

きらめき人

頼られて慕われて半世紀、まちの床屋のお母さん

みやかわ ひろこ
宮川 弘子さん



震災前から民生委員として活躍中の弘子さんは、気軽に立ち寄れるサロン的な床屋さんを営んでいる明るく頼れるまちのお母さん

HIROKO MIYAKAWA

新 しくなったさんさん商店街の一角に、おしゃれな理髪店「BARBERミヤカワ」がある。次男と一緒に営業を続けている店主、宮川弘子さんは「中央団地で再建することも考えたのだけど、仮設店舗の頃でもなじみの皆さんが訪れてくれて、本設の商店街でも同じように続けられると思って、いた」と語る。さらに「いろんな事があつたけど、その時々には一生懸命動いたおかげでできた縁に助けられた」とも。知的障がいのある長男はじめ町内の障がい児・者のために立ち上げたのぞみ福祉作業所開設にあたっては毎日役場に通り、必要性を訴えたそう。そして、福祉作業所の初代所長として、また愛の手をつなぐ親の会長として、町内の企業や商店に協力を仰ぎ、利用者が毎日楽しく活動できるように走り回ってきた。

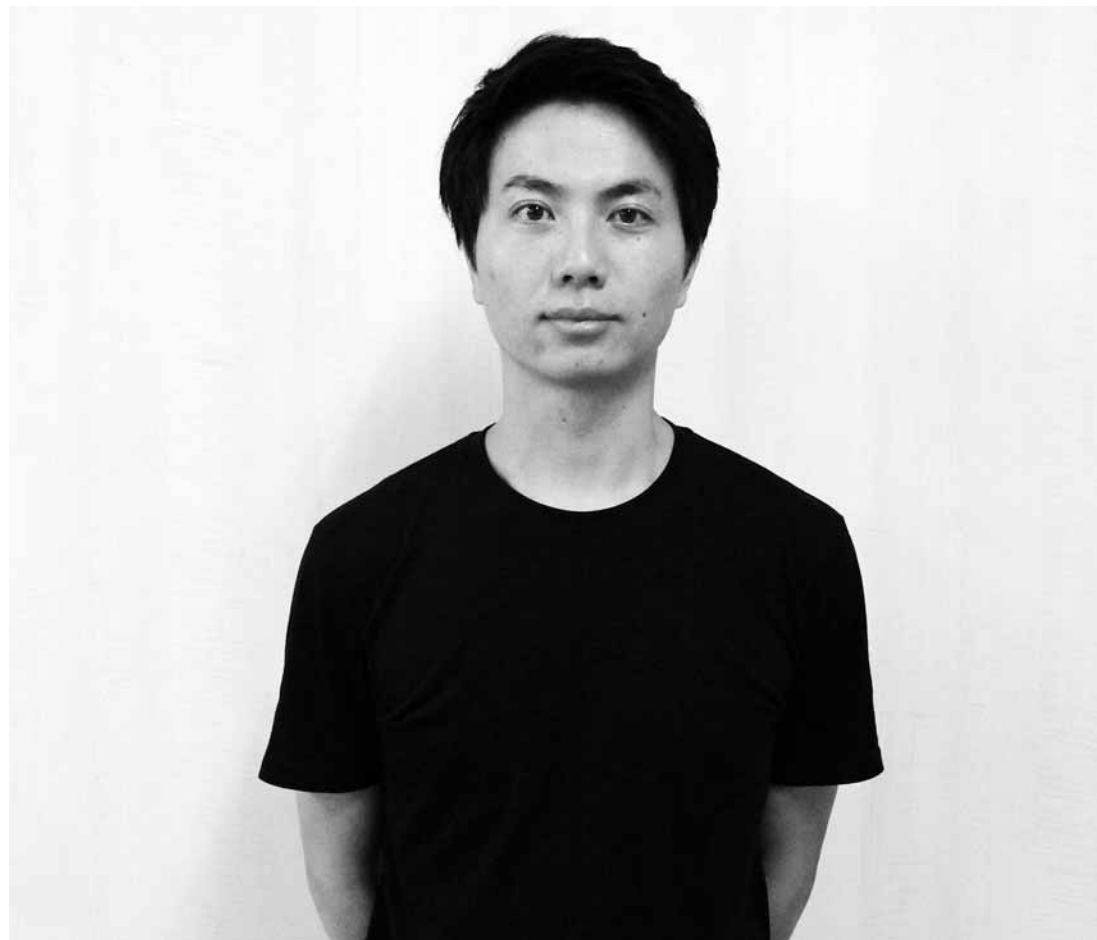
弘子さんが床屋を開業してから、間もなく50年（半世紀）。「町ものぞみ福祉作業所も変わったけど、人との縁はずっとあるのだよね」と力強く語る弘子さんの中では、散髪しながら震災の出来事やこれからのことも話し合える、サロンのような縁つなぎの場にしたいの思いがあつてここに再建したのだろう。お茶っこ飲みだけでも歓迎、店頭の看板には「観光客でも予約がなくてもWelco me!」と書かれている。

平

成29年7月に地域おこし協力隊「食の魅力開発員」に着任した岩田康宏さん。「食を活用する秘策を通じて、地域の人により町の魅力に気づいてもらいたい。活気ある町にしてほしい」と語る。大きなインパクトを生み出そうと考え、彼はなんと食を学びにイタリアへ留学。今年1月から、世界で唯一食に特化した大学院である「食科学大学（The University of Gastronomic Sciences）」に入学した。

現在もイタリアに居住し、味覚科学や法律、マーケティングに文化史、社会学、コミュニケーションなどなど、あらゆる面から食を学んでいるという。世界の生産者を訪問するフィールドワークがあったり、世界中から講師が集まったりするなど、まさに食の最先端の場所。食の世界地図や未来動向が見え、学べる場所だと話す。「そこで見てきたものを、南三陸に持って帰りたいのです」と、学びにとても意欲的。「イタリアでは、三陸という場所やそこが世界三大漁場であることなど、全く認知されていません。でも世界というフィールドでも戦える、そんなポテンシャルは持っていると思うので、世界水準の食文化を南三陸町に作りたい」と意気込む。年度末には帰国し、南三陸での生活をスタートする彼の活躍が楽しみでならない。

YASUHIRO IWATA



愛知県で育ち、東京でサラリーマンをしていた岩田さん。「初めて訪れた東北の地でしたが、その景色の美しさと豊富で良質な食材に魅了された」と話す。

集う、企業家たち

世界水準の食を南三陸で！

いわた やすひろ
岩田 康宏さん

南三陸なう 検索 もっと詳しく知りたい人は、南三陸町公式ブログ 南三陸なうをご覧ください。