

同じカキでも、都内のレストランで食べるより、生産現場で水揚げしたばかりのものを食べる方が、おいしいと感じるのはなぜでしょうか。そのカキを育てた漁師さんから生産現場の苦労や感動の話聞き、海に出て、そこにある自然を感じながら食べる。カキの生まれ育った物語を知ることによって価値が増す分、おいしく感じるのだと思います。

震災後、被災地を訪れた都市住民の多くは、このことを体感しました。これを都市にいながらにして疑似体験できないか。そう考えてつくった

東北復興日記

76

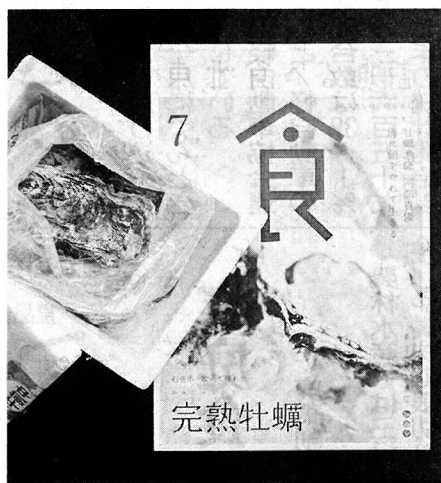


NPO法人
東北開墾代表理事
高橋博之さん

産地伝える「食べる情報誌」

のが、史上初の食べる情報誌「東北食べる通信」です。昨年七月に創刊し、毎月、東北の産地からの生産者の特集したわりの生産者が育てた食べものをセツトで食

卓にお届けしています。スーパーに並んでいる食べものの背景にある物語る。その食べものを育てた人は一体どんな人で、どんな人生を歩んできたのか。どんな哲学を持つ



さらに、フェイスブックのSNSグループで生産者と食べたものについて会話し、質問し、より理解を深めてみる。読者同士でレシピの交換を試みる。自分の口に入れる食べものに関心を持つことは、自分や家族の命や健康に向き合うことにもつながっていきます。

二月号は宮城県東松島市の海苔漁師、三月号は南三陸町のカキ漁師を特集します。気に入った特定の生産者を継続的に応援し、収穫体験などで現地を訪れたい方には、マイ農家、マイ漁師として深い交流ができるCSA(コミュニティで支える農業)サービスマもあります。自分の命を支える食をつくる「ふるさと」を見つけてほしい、そのように願っています。

この連載は、東京のNPO法人「女子教育奨励会」と、被災地の女性たちが協力して復興に取り組む「結核プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。