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. 2

フィナンシェ１個分で つながる、ひろがる、支援の輪

2012年4月1日から全国のアンリ・シャルパンティエで販売している、東北支援のチャリティー商品「スマイルフォー東北-フロム芦屋」。発売以降、全国からたくさんのお客様のあたたかいご支援をお寄せいただき、お預かりした寄付金の一部を、東北の食を守る支援団体「ソウルオブ 東北」の活動にお役立ていただいております。6月の支援活動に続き、第2回目の寄付をいたしましたのでご報告させていただきます。

SMILE FOR TOHOKU FROM ASHIYA
“お菓子で笑顔を届けたい”

① 種市漁業共同組合ー天然ホヤ漁(磯崎さん兄弟)

天然ホヤ
世界中の海に生息し、生息域は潮下帯から深海まで様々。日本、韓国、フランスやチリなどで食され、独特の風味が酒の肴として好まれています。
種市の天然ホヤ漁は「南部もぐり」と呼ばれ、70 kgの潜水服を着て、船から空気を送るホースをつないで海底を駆け巡りながら一個ずつ丁寧に採捕します。この技術の継承者である磯崎さん兄弟は、「なんとか漁協も存続し、被災を乗り越えてみんなでがんばっている。天然ホヤのよさをたくさんの人に知ってもらいたい。」と話しておられました。

● 種市漁港
住所：岩手県九戸郡洋野町種市第 22 地割 131-1 ／電話：0194-65-4551

② 種市南漁業共同組合ーウニ

ウニ
日本全国の沿岸や渤海湾などで漁の対象となっており、浅い海の砂地や岩場に生息しているものが特に身が充実し美味とされています。旬は春から秋にかけて、特に初夏は最も良質。
種市は県内一のウニの水揚げを誇るウニの町です。岩場の多い宿戸漁港の良質な昆布をたっぷり食べて育った種市のウニは、身がよく詰まって味が濃いと言われています。食品添加物ミョウバンを使わず牛乳瓶に塩水と共にして出荷し、採れたての味わいをお届けしています。

● 宿戸漁港
住所：岩手県九戸郡洋野町有家第 5 地割 51-1

③ 岩手県栽培漁業協会 種市営業所ー稚ウニの種苗施設

稚ウニの育成
ウニは一漁期に減少率が 70 ～ 90%に達することがあります。このため、禁漁期間の設定、漁獲サイズの規制、漁場や漁獲量の規制・管理、また密漁対策の他、人工的な種苗生産と放流、移殖、漁場造成、汚染防止、害敵駆除といった総合的な対策がとられています。こちらでは人工種苗で稚ウニの育成を行っています。震災で水槽は全滅状態でしたが現在では 300 万個の稚ウニを育てるまでになりました。箱石所長は、「ひとえに漁師さん達の熱意です。ボランティアで片付けをしてくれるみなさんの姿に動かされ、何が何でも夏のうちに稼動させるという思いでした。」とおっしゃっていました。

● 岩手県栽培漁業協会 種市事業所
住所：岩手県九戸郡洋野町種市 20 地割 177 番地／電話：0194-65-4750

岩手県の沿岸部を訪ねて―。生産者の想い伝え、食の復興めざす

料理人が岩手の優れた食材産地を巡る、「ソウルオブ 東北」による〝シェフと山・里・海の産地連携プロジェクト〟の第2回目は、7月23日(月)に実施され、東京から4名のシェフと、岩手県内からも9名の料理人や飲食店関係者が参加しました。今回は東日本大震災で被災した岩手県沿岸北部を訪ねました。

■天然ホヤは絶品！

はじめに視察に伺ったのは、岩手県洋野町(ひろのちょう)で「南部もぐり」による「天然ホヤ」漁をたった二人だけで営まれている磯崎さん兄弟です。

岩手県の沿岸最北に位置する洋野町は、天然ホヤが水揚げされてきた数少ない場所でしたが、およそ8mの津波で壊滅し、漁師たちの漁具を保管する小屋や隣接する建物もすべて流されてしまいました。漁に使われていた船とそこに積まれていた道具が運よく残ったため、震災の一ヶ月後から漁を再開。震災後間もない海中は、津波の影響で海が濁り、漁がしにくい状態だったとのこと。津波にもぎとられて1／3はなくなってしまっていた天然ホヤも、震災から一年が経ち、徐々に収穫量を上げて、現在は8割方が戻ってきたようです。ただ、新しく根付いたホヤは収穫までに4～5年かかるため、以前の量を確保するにはまだしばらく時間がかかりそうです。

水揚げされたばかりの新鮮な天然ホヤはシャキシャキとした軽快な歯ごたえで、塩味の中にフルーティーさが感じられる、独特の爽やかさがあります。シェフたちが早速試食すると、普段食べているホヤとは味も見た目も違うと皆が絶賛、初めて口にした天然ホヤに笑顔がこぼれました。

