



東日本大震災 復興支援

“Smile for TOHOKU -from ASHIYA-” プロジェクト寄付金活用レポート Vol. 6

東北応援。

生産者のもとに有名レストランのシェフ達が訪れ、食材の魅力を引き出す。そんな活動に寄付させていただきました。



あれから2年半。東北生産者が自ら立ち上がる後押しをするために始まった地道な活動は続いています。

震災により、第1次産業に携わる生産者は大きな被害を受けました。「これからは、与えてもらうだけじゃいけない」。生産者が立ち上がり、地元食材の力で東北を盛り上げようと、奮起しはじめています。震災前よりも強い東北になるために。

From TOHOKU — 生産者の声 —

認められるというやりがい。食材で恩返しを…

「東京の有名なシェフの方々が自分達の生産地や食材を見て、使って、そして評価してもらうことで生産者は励みになります。認められればもっといいものつくろうとやりがいになるんです。地元で優れた食材があることに気づいて皆が誇りに思えば、市や県全体の活力にも繋がるのではと思っています。震災から2年半が経って、徐々に復興への光が見えてきましたが進んでいないこともまだ

まだ多くてー。このまま風化してほしくないと思っているのでこんな支援活動があることがありがたくて、感謝の一言です。これからもただひたすらに、おいしい魚をつくって、魅力的な岩手づくりの一員として活躍していきたいです。支援して下さった全国の皆さんの気持ちに応えられるようにいい食材で復興の足がかりになればいいと思っています。」



八幡平サーモンを育てる、清水川養鱒場の高橋愛さん

震災後、“沿岸部を支えるには内陸部から活力を”という父の志とサーモンのブランド化に目ざめ後を継ぐことを決意。「大変だけど、毎日が楽しい」と笑顔をみせる



シェフと山・里・海、 産地連携プロジェクト



第6回シェフツアー
2013.7.24 / 岩手県宮古市田老
・田老町漁協組合 - 真崎わかめ・真こんぶ
¥197,001

田老漁協の930隻あった船は震災で50隻までに減り、養殖産業者の減少等で、水揚げ量は震災前と比べると7割程度となりましたが品質は以前と変わりません。水産加工場は、現在は仮設作業所で女性部の方々が大量のわかめを前にして、細かい作業を手作業で行っています。これまで捨てられていた真こんぶの根っこ部分を料理・加工品に出来ないか、東京の有名レストランのシェフが田老の水産物の未来について意見交換をしました。



第7回シェフツアー
2013.10.7 / 岩手県八幡平
・清水川養鱒場 - サーモン・チョウザメ
¥542,056

日本名水百選のひとつ「金沢清水」という岩手山の伏流水で育てたサーモン・イトウ・チョウザメ。清水川養鱒場は内陸に位置するため直接的な震災の被害は免れたものの、南三陸町（宮城）・海峡サーモン（青森）への稚魚供給を行っており、沿岸部が受けた甚大な被害によって産業に影響を受けました。また、この辺りは風評被害で観光・修学旅行がピタリととまり、まだまだ震災前の状態には至りません。『地元食材のPRで全国に岩手のよさをアピールできれば励みになります（八幡平市長）』



Smile for TOHOKU -from ASHIYA-

これまでの寄付金額 | ¥5,167,457 (2012年4月～2013年10月累計)

私たちは、「スマイルフォー東北－フロン芦屋」を通して、東北支援を続けています。皆様よりお預かりした寄付金は、東北の食を守る支援団体 NPO 法人「ソウル オブ 東北」に寄付し、支援活動にお役立ていただいております。東北への支援は、まだまだこれからです。ひとりでも多くの皆様の力と想いが必要です。これからも、東北支援のご協力を宜しくお願い申し上げます。



NPO 法人「ソウル オブ 東北」(代表:岡部 泉)
http://www.soultothoku.org/



*過去の寄付金活用レポート (Vol.1～5) は、アンリ・シャルパンティエのブランドサイトからご覧いただけます。

[アンリ](#) [検索](#)