

■実施内容

10年間の復興支援への感謝の思いを国内外に発信するとともに、震災津波学習拠点「東日本大震災津波伝承館」を中心に震災の事実と教訓の伝承や復興の姿を発信し、世界の防災力向上に貢献することを目指す取組として、動画等により、これまでの復興の歩みや全国からいただいた復興支援への感謝を発信。

震災から10年、復興の姿と
教訓の伝承・発信

岩手県では、10年間の復興支援への感謝の思いを国内外に発信するとともに、震災津波学習拠点「東日本大震災津波伝承館」を中心に震災の事実と教訓の伝承や復興の姿を発信し、世界の防災力向上に貢献することを目指す取組を行っています。

当大会では、動画等により、これまでの復興の歩みや全国からいただいた復興支援への感謝を発信します。



出典① #iivawate 見つけて教えてキャンペーン2020。伝承館のデジタルメッセージボードに寄せられた内容、沿岸地域にお住いの方々からいただいたメッセージ。

出典② 「いわて復興の歩み（第5版）」



いわて復興の歩みダウンロード

東日本大震災津波を語り継ぐ日
条例の制定

岩手県は、3月11日を「東日本大震災津波を語り継ぐ日」とする条例を令和3年2月に制定しました。

震災により亡くなった多くの尊い命に追悼の意を表し、震災の教訓を伝承するとともに、これまでの復興に向けた歩みの中で得られた多くの絆を大切に、一人一人の大切な人に想いを寄せ、ふるさと岩手を誇り、ていことを誓う日として、「東日本大震災津波を語り継ぐ日」を定めました。

〈条例の概要〉

（東日本大震災津波を語り継ぐ日）

第1条 東日本大震災津波を語り継ぐ日は、3月11日とする。

（県の取組）

第2条 県は、東日本大震災津波を語り継ぐ日の趣旨を広く普及するとともに、その趣旨に沿った取組を行うよう努めるものとする。

2項は、前項の取組を行うに当たっては、市町村その他の団体との連携に努めるものとする。

3項は、市町村その他の団体が行う東日本大震災津波を語り継ぐ日の趣旨に沿った取組に対して、必要な協力を行うよう努めるものとする。

（県民の取組の促進）

第3条 県は、東日本大震災津波を語り継ぐ日の趣旨に沿った県民の自発的な取組の促進に努めるものとする。

●動画



●パンフレット



■実施内容

オンライン配信を下記3つの配信方法で実施。

- ①ライブ配信：6月26日（土）・27日（日）配信
- ②アーカイブ映像配信：ライブ配信映像をアーカイブ化し配信
- ③「毎月19日は食育の日」番組配信：番組を制作し配信

【①ライブ配信 & ②アーカイブ映像配信】

	6月26日(土)	6月27日(日)
10:30	10:30～ オープニング	10:30～ オープニング
	10:50～11:00 岩手おもてなし中継① 釜石市	10:50～11:00 岩手大会PR① いわて牛蒡
11:00	11:00～11:50 食とスポーツ アスリートトークショー トークゲスト 千葉真子氏 アーカイブを見る	11:00～11:50 岩手県牛乳普及協会Presents ミルクマジック!! 「乳和食」 ～岩手県産食材で 乳和食のお弁当～ 料理講師 下田真紀子氏 アーカイブを見る
11:30	11:50～12:00 岩手大会PR① 岩手県産食材と育む風土	11:50～12:00 岩手大会PR② 乳製品篇
12:00	12:00～12:50 いわて喜みどり他 リモート料理教室 講師 野菜ソムリエコミュニティいわて	12:00～13:00 カムカム食で フレイル・オーラルフレイル 予防し、健康寿命延伸! 講師 松尾浩一郎氏 アーカイブを見る
12:30	12:50～13:00 岩手おもてなし中継② 大船渡市	
13:00	13:00～13:50 「食」×「環境」カフェ 講師 伊藤豊三氏 アーカイブを見る	13:00～13:30 岩手県都市ガス協会Presents 地産地消deしあわせレシピ 小野寺恵先生の 「親子で作るう!」 タルティーヌ&健康スムージー 料理講師 小野寺恵氏 アーカイブを見る
13:30		13:30～ エンディング
14:00	13:50～14:20 岩手県都市ガス協会Presents 地産地消deしあわせレシピ 加藤綱男先生の 「県産鶏肉と長芋の絶品料理」 料理講師 加藤綱男氏 アーカイブを見る	
	14:20～14:30 岩手おもてなし中継③ 陸前高田市	
14:30	14:30～ エンディング	