■ウニ漁のいま

続いて一行はウニの漁場へ。洋野町種市地区の宿戸(しゅくの)漁港ではウニやアワビを放流して育てています。この海域は、ウニの餌となる良質な昆布があり、ウニの育成に適した条件が最も整った所です。この一帯にも津波はやって来て、ウニだけでなく、海沿いにあった稚ウニ育成の水槽もすべて流され、600万個の稚ウニも全滅しました。岩手県栽培漁業協会種市事業所の箱石所長は「頭が真っ白になった」と一年前の惨状を振り返ります。それでも漁師さんや地元の高校生が、壊れた施設の後片付けに毎日ボランティアでやってくる姿に勇気づけられ、施設の再開を決めたのだそうです。今は中古や新品の水槽をかき集めて、300万個の稚ウニを育てています。ある程度大きくなったらこれを海の漁場へ放し、4年経つとこの稚ウニが成長しやっと収穫の時期を迎えられます。

こうしたウニ漁の現状のお話に「漁師や漁協の皆さんの綿密な計画で何年もかけて育成し、収穫されることを初めて知った」とシェフ達も真剣に耳を傾けました。

■東北の食材でシェフが料理の腕をふるう

参加したシェフ達は、とれたての食材を使って、キッチントラックで様々なおいしい料理を披露しました。この日は、漁協女性部の方々を対象にした料理教室も同時に開催され、普段はお刺身としていただくホヤやホタテやヒラメが、いつもと違う一品になる様子に一同興味津々でした。

本日のメニューは、「ホタテのオーブン焼きプロバンス風」「水タコの炙り」「ホヤとウニ、水タコのいちご煮(郷土料理のお吸い物)」「アワビのステーキ、バルサミコ肝ソース」「アイナメのカルパッチョ」「南部鉄器で炊いたウニめしとホヤめし」「夏野菜のガスパチョのカッペリーニ魚介添え」などなど。海をバックに即席レストランとなり、互いの交流も深まりました。

今回も、シェフ達が現地で生産者と時間を共にし、対話することで、震災から立ち直ろうという生産者の底力を感じられたようです。このように料理人の方々に、プロジェクトを通して岩手の食材の新たな魅力を知っていただくことで、長期的な東北の食の支援へ繋げています。

◀ 海の幸と夏野菜のガスパチョ

岩手の食の復興をめざして―
第１回目の支援活動から２ヶ月。

2012年６月６日（水）に実施された「ソウル オブ 東北」による食の復興支援活動“シェフと山・里・海の産地連携プロジェクト”の第１回目の活動から２ヶ月が経ちました。その日限りの支援ではなく、岩手の食材をシェフ達の自店の料理に使ってもらうという継続的な支援へと、繋がっています。

この支援活動は、震災以降、風評被害など様々な要因で低迷する第一次産業に、料理人が生産地を視察し、生産者と食材に直接触れることで、東北の食材への需要を喚起し、継続的な食の復興支援を目的としています。
プロジェクト第１回目の活動で視察したのは、岩手県の内陸部に位置する「岩手江刺・梁川ひつじの会」「岩手花巻・石黒農場のホロホロ鳥」ほかトマト農家など２カ所。
都内で名を馳せる、フレンチやイタリアンのシェフが東京から岩手県を訪れ、震災の影響も含め、風評被害に苦しむ被災地の生産者の現状を理解していただいたことで長期的な支援に繋がるきっかけがうまれました。
それから数日後―。
岩手県を訪問したシェフの方々には、「生産地を訪問できて、食材を知る貴重なきっかけとなった」と大変好評で、仔牛・ほろほろ鳥など 岩手県の食材を使い、創意工夫を凝らした素晴らしい料理がお店で提供されました。

―第１回目参加シェフのお店で提供されました
岩手の食材を使ったシェフの料理を一部ご紹介！

第１回目の活動で視察した「梁川ひつじの会」など、岩手の食材の発注が入り、息の長い東北への支援が続いています。

◆「ル・デッサン」
増田 稔明 オーナーシェフ

お客様にお出しし、大変好評でした！
ランチにお出ししたんですよ。

『仔牛ランプ肉のパルミジャーノとパン粉付けソテー
キャベツとドライトマトのプレゼ添え』

◆「ル・ブルギニオン」
菊地 美升 オーナーシェフ

『仔牛の内臓の盛り合わせ』

◆「ルカンケ」
古屋 壮一 オーナーシェフ

お料理をお召し上がりのお客様は、
皆様とても美味しいと喜んで下さいました。

『岩手県仔牛のロースト』

◆「ラミティエ」
宮下 清志 オーナーシェフ

この料理は、リエットという
昔からある料理。奥にある田舎パンの
グリルにたっぷりのせて食べます。
見た目は地味ですが、
こういうフランス料理もあります。

『ホロホロ鳥のリエット』

◆「ＭＡＳＳＡ」
神戸 勝彦 オーナーシェフ

仔牛のすね肉を香味野菜とともにゆっくりとオーブンで焼き、これを冷やしてスライスにしています。ソースは一緒に焼いた香味野菜とお酢、ケッパー、オリーブ油をミキサーにかけたものです。

