

能登被災地 県産品で炊き出しへ

心込めて100食分仕込み

「えひめ311」と学生ら



被災地での炊き出しに使う里芋の皮をむく
松山学院高生＝20日午前、松山市北久米町

タツフのほか、周辺住民も対象に100食分を用意する。

食材の仕込みは防災学習で連携する松山学院高校（松山市北久米町）に依頼。20日に調理科の1年生38人が入学後に培った技術を生かし、里芋の皮むきやタイの調理を手際よく進めた。ジャム作りでは甘夏の果実をじっくりと煮込んで砂糖を加え、ほどよい甘さと酸味の利いた味に仕上げた。

ジャム作りを担当した石丸敬介さん（16）は「おいしいと思ってもらえるよう心を込めた。復興は一筋縄ではいかないと思うが、料理を食べて疲れた心と体を癒やしてほしい」と力を込めた。仕込みは21日も行う。

能登半島地震の被災者の力になればと、東日本大震災の県内被災者らでつくるNPO法人「えひめ311」（松山市）のメンバーらが24日、石川県輪島市の福祉避難所で炊き出しを行う。愛媛の県産品を使った芋炊きとたい飯、ホットレモンを振る舞うほか、瓶詰めした甘夏ジャムを贈る。（3面参照）

震災後、えひめ311の呼びかけで被災地支援の「チーム愛媛」を立ち上げ、県産かんきつを贈るなどしている。今回の炊き出しは、福祉避難所に避難している介助が必要な高齢者やス

話した。
（杉本賢司）