

Lesson for TWO (仮設住宅料理教室 支援のためのチャリティ料理講習会)の試行

山下 満智子

はじめに

大阪ガスでは、グループ会社のアプリーティセサモの協力を得て、宮城県の仮設住宅で開催される料理教室を支援するためのチャリティ料理講習会(Lesson for Two)を2012年1月から試行している。月1回開催するチャリティ料理講習会は、大阪ガスクッキングスクール淀屋橋を会場に、料理講習会費とは別に、仮設住宅料理教室支援費用として1回につき500円を参加者に募金していただいている。

宮城県での仮設住宅料理教室は、昨年9月から1年間で18回開催され、のべ400名が参加した。一方、大阪でのチャリティ料理講習会は、1月から6回開催し、のべ180人が参加した。宮城と大阪の間で、料理を通じたコミュニケーションが続いている。

東日本大震災500日

東日本大震災後500日の今年7月22日、朝日新聞の大見出しに「復興住宅着工まだ1% 仮設生活なお27万人」とあった

(ASAHI SHINBUN INTERNATIONAL EDITION)。記事によると、すべての

災害公営住宅の完成は、岩手県、宮城県ともに2015年度末の予定で、仮設住宅の居住期間(3年)が終わる14年度までに岩手県で532戸、宮城県で約6200戸の建設が間に合わないという。さらに福島県では、東京電力福島第一原子力発電所の事故による県外避難者の意向が把握できておらず、7000から8000戸が必要と見込まれる復興住宅の完成時期は、原発事故収束状況に左右されるので未定とされる。仮住まいを余儀なくされている方がまだ27万人もおられ、公営住宅の見通しもまだ立っていないというのだ。

仮設住宅料理教室スタート

昨年9月5日、震災から6カ月を前によく入居が始まったばかりの仙台市太白区の仮設住宅「あすと長町仮設住宅」で河合伸子さん(しらはぎ料理学校校長・仙台市ガス局料理講師)が料理教室を始めた。あすと長町仮設住宅には、津波による大きな被害で家を失った沿岸地域の荒浜や福室地区の人たちが入居する。

