

2011/4/27

社団法人 米穀安定供給確保支援機構

TEL: 03-4334-2165

がんばれ福島!

がんばれ東北!

“シェフの被災者支援活動”

超人シェフ倶楽部「被災地炊出し」実施のご案内
一流料理人による、“新”給食プロジェクト

食べて応援しよう!
被災地を応援

食育を推進する「超人シェフ倶楽部」が、「食事への関心を高める機会を与えること」「地元の生産物への知識、興味を持たせること」「好き嫌いをなくすきっかけを作ること」をテーマに実施してまいりました「超人シェフのスーパー給食」が東日本大震災に対し 2011 年 5 月 8 日に福島県会津若松避難所で開催することとなりました。

今回の開催地は数多くの避難所の中でも、二次災害である原発問題にて避難を余儀なくされている大熊町の被災者が多く避難し、さらに三次災害である風評被害に注目し、「被災者の少しでも笑顔が見たい!」を基本に、二次災害である「福島の風評被害をなくし、福島の食材を一流料理人が現地で接し、さらにそれを調理する事で、自分達だけでなく全国の消費者にも興味を持たせること」をテーマに実施いたします。

～開催概要～

- 名 称 「東日本大震災支援活動」
- 実施日 2011 年 5 月 8 日(日)
- 実施場所 福島県「ふれあい体育館」 住所: 福島県会津若松市一箕町大字八幡字八幡 2 番地の 1
「くつろぎ宿」 住所: 福島県会津若松市東山町湯本寺屋敷 43
- 参加シェフ 中嶋 貞治【新宿割烹中嶋】、 舘野 雄二郎【みちば和食 たて野】 他数名
- 実施予定メニュー こづゆ (福島県郷土料理)
鮭とひじきの混ぜご飯
米粉ケーキサレ ほか
- 主 催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構

■協 力 小田急ホテル

■内 容 原発問題にて避難を余儀なくされている大熊町の被災者が多く避難している福島県会津若松にて、被災者の方々にお弁当ではなく温かい料理で元気になってもらう。また、福島県での風評被害を少なくするため、福島県会津若松へ超人シェフが数名訪問し実際に福島の食材に触れ、調理する事で福島県の食材の安全・安心性をPRする。

■目 的 ◆東京からの持ち込みではなく地元活性化を目的に地元食材を買上げ、調理で使用
◆被災者の要望にそのような炊出し料理の提供(郷土料理等)
◆福島県食材の安全・安心性のPR

■取 材 当日、取材希望の場合は、参加人数・取材形態等をご連絡ください。

参加シェフ:中嶋 貞治【新宿割烹 中嶋】



1956 年生まれ。祖父は北大路魯山人主宰の「星岡茶寮」初代料理長。

京都で修行後、父親の跡を継ぎ 1980 年に『新宿割烹 中嶋』二代目店主となる。受賞歴は江戸の名工ほか多数。

2005 年には日本-EU市民交流年、日伊文化交流 50 周年記念行事で、ローマにて式庖丁披露、ワークショップなどを行う。

著書に「新しい輪の料理」(家の光協会)、「味わい深い豆腐料理」(新星出版)、「中嶋貞治の DVD で本格和食」(山と溪谷社)、「魚づくし」(柴田書店)他、共著多数。

他数名参加予定

■ 超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦する。

各シェフのプロフィール等詳細は 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>

「超人シェフのスーパー給食」に関する取材、お問い合わせ先
一般社団法人 超人シェフ倶楽部

TEL:03-6273-0466/FAX:03-6273-0876