1日全部視聴はこちら！

6月26日(土)
全日アーカイブ ▶

6月27日(日)
全日アーカイブ ▶

●各コンテンツ視聴



●全日視聴



<6月26日（土）>

- 開催時間：10：30～15：00
- 配信会場：県内5カ所



小田島組☆ほ～る(アイーナ7階)



flamme(盛岡ガスクッキングスタジオ)



うのすまい・トモス



福祉作業所かたつむり



発酵パークCAMOCY

- PR大使、進行MC



第16回食育推進全国大会inいわて
応援大使

いわて純情むすめ、じゅんき君、わんこきょうだい、
エコロル、おこめきょうだい



第16回食育推進全国大会inいわて
PR大使
LIPSダンススクール



アンダーエイジ



千葉星子



ふじポン



岩手まるごとおもてなし隊

●ゲスト講師、出演者（団体）

**トークショーゲスト 千葉 真子氏**

(スポーツコメンテーター／マラソンランナー／ジュニアアスリートフードマイスター)

アトランタ五輪で5位入賞、世界選手権で銅メダル(日本女子トラック長距離種目初)を獲得するなど国際舞台で活躍した。2度目の世界選手権はマラソンに出場し、銅メダルに輝く。第一線を退いた後は、ゲストランナーとして全国のマラソン大会に出演する他「千葉真子BEST SMILE ランニングクラブ」を立ち上げ、市民ランナーの指導や普及活動も積極的に行っている。

**しあわせクッキング 講師： 加藤 綱男先生**

花巻市出身。いしどりや懐食新亀家代表取締役。一般社団法人岩手県調理師会名誉会長。公益社団法人日本調理師会会長(平成30年)。地元でとれた新鮮で安心安全な食材を様々な料理法で創り上げる「地産地創」をテーマに新たな食文化を発信している。主な受賞歴は平成12年労働大臣卓越技能者表彰(現代の名工・日本料理)。平成14年黄綬褒章。平成25年旭日双光章。令和2年県勢功労表彰。

**野菜ソムリエコミュニティいわて**

いわて春みどりリモート料理教室

**環境パートナーシップいわて**

「食」×「環境」カフェ 講師：伊藤憲三 氏岩手県立大学名誉教授
コーヒー豆の栽培法やコーヒー豆の流通過程など、「環境問題」というキーワードと共に世界のコーヒー事情を考えます。コーヒーの美味しい飲み方やコーヒーを使った意外な料理の紹介も行います。

**食育国際交流@釜石・山田の頑張る浜の母ちゃん**

アカモクを使った料理や魚介類の燻製を販売するなど、三陸産海産物の普及を行う団体の紹介。食の復興への取り組みを紹介。

**福祉作業所かたつむり（大船渡市）**

東日本大震災津波で流出した障がい者福祉作業所が、地域のみなさんと新たに取り組みはじめた「農福連携」。被災地の食の復興への取り組みを発信。

**発酵パーク CAMOCY（陸前高田市）**

2020年秋に、陸前高田市にオープンした三陸の新たな食の拠点「発酵パーク CAMOCY」。発酵＝復興で食の拠点づくりと、地域の食文化の発信に取り組む施設を紹介。

<オープニング>

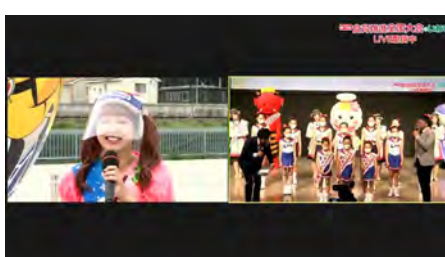
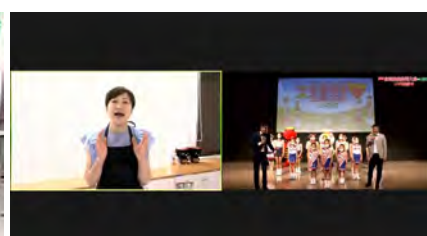
●開会宣言

- ・時間：10:30～10:40
- ・会場：アイーナ
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・内容：いわて純情むすめと応援大使による大会の開会宣言



●オープニングトーク

- ・時間：10:40～10:50
- ・会場：アイーナ+中継（flamme）+中継（釜石市）
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使、Lips
- ・MC：アンダーエイジ
- ・中継レポーター：千葉星子（flamme）
- ・中継レポーター：岩手まるごとおもてなし隊（釜石市）



