

新座 十文字学園女子大生

北海道の復興支援弁当を開発した十文字学園女子大・金高ゼミの学生ら。右奥が講師の金高さん＝新座市の同大で



十文字学園女子大(新座市)の学生が、9月に発生した北海道地震の被災地復興を支援する手作り弁当を開発した。地産野菜と、サケのちゃんちゃん焼きや道産の甘納豆を使った赤飯など北海道の郷土料理を盛り込んだオリジナルメニュー。9日に新座市内で販売し、予約も受け付け中だ。食材費を除く売上金は、道庁を通じて被災各地へ寄付する。(加藤木信夫)

# 復興支援の 手作り弁当

## 北海道地震 被災地のために



酪農学園大の卒業生が撮影した地震直後の自宅の様子＝北海道で(金高さん提供)

「まるのではないか」と考えた。復興支援の弁当作りには大きなきっかけがあった。金高さんの前任地は北海道江別市の酪農学園大(二〇〇八―一四年度勤務)。教員たちは管理栄養士などとして道内に巣立っていた。彼女たちの安否を確認した金高さんは、送られてきた写真に息をのんだ。大きく陥没した道路、棚などからの落下物でぐちゃぐちゃになった室内…。

金高さんは、弁当班の三人に写真を見せ「何かできることはないか」と提案。「報道で見聞きするよりも悲惨な状態」と驚いた二階堂さん。五月頃から取り組んできた地産野菜などを活用した弁当企画を「北海道

## 地産野菜で道の郷土料理

開発したのは、同大食物栄養学科で金高有里講師のゼミに所属する三年生十一人。弁当班の柿崎優花さん(二二)、二階堂明日香さん(二二)、井上南美さん(二〇)の三人を中心に、地震発生から約一カ月間、試行錯誤を重ね、弁当の九つの升に収まるメニューを考案した。

柿崎さんらが、北海道の郷土料理で「真っ先に思い浮かんだ」のは、ちゃんちゃん焼き。一方、甘納豆の赤飯は「首都圏で知られていないので、提供すれば被災地への理解が深



北海道の復興支援への思いを込めた「新座野菜deけっぱれ弁当」

## 9日に販売会 事前予約も

にちなんだものも取り入れて復興を支援しよう」と三人で話し合った。シンガスカン鍋風の味付けにも挑戦したが、金額面や作業の煩雑さがネックに。柿崎さんは「試行錯誤を繰り返し、十月によやく形になった」と振り返る。

完成作は「新座野菜deけっぱれ弁当」と命名。北海道の方言で「頑張れ」を意味する「けっぱれ」の言葉を取り入れた。

弁当は税込七百元。九日午前十一時半から、新座市野火止六のふるさと新座館で販売する。予約分百食、当日分二十食の想定で、予約分が埋まらなければ当日販売する。併せて石狩鍋百食を一杯二百円で販売。道産小麦粉を使った手作りクッキーやパウンドケーキもある。

井上さんは「少しでも多くの人に手に取ってもらい、復興支援に貢献できれば」と話している。

弁当の予約は、ふるさと新座館一階の新座農産物直売センター＝電話048(483)7200＝へ。