

ふれあいとにぎわいの荒浜へ きっかけを生み出し続ける人

●あらはま塾

「昔はサ、鳥の海サ海苔棚あって、車エビ採れたっチャ、水がキレイでアサリもハマグリも採れたっチャ」、菊地一男さんは、生粋のわたり荒浜っ子です。1997年に自然豊かな鳥の海をとり戻そうと、地元や阿武隈川周辺の仲間30人と「あらはま塾」をつくりました。地域とのつながりを求め、「萬祝はっぴ」を粋に着込んで「荒浜大漁踊り」を夏祭りで披露。大盛況で縁の深い北海道伊達市などでも披露する羽目に。今でも地域の夏祭りや小学校に引き継がれています。



ハッピを着てみました、いけていますね。

●ふれあいとにぎわいの荒浜へ

菊地さんは2007年2月にわたり温泉鳥の海で「鳥の海ふれあい市場」を始めました。仲間の漁師、農家などで組合を結成、お客さまと生産者の両方が喜ぶ、地元の新鮮なものを目玉に。魚介を生きたままパックに詰め販売。「とれとれピチピチ!新鮮魚介が激安」大人気でした。また、組合員のアセロラやイチゴを手づくりジャムにして、注文を受けてからバニラアイスと混ぜ合わせるアイスクリームを商品化。完熟果実の風味と甘さを活かした名物となりました。現在はきずなポートわたり1Fで営業中、震災前の勢いを取り戻しつつあります。



イチゴ(左)とアセロラ(右)のアイスクリーム。果実の新鮮さにびっくり。



file no. 2

菊地一男さん

地域に根付く「地元のプロ」にインタビュー。
2回目は荒浜を元気にすべく熱意を燃やして活動してきた菊地さんです。

誰かがやらなきゃ! 頼まれたら動かないわけにはいきません。



昔ながらのコロッケは、店自慢の味です。人々との縁にたくさん助けられています。

CHECK!

菊地さんのお店は、荒浜にぎわい回廊商店街の「菊一商店」です。荒浜発祥のはらこ飯や、揚げたての特製コロッケなど、オススメです!