

食べて復興支援

うまい



陸前高田の米崎りんごのジャムを使った「アップルジャムディッシュ」



NPOなど各種団体と企業の連携を促進するプロジェクト「いわてトライアングッド」について解説する葛巻徹事務局長(奥)

盛岡のカフェ

陸前高田のリンゴ使用

寄付付きの料理

盛岡市大沢川原3丁目のカフェ「KAKERU(カケル)」は26日、陸前高田市の米崎りんごのジャムを使った「アップルジャムディッシュ」の提供を始めた。980円(税込み)のうち100円が、同市で被災者支援や定住者創出に取り組み一般社団法人「SAVE TAKARTA(セーブタカタ)」に寄付される。食べて復興支援を。身近にできる支援の形として利用を呼び掛ける。



NPO法人いわて連携復興センター(北上市)の新プロジェクト「いわてトライアングッド」の第1弾。NPOなど団体と企業、行

政が寄付付き商品、協働イベントなどに取り組み、それぞれにメリットを生み、団体の社会的信用の向上や活動促進につなげる。

同日は復興支援団体関係者が店に集まって試食会があり、同センターの葛巻徹事務局長(37)がプロジェクトの意義を説明した。

カフェは復興支援に携わる人たちが今年5月に交流拠点の一つとして開き、沿岸の食材を使うことを模索してきた。メニューは豚肉のソテー、サラダ、ヨーグルトなど5品が一皿に載り、全てにジャムが使われている。

店長で同センターコーディネーターでもある伊藤大介さん(35)は「何げない営みが支援

につなげることを発信したい」と張り切る。ジャムは米崎りんごの知名度を上げようと、セーブタカタが地元の障害者就労継続支援事業所・あすなろホームに加工を託し、販売している。セーブタ

カタの佐々木信秋代表理事(31)は「県内で協力関係が生まれることがうれしい」と感謝する。メニューは1日10食限定で10月末まで。営業時間は午前11時〜午後11時。