河合さんが、被災者のために何かしたいと考えたのは震災後一カ月たった

平成23年度

《9月5日 あすと長町仮設住宅 25名》

●メニュー：ガーリックチキンの辛味噌ソース／野菜のクリームシチュー／青しそ飯／グレープフルーツゼリー

《10月13日 あすと長町仮設住宅 15名》

●メニュー：秋鮭と鶏肉の黄金焼き・香りおろし添え／たっぷり
茸お吸い物／枝豆ごはん／白ゴマのブラマンジェ

《11月4日 名取市箱塚屋敷仮設住宅 25名》

●メニュー：ガーリックチキンの辛味噌ソース／野菜のクリームシチュー／青しそご飯／グレープフルーツゼリー

《11月14日 あすと長町仮設住宅 36名》

●メニュー:かに玉の甘酢あかけ(天津飯)/厚揚げと白菜の
オイスターソース煮/カカオ羊羹

《12月9日 あすと長町仮設住宅 16名》

●メニュー:「お節料理」 フライパン伊達巻き・大根の薄衣・松
風・富貴寄せ煮

平成24年度

《1月19日 名取市箱塚屋敷仮設住宅 28名》

●メニュー:かに玉の甘酢あんかけ(天津飯)／厚揚げと白菜の
オイスターソース煮／万能練り味噌でふろふき大根／チョコ
レート羊羹

《1月20日 仙台市宮城野区仙台港背後地仮設住宅 24名》

●メニュー:かに玉の甘酢あんかけ(天津飯)／厚揚げと白菜の
オイスターソース煮／万能練り味噌でふろふき大根／チョコ
レート羊羹

《2月13日 仙台市宮城野区仙台港背後地仮設住宅 24名》

●メニュー：ガーリックチキンの2種ソース(辛味噌、ネギ塩だれ)／野菜のクリームシチュー／しょうがご飯／柚子の生チョコ

《2月14日 名取市雇用促進住宅 15名》

●メニュー：ガーリックチキンの2種ソース(辛味噌、ネギ塩だれ)／野菜のクリームシチュー／しょうがご飯／柚子の生チョコ

《3月13日 仙台市宮城野区仙台港背後地仮設住宅 24名》

●メニュー：豚肉のしょうが焼き／花エビと豆3種のサラダ／小松菜のおひたし(八方だし)／いちごゼリー・テリーヌ仕立て

《3月14日 名取市雇用促進住宅 12名》

●メニュー:かに玉の甘酢あんかけ(天津飯)／大根と焼き豆腐の薄味煮／いちごゼリー・テリーヌ仕立て

《4月18日 名取市植松入生仮設住宅 28名》

●メニュー:かに玉の甘酢あかけ(天津飯)／花エビと豆3種のサラダ／青菜のおひたし(八方だし)／いちごゼリー・テリーヌ仕立て

《5月14日 名取市植松入生仮設住宅 28名》

●メニュー: ガーリックチキンの辛味噌ソース／カントリーピ
ラフ(卵とソーセージとコーンのピラフ)／蒸し野菜のサラ
ダ／氷花蛋(プリンゼリー)

《5月15日 仙台市若林区荒井地区仮設住宅(リンナイ
ショールームにて開催) 16名》

●メニュー: ガーリックチキンの辛味噌ソース／カントリーピ
ラフ(卵とソーセージとコーンのピラフ)／蒸し野菜のサラ
ダ／氷花蛋(プリンゼリー)

《6月1日 名取市植松入生仮設住宅 28名》

●メニュー：麻婆豆腐／乾焼蝦仁(海老のチリソース煮)／酸辣菜(野菜の中華甘酢漬け)／ワカメスープ／グレープフルーツザリ

《6月20日 仙台市若林区荒井地区仮設住宅(リンナイ
ショールームにて開催) 14名》

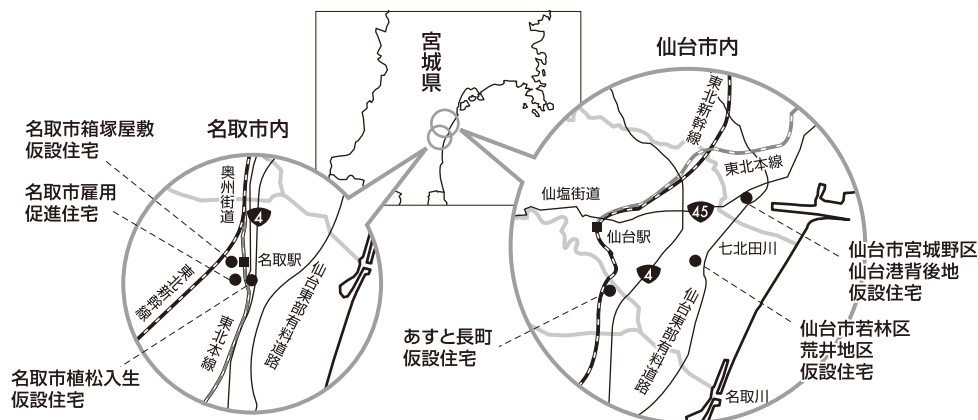
●メニュー：麻婆豆腐／乾焼蝦仁（海老のチリソース煮）／酸辣菜（野菜の中華甘酢漬け）／ワカメスープ／グレープフルーツザリ

《7月17日 名取市植松入生仮設住宅 24名》

●メニュー：豚肉のショウガ焼き／花エビと枝豆のサラダ／ゴーヤの梅漬け※／サニーレタスの韓国風サラダ※／桃のゼリー
※ゴーヤは「荒井地区」も「名取市植松入生」も、仮設住宅のグリーンカーテン用に配布され、各戸で栽培、ゴーヤメニューのリクエストがあった。

