を崩してしまったが、たくさんの応援や支援のおかげで「やる気スイッチ」が入り、自宅跡の仮設店舗から、新しい防潮堤の真下に移転し「おおもり食堂」を開店させた。数あるメニューだが、おいしさに加えボリュームのすごさにも驚かされる。

「おおもり食堂だからね。腹いっぱい食ってもらって午後のお仕事頑張ってもらいたいのさ。」豪快に笑うマスターのサービス精神は健在だ。ボランティアとして町を訪れた人や復興工事関連の人たちがリピーターとして何度も顔を出してくれるそうで、得意のギターや三味線を奏で、一緒に歌うこともあるという。ただ、復興事業の関係で、この地での営業は今年の秋までとなる。

「お世話になった人たちに会えなくなるのが辛いけど、閉店するまでは一生懸命にやる！」おおもりの食堂、最後の夏は熱くなりそうだ。

渡辺清吾さん

人情味溢れる店主の生きがい、おおもりの食堂！

きらめき人