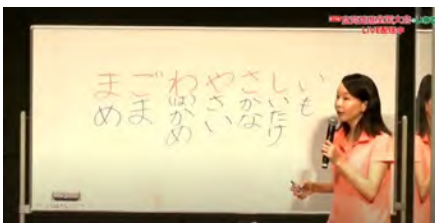
<岩手おもてなし中継① 釜石市 うのすまい・ともし>

- ・時間：10:50～11:00
- ・会場：釜石市 うのすまい・ともし
- ・出演：食育国際交流@釜石・山田の頑張る母ちゃん
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：復興の象徴と言える復興スタジアムとラグビーボールが映る場所で、釜石の状況と団体の活動を紹介



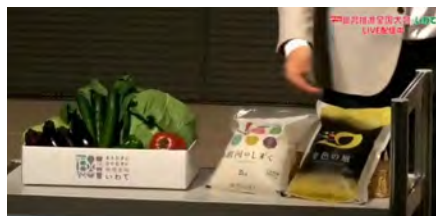
＜食とスポーツアスリートトークショー＞

- ・時間：11:00～11:50
- ・会場：アイーナ
- ・ゲスト：千葉真子（スポーツコメンテーター／マラソンランナー／ジュニアアスリートフードマイスター）
- ・MC：アンダーエイジ、ふじボン
- ・内容：トップアスリートの観点からアスリートにとっての食事の大切さやコロナ過におけるアスリートや学生へのアドバイス、自宅でできる簡単エクササイズを紹介



＜岩手大会PR① 岩手県食材と育む風土紹介＞

- ・時間：11:50～12:00
- ・会場：アイーナ
- ・出演：いわて純情むすめ、応援大使
- ・ゲスト：千葉真子
- ・MC：アンダーエイジ、ふじボン
- ・内容：いわて純情むすめによる、岩手県産食材の紹介



＜いわて春みどり他リモート料理教室／主催：野菜ソムリエコミュニティいわて＞

- ・時間：12:00～12:50
- ・会場：盛岡ガス・クッキングスタジオ「flamme」
- ・講師：野菜ソムリエコミュニティいわて
- ・MC：千葉星子
- ・内容：岩手県産オリジナルブランドキャベツ「いわて春みどり」やピーマン、岩手県産米「銀河のしずく」をメイン食材とした料理教室と食材の歴史や栽培等を紹介



料理教室の概要

4名の野菜ソムリエ 高橋義明会長、鷹觜恵子さん、本舘洋子さん、高橋千鶴子さんが「野菜たっぷりピザ餅」、「ピーマンの肉詰め」、「おにぎり」の料理教室と岩手県産野菜の紹介を行いました。

初めに岩手県のオリジナルブランドキャベツ「いわて春みどり」と岩手県産ヒメノモチ100%の切餅を使った「野菜たっぷりピザ餅」を調理しました。子どもたちもお手伝いし易く家族で楽しんで調理できるホットプレートを使用しました。

「いわて春みどり」は、夏が旬で、水分を多く含みパリパリとみずみずしくやわらかな食感と甘味が特長のキャベツです。

次に岩手県産ピーマンを使った「ピーマンの肉詰め」を調理しました。例年小学5年生を対象に調理教室を開催しており、子どもたちが作ることができるよう簡単な調理工程としています。また、ピーマンが苦手な子供たちにも喜ばれるレシピになっています。

最後に岩手県産米銀河のしずくを使った、冷めてもおいしい「おにぎり」を紹介しました。

併せて、「南部甘藍」から「いわて春みどり」まで岩手県におけるキャベツの歴史「キャベツ産地100年物語」の紹介、キャベツ農家の育苗風景から1個1個手で丁寧に収穫するところまでの風景のほか、高低差を活かした栽培方法などについて、写真を交えて紹介しました。

さらに、ピーマン農家でもある野菜ソムリエが、ピーマンの栽培から出荷まで、ピーマンの栄養などについて説明しました。

旬の岩手県産野菜についての魅力を料理教室を通じてたっぷりとお伝えしました。

<岩手おもてなし中継② 大船渡市 福祉作業所かたつむり>

- ・時間：12:50～13:00
- ・会場：大船渡市 福祉作業所かたつむり
- ・出演：福祉作業所かたつむりのみなさん
- ・MC：岩手まるごとおもてなし隊
- ・内容：作業所が所有するミニトマトのハウス内にて農福連携の活動内容や作った缶詰を紹介



