



「皆さんから末永く愛される商品にしたい」と話す
 株式会社東北協同事業開発 取締役営業部長の丹野潤一さん。

2015年11月、株式会社東北協同事業開発から新ブランド「古今東北」の商品が誕生しました。「東北の震災復興と地域復興応援に賛同する人びとの思い」と「時をこえたおいしさ」を伝える取り組みを紹介します。

地域経済の活性化を 目指して

「東日本大震災からの復興に向けて大切なことは、品質の良い商品を作る東北の産地や工場の販路を拡大すること。みやぎ生協が取り組む『食のみやぎ復興ネットワーク』では、宮城県の農業・漁業関係者や食品関連事業者がつながりをつくり、地域復興を目指すことを目的としていましたが、これからはさらに東北全体の地域経済を活性化させたい。その思いから株式会社東北協同事業開発[※]を設立し、新ブランド『古今東北』が誕生したのです」

(株)東北協同事業開発 取締役営業部長の丹野潤一さんは、古今東北の立ち上げについてそう話します。

みやぎ生協をはじめとする東北の生協は、商品供給を通じたさまざまな取り組みを行なうことで、震災からの復興を目指していました。しかしどの生協も、震災から月日がたつと思うように供給が伸びず、コンセプトの転換が必要と感じていたそうです。

「そこで、宮城県だけでなく東北全体での取り組みを考えました。」

新ブランド「古今東北」で 東北の食の魅力を発信

株式会社 東北協同事業開発・みやぎ生協

「しゃきつと小松菜」生産者の星 達哉さん。
 「この土地でおいしい作物を生み出していきたいです」



店舗や共同購入で人気の星さんの小松菜。



COCON TOHOKU

古今東北のブランドロゴは、安全・安心で優れた商品であることを訴求するために、(確実な保証を示す)「太鼓判」がモチーフ。

※ みやぎ生協とコープ東北サンネット事業連合の子会社。

東北の資源の活用とおいしさの追求を基本コンセプトとして、東北6県からえりすぐりの食材や加工品を集めました。各地域で愛され、道の駅で販売されている商品のラベルを見てアポイントを取って商談に行くこともありましたね」（丹野さん）

通年収穫できる小松菜で雇用の場をつくりたい

宮城県本吉郡南三陸町戸倉。こ



株式会社あんしん生活 代表取締役の津田信子さんと企画部 部長の津田勇輝さん。「一枚ずつ愛情を込めて作っています」



「小あみと野菜のサクッとかき揚げ」。サクとした食感を出すために粉の配合を試行錯誤して決めたそうです。

んが作る小松菜は「しゃきっと小松菜」として、みやぎ生協の店舗や共同購入（宅配）で人気の商品になっていきます。

「古今東北に出合って販路が広がりました。古今東北の商品である『小あみと野菜のサクッとかき揚げ』でも、私の小松菜を使ってもらっているんです。たくさんの方にご利用いただけてうれしいですね」

三陸産の素材を使い手揚げで作るこだわりの味

「小あみと野菜のサクッとかき揚げ」を作る株式会社あんしん生活は、岩手県陸前高田市にあります。

企画部部長の津田勇輝さんも地元の人びとが働ける場をつくりたいとの思いで、自社工場で天ぷら・かき揚げなどを製造しています。そのこだわりは、一つひとつ手揚げすること。丁寧な商品づくりが地元の人びとに評判です。

津田さんは「手揚げは熟練の技が必要で手間がかかるので、コストもかかります。でも手揚げでしか出せない味を皆さんに食べていただきたいんです」と話します。

「小あみと野菜のサクッとかき揚げ」に使われるタマネギや小松菜などの素材は、すべて三陸産です。

「星さんの小松菜はみずみずしくしゃきっとして、かき揚げに彩りも加えてくれるとても良い素材です。丹野さんから星さんを紹介していただいて感謝しています」（津田さん）被災地の復興を目指す二人の思いが詰まった「小あみと野菜のサクッとかき揚げ」は、2016年6月に発売されました。

若い世代の頑張り商品でつなぐ

丹野さんは「『小あみと野菜のサクッとかき揚げ』のように、商品を通じて若い世代がネットワークをつくり、また次の世代へと広げていく。それも古今東北ブランドが目指していることです」

15年11月に発売された古今東北の商品は、38種類。16年度中には約100種類に増やし、全国の生協の共同購入（宅配）や店舗などで供給することを目指します。

古今東北ブランドは、東北6県の素材を使用したおいしく優れた商品です。東日本大震災からの復興と地域振興に取り組む多くの人びとの思いを、日本全国に向けて発信していきます。

（写真 山田省蔵）