



事と化した。又、今回の大震災に直面した被災地では、多くの犠牲者を出すと共に一瞬にしてすべてを失い、3月のまだ寒さも厳しい大地に着の身、着のままに放り出されてしまったのである。このような状況下でまず必要欠くべからず物は「衣・食・住」であろう。日頃、食を、料理の道を生業としている者として、又、食を通じて細やかながらも社会貢献に尽くそうという主旨の「ゴブラン会」として、何か行動せずにはおられなかった。

まず、四月中に2回の幹事会を通じて支援活動の方向性を決めた。「ゴブラン会」で支援金を募り、それを資金として会員による食の支援活動を実施する計画であった。元より新聞、

テレビ、ラジオなど、あらゆるメディアを通じて、盛んに義援金の募集がなされ、多くの方々がすでに協力されていたはずであった。にも拘わらず敢えてお願いするからには被災地にて立派に食の支援活動を果たさねばならない。

そこで実施にあたり、8つの事柄を徹しようと思った。

- 1、今回の主な被災地となった3つの県、それぞれで実施する。
- 2、被災地での炊き出しに於いては誠心誠意、被災者の人々に明るい笑顔が戻るように最善を尽す。
- 3、集まった支援金については、その厚意に添うべく1円たりとも無駄にせず、責任と自覚を持って全うする。
- 4、支援金の用途についての収支を公

にしてゴブラン会と支援金を頂いた各人に正確に報告する。

- 5、炊き出しの活動状況をも、しっかり報告する。
- 6、現地での確認、打ち合わせを実施した上で衛生面でも万全を期す。
- 7、炊き出しの服装は料理人の正装として白いコックコートに帽子、前掛けに黒ズボンと黒い靴を着用する。

- 8、炊き出しの料理は被災者の栄養のバランスを十分に考慮し、子供からお年寄りまで美味しく食べられる料理とする。

これらすべてを心して守ることを考えた。支援金の他に、東京ドームホテルで、鎌田料理長の協力によるゴブラン会の夏季チャリティ賞味会や、フランスチーズ鑑評騎士の会、横浜マ



何度か被災地に行かせていただいて、実際に自分の目で見たものは、報道されたものより、もっともっと悲惨で、何も言葉が出ないというのが、現実でした。現地では、全員が料理を提供する時に「いらっしゃいませ」「ありがとうございます」と言うようにしました。すると、被災者の方から「ご馳走様でした」「美味しかったです」と笑顔で言葉が返ってきます。ボランティアの方が、よく「逆に元気をもらいました」と言われますが、被災された方が前向きで明るく元気な様子を見ますと、我々ももっと頑張らなくてはと思いました。

一緒に料理の提供を手伝っていただいた地元スタッフの中にも、大勢の方が被災され、仮設住宅住まいの方がいらっしゃいましたが、まず他人のために行動する姿には本当に頭が下がりました。

これから少しづつ『時』が過ぎるなかで、皆様の知恵をいただきながらさらに有意義で喜ばれる活動ができたらと思います。復興には長くかかるとは思います。会員の皆様と共に被災者の方々にひとときの安らぎを提供できるよう、微力ながら頑張りたいと思います。

ホテルメトロポリタンエドモント
副総料理長 武内 良恭



2011年3月11日の震災を受けて、三陸沿岸各地に災害支援に取り組んでまいりました。

私の第1回目の炊き出しは3月20日に釜石市で瓦礫の中をかき分けてようやくたどり着き、言葉が出ないくらいのショックと絶望感の中、炊き出しを行いました。集まっていた被災者にスープを提供したところ、「心まで温まります。ありがとうございます。」という言葉聞いてこみ上げてくるものがあり、それ以来20回ほど炊き出しに参加しております。

今回、中村会長からのお話があり、ゴブラン会による山田町への炊き出しが

行われ、盛岡からのスタッフも参加し、協力して被災地支援ができたことは、これからの復興に向けた中央と地方との協力による新たな支援活動の取り組みだと思えます。また、ゴブラン会の支援があってこそできる活動だと思えます。まだまだ被災地は復興に時間がかかりますが、皆様の力をお借りしながら、被災地として活動してまいりたいと思います。今後ともどうぞよろしくお願いたします。

ホテルメトロポリタン盛岡 料理長
高橋 均