<「食」×「環境」カフェ／主催：環境パートナーシップいわて>

- ・時間：13:00～13:50
- ・会場：アイーナ
- ・講師：珈琲BAL 伊藤憲三氏
- ・MC：アンダーエイジ
- ・内容：食と環境をテーマに、世界のコーヒー事情、コーヒー豆の栽培法、あるいは、コーヒー豆の流通過程などを「環境問題」というキーワードと共に講演。また、最後にコーヒーと健康、そして、コーヒーの美味しい飲み方や、コーヒーを使った意外な料理なども紹介



講演の概要

岩手県立大学名誉教授で、現在、盛岡市内で「珈琲店BAL（ばる）」を営まれている伊藤憲三先生がコーヒー豆の栽培法やコーヒー豆の流通過程など、「環境問題」というキーワードと共に世界のコーヒー事情を考える講演を行いました。

サブタイトルには「食のコーヒー」から世界が見えてくる！と題しており、「コーヒーと環境」について、「世界の現状と課題を少しでも認識していただきたい、コーヒーをキーワードに世界の環境問題を含めて皆さんに少しずつ話をしてもらいたい」という内容の講演でした。

初めに、コーヒー豆の産地の紹介がありました。コーヒー豆の産地は、「赤道＝コーヒーベルト」と呼ばれています。世界のコーヒー豆の生産量のおよそ70%をブラジル、ベトナム、コロンビア、インドネシア、エチオピアの上位5か国で占めています。これらの生産国は、気候的には暖かいところですが、現在「温暖化」というキーワードとともに、コーヒーベルトが南北に広がっています。気候変動による温暖化によって、気温が上昇し、降雨量が減少して、2050年には、メインのアラビカ種の50%が減少していくという予測があります。

続いて、コーヒーの栽培と課題についての説明がありました。ブラジルやコロンビアに代表される生産地では、効率を求めて平地で栽培し、大型機械を導入しています。さらに効率を求めて、豆をたくさん採取するために単一栽培をしています。その結果、病害虫の発生を招いてしまい、その病害虫を駆除するために、農薬を多用し、その結果その地域の環境破壊につながります。その環境破壊した地域を捨てて、また新しい場所の森林を伐採して畑を作ったり、あるいは、化学肥料を多用して環境破壊を招いたり、そしてまたそこも捨てて森林伐採をして、結果的に生態系の破壊につながります。このように負のループを描いてしまっています。コーヒー栽培も、他の農産物も一緒ですが、このような課題が残されています。

また、消費者、生産者、それを作る場である自然資源の関係について説明がありました。生産者と消費者がwin-winの関係で良質の豆を継続的に適正な価格で提供していく、良いループの仕組みを「オーガニック」、「フェアトレード」をキーワードとして品質保証マークを付して、生産していくことが理想です。しかし、現状として課題が多いとのことでした。

このほか、コーヒーの発見伝説や日本のカフェの始まり、コーヒーと健康について、コーヒーの美味しい入れ方、好みの味の探し方、コーヒーを使った料理など、コーヒーに関して余すところなく紹介しました。

＜岩手県都市ガス協会Presents 地産地消deしあわせレシピ
加藤綱男先生の「県産鶏肉と長芋の絶品料理」／主催：岩手県都市ガス協会＞

- ・時間：13:50～14:20
- ・会場：盛岡ガス・クッキングスタジオ「flamme」
- ・講師：加藤綱男先生
- ・MC：ふじポン
- ・内容：岩手県産鶏肉「菜彩鶏」を使ったオリジナルレシピ紹介と県産長芋を使った食感の異なる6つのレシピ紹介



料理教室の概要

いしどりや懐食新亀家代表の加藤綱男先生が「菜彩鶏のオレンジソース煮」と「長芋六つの味」の料理教室を行いました。

菜彩鶏は、飼育期間後半の飼料は植物由来のタンパク質のみを与えており鶏独特の臭いが少なく、更に仕上飼料にはビタミンEを強化配合しています。全飼育期間において抗生物質を使用せず健康な鶏を育てています。岩手を代表する鶏です。

初めに「菜彩鶏のオレンジソース煮」を作りました。オレンジ煮とは、食材を油で揚げたり炒めたりした後、醤油や砂糖、みりん、出汁などの調味料を合わせて作る煮汁で煮る料理のことです。

続いて、県産長芋を使用して、粗みじん切り、かつらむき、粗おろし、千切りなど6種類の食感を楽しむ料理を作りました。長芋は、切った後、水でよく洗うと食感が変わること、皮まで料理に利用でき捨てるところが全くないことなどを紹介しました。

岩手県産鶏肉「菜彩鶏」と岩手県産「長芋」の魅力を余すところなく紹介しました。

