

「吉品干鮑」(きっぴんかんぼう)とは、中華料理で最高級の食材の一つであると、料理教室の中華の講師の佐藤厚(ホテルオークラ・シェフ)さんに教わった。では吉品とは何かと調べると、大船渡と釜石の間に位置する鮑の産地の吉浜のことで、「吉品干鮑」吉浜の音読みと品物を組み合わせて「吉品」(きっぴん)と中国読みにしたようである。

<http://fukko-todai.com/kippin/about.html>

ここでは鮑の話ではなく、この吉浜が2011年の大津波でも行方不明1人、流失家屋4棟しか出さなかった「奇跡の集落」として世界に報じられた事だ。

<http://tohoku.foodtourism.jp/archives/69>

それは吉浜の先人の教えを住民が守ったからである。

<http://www.tsunami-ishi.jp/ofunato-yoshihama/report21.html>

それに比して宮古市の田老はどうだろうか、総延長2433mのX字型、海拔10mの巨大な防潮堤が城壁のように地区を取り囲んでおり、住民は万里の長城と呼び、「津波防災の町」を宣言するなど堤防に頼り切って慢心していたため2011の東日本大震災では500人以上もの死者を出してしまった。

<http://tohoku.foodtourism.jp/archives/487>

両者の違いは、結局は為政者の資質の違いであり、為政者への住民の信頼がありその決定に従い行動に移すかどうかの違いであり、それを長期的にいかに順守できる仕組みを作っているかどうかの差だろう。

<http://www.tsunami-ishi.jp/ofunato-yoshihama/report21.html>

田老地区でも流石に今度ばかりは低地への住居再建は止め、高台への移転を行うそうであるが、低地の利便性や津波への忘却によっていつまた以前のようになるか知れない。その何十年、百年という単位での低地非住居という原則が守れる仕組みが出来るかにこの成否は掛かっている。

と言う事を、久しぶりに佐藤シェフのレシピで中華を作りながら考えた。

<https://isamusouma.web.fc2.com/O141ryori.html>