

■超人シェフが“**食べて応援しよう!**”に参加

被災地を応援



超人シェフ倶楽部が行っている食育啓蒙活動の“スーパー給食”を生かし、地元の食材を使った「スーパー炊き出し」を展開。

この目的は、料理を通して被災者に少しでも楽しんでもらう事と、安心・安全な食材を食べることで福島県の風評被害をなくすことでした。

会津若松市内の避難所を対象に、超人シェフによる“地産池消”を重視した炊出し支援活動が行われました。

<超人シェフ倶楽部の参加シェフ>

中嶋貞治「新宿割烹中嶋」・館野雄二朗「みちば和食 たて野」・「銀座ろくさん亭」宮永賢一
「日本料理一凛」橋本幹造・「木挽町」小林智樹・尾身奈美枝(フードコーディネーター)



<第一部 : 「ふれあい体育館」> 福島県大熊町の被災者64名収容(当時)

提供メニューは「福島県名物「こづゆ」」、「鮭とひじきの混ぜご飯」、「米粉ケーキサレ」

“こづゆ”は福島県で最もポピュラーな武家料理、ふるさとの思いを大切にしてもらいたかったので全員で一生懸命作りました。

“鮭とひじきの混ぜご飯”は、道場六三郎の弟子コンビ館野と宮永による息の合った混ぜ合わせて調理されました。

お年寄りから子どもまで大満足！子どものお代わり大歓迎。



<第二部 : 「くつろぎ宿(千代滝・新滝)」>

福島県大熊町の被災者470名収容(当時)

提供メニューは“地元白米”、“こづゆ”、“揚げ出し豆腐”、“白身魚と茄子の揚げ物”、“会津鶏のトマト煮とアスパラ”、“地鶏のから揚げ”

料理テーマは「地元の食材と米粉を生かした“やさしい味”の料理

もう一つの避難所に移り、調理場では各々自分の料理を担当し、真剣に調理するシェフたち。

各シェフが担当した料理が一つ一つ丁寧に盛付けられ、有名シェフの手渡しに、「こんにちは！」「ありがとう！」「ご馳走様！」「おいしかった！」という言葉が会場内にあふれました。

食堂は被災者同士のお誘いで、予定の人数をはるかに超えた方々がお見えになり活気にあふれていました。



- 実施日 2011年5月8日(日)
- 場 所 福島県会津若松市避難所「ふれあい体育館」・「くつろぎ宿」
- 主 催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構
- 実 施 一般社団法人 超人シェフ倶楽部
- 協 力 ハイアット リージェンシー 東京(株式会社ホテル小田急)

地元の食材で、
応援しよう。



被災地のために
日本のために