《7月23日 仙台市若林区荒井地区仮設住宅(リンナイ
ショールームにて開催) 14名》

●メニュー:かに玉の甘酢あんかけ(天津飯)／花エビと枝豆のサラダ／ゴーヤの梅漬け(仮設住宅で栽培中、ゴーヤメニューのリクエストあり)／桃のゼリー



4月、そして仮設住宅で料理教室を行うことを決めて8月には仙台市の震災復興室を訪ね、あすと長町仮設住宅事務所と相談するなど料理教室開催に向けてボランティア登録をして準備をしてきた。

あすと長町仮設住宅料理教室の日程が決まると、河合さんやス
タッフの三浦あづささん、石田玲子さんが、集会所の外壁に自作の

ポスターを張り、チラシを配り、ホームページで参加者を募集した。当日集まった受講者は25名、仮設住宅の集会所が即席の料理教室となり、折りたたみの机が調理台となった。河合さんの活動に協力する仙台市ガス局の職員が搬入したガスコンロ1台、河合さんが持ち込むガス炊飯器1台、それが設備のすべてである。たぐさんの調理道具、食材、調味料は、ご主人の河合英夫さんがすべて車で運ぶ。

そしてスタッフと打ち合わせをしていよいよスタート。河合さんは、とにかく明るい。調理を進めながら参加者に元氣よく話しかける、聞いてくれるだけで元氣になる。調理の手順を一通り説明したあとは、参加者みんなで手分けをして料理をする。1台のコンロをぐるっと囲んで、周りから手が伸びる。料理をしなぐら知らない同士で話はずむ。大勢で手際よく料理が進む。料理ができたら試食だ。集会所の机と椅子を並べて、あつという間に試食の準備も整えられる。温かい料理を食べな

がら、慣れない仮設住宅の話、津波で流された家族との辛い別れと、ぼつぼつ話が出はじめる。河合さん自身も、住居のマンションこそ無事であったが、震災で食器類は粉々になった。水も電気もガスもない寒い日の記憶がよみがえる。話を聞きながら、声が詰まる場面も何回もあったという。炊き出しではなく、自分たちで作ることにこだわった河合さんの仮設住宅料理教室がスタートした。

仮設住宅料理教室に参加

徳島県出身の河合さんは、奈良女子大学卒業後、大阪ガス料理教室の講師として勤務した。

結婚後は、仙台市で31年間、料理教室の講師・料理研究家として活動してきた。現在は、しらはぎ料理学校の校長でもある。大阪ガスが東北大学の川島隆太教授と行った「火育^{ひいく}※」研究^{ひいく}でも河合さんや料理学校のスタッフの協力を得た。

その河合さんから、あすと長町仮設住宅の料理教室の日程が決まったとの連絡とともに支援の依頼があった。仙台でお世話になったメンバーを中心にカンパを募り、2011年11月14日、あすと長町仮設住宅料理教室にスタッフの一人として参加した。3回目となった料理教室には、男性を含む36名の参加者が集まり、集会所は満員となった。急遽、ご飯を炊き増し、参加者の方が冷蔵庫の卵を提供してくださった。料理教室で出会って顔なじみになった方同士、会話がはずむようになっていた。



折りたたみ機の調理台を囲んで下ごしらえ

「避難所生活や仮設住宅で料理をする環境から離れてしまった人がほとんどで、気持ち落ち込んで食事を作る元気がない人も多い。料理をすることにうつくうにならないで、楽しさに少しでも触れてほしい」という河合さん、やはりみんなで作ると料理は楽しいし、一緒に食べるといつそう美味しい。仮設住宅の入居期限の3年間を目前に、河合さんは料理教室を続けたいと考えていた。

持続可能な支援の形を模索

仮設住宅料理教室を体験し、「料理の力」を実感するとともに、カンパではない「持続可能な支援の形」について考えはじめた。そして「Table for Two[※]」という日本発の社会貢献運動を参考に「Lesson for Two」と名づけ、仮設住宅料理教室を支援するためのチャリティ料理教室開催について検討した。料理教室に参加された方に料理講習会費とは別に、仮設住宅料理教室運営費として募金をいただくのだ。