『スティンコのサラダ』
※スティンコとは、すね肉のことです。

◆「スクレ・サレ」
中西 貞人 オーナーシェフ

『仔牛レバーのポワレ　焦がしバターソース』

◆「銀座 レカン」
高良 康之 料理長

岩手県でよく生産されている雑穀のリゾットとヤマドリ茸のクリーム＆ソテーです。
１番下に仔牛の胸腺肉（リ・ド・ヴォー）をサイコロ状にしてソテーしたものが忍ばせてあります。

『雑穀のリゾットとヤマドリ茸のクリーム
＆ソテー』

Smile for TOHOKU FROM ASHIYA　HENRI CHARPENTIER

スマイルフォー東北 – フロム芦屋　*Smile for TOHOKU -from ASHIYA-*

【販売期間】2012年4月1日（日）～2013年3月31日（日）
※本品は予告なく仕様変更、販売終了することがございます。

フィナンシェ　*Le Financier*
「金融家」という名の黄金色の伝統菓子。厳選した香り高い2種のアーモンドとオリジナル発酵バターの豊かな風味です。

マドレーヌ　*La Madeleine*
ふっくらした貝がら形が愛らしい古典菓子。コク深いオリジナル発酵バターと国産レモンが香るやさしい味わいです。

●フィナンシェ15コ　●マドレーヌ8コ
税込￥3,150（本体価格:￥3,000）
特定原材料等：小麦・卵・乳／お酒使用

本品は、アンリ・シャルパンティエが2012年4月から1年間行う“Smile for TOHOKU ーfrom ASHIYAー”〈スマイルフォー東北 - フロム芦屋〉プロジェクトによって生まれた特別仕様品です。
あえてフィナンシェを1個減らした品を、お客様にご了解をいただいた上で通常価格にて販売し、その1個分の材料、資材等の費用にあたる金額を、ご購入のお客様からの募金としてお預かりいたします。そして募金総額と同額をアンリ・シャルパンティエからもお出しして、あわせて「ソウルオブ 東北」に寄付させていただきます。

Smile for TOHOKU -from ASHIYA- プロジェクトとは？

2011年3月11日の東日本大震災で被災された方、被災地域に対して、アンリ・シャルパンティエは心よりお見舞い申し上げます。創業1969年、兵庫県芦屋市に本店を構えるアンリ・シャルパンティエは、阪神淡路大震災で店舗と工場に大きな被害を受けましたが、多くの方のご協力をいただき早期再開を果たせました。

その際、被災者の方々がいかにお菓子のある生活を待ち望んでいたか、またいかにお菓子が笑顔と幸せを与える力を持っているかを、あらためて心に刻むことができました。

昨年の大災害から復興に向けて励んでこられた一年を越えたいま、われわれは東北の方々にもお菓子を通してお手伝いをしたいとの想いから、特別仕様品〈スマイルフォー東北-フロム芦屋〉を販売して、東北地方に笑顔をお届けするプロジェクトを発足いたしました。

SOUL OF TOHOKU
東北の食を守ろう

当プロジェクトは、「東北の食を守ろう」をスローガンに、食を通して東北の食文化を支援するさまざまな活動を行っているプロジェクトチーム「ソウル オブ 東北」（代表：岡部泉、東京）に全面協力し、本品の売上金の一部を「ソウル オブ 東北」に寄付いたします。

＜「ソウル オブ 東北」の主な活動内容＞
「チームおむすび」による料理教室 ／ 食によるコミュニティづくりの支援 ／ 東北の食のブランド化／ いわて三陸食産業復興プロジェクト ／ チャリティシンポジウム ／ 他

ソウル オブ 東北　http://www.souloftohoku.org/

Art Direction & Design：KAORU MIZUNO（MOTHER　Art Director / Designer）

当プロジェクトに賛同して本品のグラフィックデザインを担当していただいた、水野薫氏からのメッセージ：
つないだ手と手から芽生えた、小さな小さな想いはやがて、大きな大きな笑顔の木へと姿をかえます。
このプロジェクトを通じて、「笑顔の木」がもっともっと大きくなりますよう、願いを込めて…。

水野　薫

お問い合わせフリーコール　0120-917-215　<受付時間 9:00a.m.–5:00p.m.>
〒659-0065　兵庫県芦屋市公光町7-10-101
PC _ http://www.hc-c.jp/henri

Smile for TOHOKU -from ASHIYA-
“シェフと山・里・海の産地連携プロジェクト”　第２回支援金額

ご協力いただいた皆様に感謝を申し上げると共に、
被災地の一刻も早い復旧・復興を心よりお祈り申し上げます。

￥124,300

全国の皆様、ご支援を賜りありがとうございました。
皆さまよりたくさんのあたたかいご支援をお寄せいただき、その想いをまた東北にお届けいたしました。“シェフと山・里・海の産地連携プロジェクト”は年に４回開催される予定です。今回は、その第２回目の活動でした。次回も沿岸部の津波の被害を受けたエリアで活動が行われる予定です。アッシュ・セー・クレアシオンは、今後も東北への息の長い支援を続けてまいります。これからも、皆さまのご協力をお願い申し上げます。

HC Création
株式会社アッシュ・セー・クレアシオン
〒662-0927　兵庫県西宮市久保町5-16　ハーバースタジオ43南館
http://www.hc-creation.jp/