

東北復興支援

AAＲ・アクセンチュア
社会貢献活動レポート

浜内千波さんと

つくった

三つのお弁当

被災地の障がい者施設を
レシピづくりで支援



料理研究家・浜内千波さんが
東北三県の障がい者施設といっしょに
地域の魅力を伝えるお弁当をつくった。
「難民を助ける会（AAＲ）」と、
「アクセンチュア株式会社」が
共同で行った、
被災地の障がい者施設の
収益向上を目指した取り組みだ。

編集部=文
text by Kotonone
岸本 剛=写真
photograph by Tsuyoshi Kishimoto

唐揚げをメインにした
ヘルシー弁当

二〇一四年七月三〇日〜三十一日の二日間、東日本大震災で被災した東北三県（岩手・宮城・福島）の三つの障がい者施設を訪ねた。障がい者福祉事業所の収益向上のための支援として、「難民を助ける会（AAＲ）」と、総合コンサルティング会社「アクセンチュア株式会社」が共同で行う、障がい者施設の「売れるお弁当づくり」をサポートするプロジェクトに同行するためだ。

多数のレシピ本や、テレビ番組『PON!』（日本テレビ系列）の料理コーナーを担当することでも知られる、料理研究家・浜内千波さんによるお弁当レシピ開発と指導がポイントとなる。このプロジェクトに、岩手、宮城、福島からそれぞれ一施設、計三つの障がい者施設が手を挙げた。すでに何度かのワークショップを経て、レシピはほぼ完成しており、この二日間が、最終の試食会となる。

まず訪れたのは、岩手県の「町家の食べ処・福わらし」。NPO法人三の丸ひまわりが運営する就労継続支援B型事業所。明治時代の呉服屋を改装

した古民家で、手打ちの蕎麦やうどんが楽しめるお店だが、地元の若鶏を使った唐揚げも人気メニューの一つになっている。唐揚げをメニューの中心に、浜内さんの提案した「すき昆布と人参の煎りつけ米ぬか風味」と「春菊のピーナツ和え」を取り入れてできあがった「福福弁当」は、地元でとれる季節の野菜を使った、ヘルシーで食べごたえのあるお弁当になった。

塩加減は、
重量の二パーセント

店をはじめて二年目。「常に新規性を出していかなないと、お客様に飽きられてしまうという危機感がありました」と「福わらし」のサービスマネージャー・阿部歩さん。このプロジェクトに参加することがレストラン事業だけでなく、お弁当事業に乗り出すきっかけになればと思ったという。しかし浜内さんの指導に触れることは、当初の思いを超えた大きな効果を「福わらし」にもたらすことになった。

「いちばん強く感じたのは、浜内先生の『プロ意識』。誰がやっても、いつも同じ味になるようにと、分量、時間、す

べてを数値化していくんです」。とくに強く指導されたのは、塩加減。人間の体内塩分濃度が〇・九パーセントであることから、材料の重量の二パーセントを基本の塩加減とし、そこから強弱をつけていく手法を叩きこまれた。「私たちはもともと福祉を勉強してきた人間なので、こういった視点はなかった。目の覚める思いでしたし、お弁当だけではなく、調理全般に共通する大事な考え方だと思いました」と阿部さん。

下ごしらえ担当から
炒め・ゆで担当へ

分量を数値化し、手順を可視化することで、障がい者も、より複雑な調理を担当することができるようになった。利用者の一人、平野さんは、これまで野菜切りやもみじおろしづくりなど「下ごしらえ」を担当していたが、「福福弁当」では、米ぬかを炒めたり、春菊をゆでるといった「調理」にまで広がった。「ぬかの炒め時間や、春菊のゆで時間はシビアで、ちよつと気を抜くと、味がまったく変わってしまいます。今日は浜内先生にほめてもらえて、よかった」とホッとした表情。阿部さんも「メンバー

