

復興めし ①キラキラ丼（宮城・南三陸） 具材にも四季があるのだ。

「震災復興の象徴として被災地で生まれたり、復活した「復興めし」をシリーズで紹介する。

津波で惨事をもたらした「張本人」には少しでも埋め合わせしてもらわないと。シリーズの初っぱなは三陸の海が恵む魚介を使った海鮮丼がふさわしい。

キラキラ丼は四季で「表情」を変える。秋メニューは「秋旨（うま）丼」（9～10月）だ。戻りガツオ。サケ。ホタテ。地元港などに揚がる旬の幸が器を彩る。ツマでスペースの多くを稼ぐケチなことはしない。

丼は2009年にデビューした。震災で7店が流失し、提供が中断した。12年に復活し、今は9店を出している。

うち5店が仮設商店街「南三陸さんさん商店街」に軒を連ねる。いやが応でもライバル店の「盛り」が目につく。

「刺身の暑さで負けてんぞ。うちはもっとぶ厚くする。これでまた赤字だあ」

各店は日々「シーフード」で「チキン」レースを繰り広げている。

【食いに行く】 秋旨丼は1,600～2,000円（税込みか税抜きかは店による）。春はワカメ、メカブの新芽も入れた「春つげ丼」（3～4月）、夏は「うに丼」（5～8月）、冬は「いくら丼」（11～2月）」（「河北新報」15年9月10日付け）

⑤ふかひれ丼（気仙沼市） 味もサイズも値段もS級。

「連載中盤にして真打ち登場である。

気仙沼を代表する言わずと知れたS級だ。地元の人にはちょっとたじろぐ。

ここは東京から来たお客さんに話を聞こう。

5,000円？信じられない。横浜中華街の高級店なら17,000～18,000円取るわよ。」

「みんなでシェアすればお得感が増すよね」

地元の人にもひるまず行こう。

「実物の大きさがメニュー表の写真と同じ！東京の店なら実物が出てきてガッカリということがあるわよね」

すぐ行こう。

【食いに行く】 気仙沼寿司（すし）組合に加盟する14店を出している。税込みか税抜きかは店による。」（「河北新報」15年9月14日付け）

私が気仙沼へ来て、来年の1月で早や3年になります。気仙沼へ来てくれた人は、1年目は約20組、2年目は5組、3年目は2組でした。私の存在は忘れられても、被災地には来てもらいたい。そうだ。もう、エサで釣るしかないのだ？

【秋旨井 (2,000 円) 一ご飯よりも具が多い! (「竜巳や」南三陸町歌津)】



【ふかひれ炒飯 (1,200 円) 一ふかひれ井 (5,000 円以上) は、私には手も足も出ないので! (「福建楼」気仙沼市紫市場)】

