

釜石発

チームノーサイド始動



ラグビーW杯のボランティアの説明会が釜石で行われました。釜石会場では700人のボランティアが採用され、この日は170

人ほどが組織委員会から心構えや役割について説明を受けました。「TEAM NO-SIDE」と名付けられたボランティアは、今後担当が決まることになっていて、トレーニングを経て釜石を訪れる人たちをもてなします。(2/16 ニュース)

盛岡発

子どもたちに心寄せて

世界の紛争地や震災後の陸前高田市で取材を続けるフォトジャーナリストの安田菜津紀さんが盛岡で講演しました。「紛争地、被災地に生きる子どもたち」と題



した講演で安田さんは、被災を乗り越え生きる子どもたちの写真を示しながら、これからも大人が子どもたちの成長に心を寄せていくことが、復興の後押しにつながるかと話していました。(2/17 ニュース)

宮古発

シェフの技と味に触れる



東京銀座のフランス料理シェフ坂田幹靖さんを招いての料理講習会が県立宮古水産高校で開かれました。この日のメニュー

は鶏肉のポトフと手作りマヨネーズで、鶏肉を切り分ける作業に生徒たちは悪戦苦闘していました。坂田シェフに直接、調理のコツを教してもらい一流の技と味に触れた生徒たち。貴重な経験になったようです。(2/18 ニュースエコー)

盛岡発

震災の記憶語る朗読劇

県内で活動する3つの劇団が盛岡に集まり、震災を題材にした朗読劇を披露しました。みやこ市民劇ファクトリー



は、三陸鉄道の社員たちが、津波で破壊された駅舎や線路を目の当たりにしながらも運行再開に向けて結束する様子などを描きました。震災の記憶と復興に向けた歩みを言葉で表現する朗読劇に観客は引き込まれていました。(2/18 ニュースエコー)

宮古発

伝統の食文化 伝える



岩手伝統の食文化を後世に伝える「食の匠」の公開講座が宮古で行われ、宮古地域の食の匠と住民、およそ30人が参加しました。講座では生

地に雑穀を入れて餡に岩泉特産のわさびを混ぜ込んだ「縄文まんじゅう」などが紹介され、参加者たちは、懐かしくも創造性にあふれた食の匠の技を間近に見て学んでいました。(2/19 ニュース)

釜石発

釜石ラーメンのカップ麺

釜石のラーメン店「新華園」の味を再現したカップ麺が全国発売されます。発売する明星食品は震災復興を支援しようと毎年、東北のご当地ラーメンをカップ麺にしています。「新華園」の釜石ラーメンは細縮れ麺と透き通った琥珀色のスープが特徴で、2015年に続いての発売です。3月4日から全国で販売され、売り上げの一部が釜石市に寄付されます。(2/19 ニュースエコー)



「IBC復興支援室だより」facebookでも発信中
詳細はIB公式サイトから<http://www.ibc.co.jp/>
IBC復興支援室事務局 019-623-3122