



こんなことあったよ！ のしろ白神ネットワークの活動レポート

平成 24 年 7 月 4 日(水)
陽だまりサロンで被災食つくり 編

防災の講座をしてほしい。そう言われ、はたと困りました。確かにうち(子育てサロンをしています)では、いろいろな講座をしています。ですが今まで、そのような内容を扱ったことがありません。私自身も全く未知の分野です。どうしたものか？と困り果てたものの、救世主現る！能代から力強い助っ人、いえ、先生が3名も駆けつけてくれました。

当日は7組の親子が集まりました。自宅が会場のため定員は5組なのですが、断りきれずにぎゅうぎゅう状態。お母さんたちの関心の高さがうかがえました。まずはハイゼックスシートとご対面。

これで炊けるのか？丈夫な傘袋みたい！さまざまな思惑とそして期待。米を入れる頃にはイメージが広がり、カレー粉を入れるとどうかな、黒ゴマ入れてみたい。ありますか？トマトってどうだろう。めくるめく創作料理が展開されました。

かくして予定外のメニューも次々足され、相澤先生に、これは入れすぎと指摘を受けるほど鍋にあふれかえりました。あ〜ビバどんどん♪(←お米の気持ち)

そうして待つこと50分。白ご飯はもちろん、おかゆにカレー味、黒ゴマにトマト。色とりどりのごはんが出来上がりました。白ご飯にもふりかけが混ぜられたり、かけられたりしてお化粧です。「ごはんのバイキングだ。いただきます！」みんなで試食開始です。

「うちの子はカレーが好きみたい」「黒ゴマはおやつにもなりそう」「袋のまま冷凍しておいてもいいんだよ」「被災」を想定しての食事のはずが、なんとも楽しいひと時となりました。

後日、参加されたお母さんから感想のメールが届きました。【被災食作りはとても良い体験でしたし、震災を改めて振り返る大事な機会になりました。そして、人との出会いがありました。いろいろな場所で、思いを行動に移し活動されている方がたくさんいらっしゃるのだと知ることができました。

私もゆっくりと私なりに思いを行動に移せたらいいなあと思います。ありがとうございます。】

何の知識もない私は当初、講座のタイトルを「被災食」ではなく「防災食を作ろう！」として告知してしまいました。「ママファミ」という、書店に並ぶしっかりした本にもそのまま掲載されました。今思うと「『防災食』って何？台風や地震を防ぐ食べ物があるの？」と笑っちゃいますが、その時はそれほど無知だったのです。それがこの講座を通して、いろいろなことを学びました。米は優れた保存食であること、炊飯器がなくてもご飯が炊けること、「防災食」ではなく「被災食」であること、などなど。

当日は、全くとってにぎやかで元気な会となりました。実際の被災先では、食べることに必死だろうことは想像に難しくありません。ですがこのお母さんたちのパワー、旺盛な好奇心、笑顔は、例えそういった事態に陥ったとしても現場に光と希望をもたらすことでしょう。

何があっても大丈夫！みんな一緒に乗り越えられよう！！そんな確信を得た一日でした。

文：陽だまりサロン主催・若松 亜紀



すみれ会の相澤さんも講師として参加。



こんな袋でご飯ができるのか？いつものように期待を受けて、袋がふくらんでいきます。



レトルト食品は災害時に役立つようなものばかりです。白いご飯はいつものように混ぜご飯にしました。