はじめての試みでもあり、まず大阪ガスコ会に協力を求め2回のチャリティ料理講習会を開催した。参加者の声を参考に、いよいよ一般のお客さま向けのチャリティ料理講習会を4月から7月までの4回企画し、大阪ガスコッキングスクールのホームページで参加者を募集した。

計画当初から相談に乗ってくれた山本一恵さん（大阪ガスコッキングスクールチーフインストラクター）が、東北の食材を使った特別メニューを考案してくれた。集まらなかつたらどうしようとチラツと不安がよぎったが、ボランティアや社会貢献に熱心な社内のメンバーが、参加者がホー



河合 伸子

昨年9月から始めた仮設住宅のボランティア料理教室は、この7月で18回を数えました。これも応援してくださる皆様のお陰です。沢山の方にご寄付を頂きました。材料費に有難く使わせていただいています。それ以上に「一人でやっているのではない、みんなが支えて後押しをしてくれている」という思いが大きな力になっています。Lesson for Twoでは応援してくださる皆様が180人。料理を通じて被災地に直接つながる、本当の絆を作ってくださっています。



大阪ガスクッキングスクール
チーフインストラクター

山本 一恵

料理インストラクターとして仕事をしていく中で、お料理には不思議な力があると感じることがあります。料理講習会に参加された方々だけでなく、その先には「“美味しい”でつながる輪が広がり、食を通してみんなが笑顔になれる」そんなパワーを感じます。

大阪というちょっと離れた地で、料理講習会に参加される方々に東北への思いをさせていただけるこのチャリティ料理講習会では、やはり東北食材、郷土料理にこだわりたいと思い立ち、この度のメニューとなりました。食材購入等の苦労は多少ありましたが、東北の料理に親しんでいただけたことで、より東北が身近になったのではないかと考えています。



大阪ガスクッキングスクール
チーフインストラクター

松石 里美

被災地で仮設住宅料理教室を1年以上継続してこられた河合さんご夫妻、スタッフの皆様、協力された仙台市ガス局、シヨールームを

おわりに

ついて「東日本大震災復興に何かしたいと考えていたから」、「料理を通じて被災地支援ができるから」、「身近で被災地支援ができるから」という意見が多数を占めた。



河合さんと一緒に一台のガスコンロを囲んで調理中の皆さん

ムページで集まらない場合は、自分たちも協力すると背中を押してくれた。おかげさまで通常の講習会以上に関心を集め、昼・夜のコースともに定員はすぐに集まり、キャンセル待ちも出る状況となった。参加されたお客さまからも好意的な声をいただくとともに、アンケートの参加された理由に

会場として提供されたリンナイ株式会社東北支社はじめ大勢の皆様に敬意を表するとともに、私たちに身近な支援の機会を与えていただいたことに感謝したい。

仙台で河合さんがはじめられた仮設住宅料理教室を支援できないかと考えてから、社内外の大勢の協力を得た。「東日本大震災復興のために何か役に立ちたい」という関西のみんなの思いが大きな力になったと考えている。被災地の声に耳を傾けながら、これからも料理を通じた支援やコミュニケーションの形を問い続けていきたいと思う。

(大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所 研究員)

(※1) 火育…マッチや古代発火法を体験する大阪ガスが提唱する次世代教育。詳細はホームページを参照。

(※2) Table for Two…直訳すると「二人の食卓」。開発途上国の飢餓と先進国の肥満や生活習慣病の解消に同時に取り組む、日本発の社会貢献運動。先進国の私たちと開発途上国の子どもたちが、時間と空間を越え食事を分かち合うというコンセプトで、Table for Twoに参加することによって得られる地球人としての一体感と思いやりの心が、現在の世界にとって不可欠だと考えられている (<http://www.tablefortwo.org/index.html> 参照)。