



三陸の和グルメプロジェクト

埋もれた資源を活用し被災地に仕事づくり

三陸に自生しているクルミは「オニグルミ」。クルミ科の植物で東北地方にはごく普通に生えています。実は小さくて固い殻に包まれ、味は濃厚でフルーティ、栄養に富んでいます。国内で消費されるクルミの99.8%は輸入のクルミです。洋グルミに比べて和グルミは味にコクがあります。

クルミの木

実を拾い集め、洗って乾かす
2011年秋 約20t 200万個

【三陸の被災地】



殻むき

クルミを割って実を取り出す

【被災者の方々】
盛岡市・野田村

殻付き 和グルミ



むき実

食品加工・調理

【被災地などの製造業・飲食店】

和菓子、洋菓子
和食・洋食・そばの食材
クルミペースト
クルミのドレッシング
クルミ味噌
クルミオイル



工作

【被災者の方々】盛岡市
アクセサリー



炭焼き

【栃木県足利市】

ガーデニングや
手芸の材料

食材

小売店・ネット販売



収益は被災地支援の活動費

岩手ではおいしい味のことを「クルミ味がする」という言い方がされてきました。それほどおいしいクルミですが、手間がかかる食材のため、近年はほとんど利用されずにいました。

このクルミを活用し、被災地三陸に新しい仕事をつくりだしたいと考えています。

●クルミ拾い

川沿いに多く自生しているクルミ。秋になるとたくさんの実をつけます。川を下り河口にも流れ着きます。このクルミを被災地の方々に拾い集めていただき、買い取りをいたします。被災地ではあらゆるものが失われたので、特別な道具や設備がなくても収入になる仕事は貴重です。

●クルミの殻むき

クルミを食べるには殻むきが必要です。これが大変な作業なのですが、それはまた被災者の方々を多く雇用する仕事にもなります。

●食品加工・調理

岩手ではクルミをすりつぶしたタレでお餅を食べるのがポピュラーです。このほか、お菓子はもちろん、料理にもあうし、調味料にもなります。被災地の製造業や飲食店などで使っていただき、新しい名物を生み出します。

●殻の活用

殻むきをした残りの殻を活用し、ガーデニングや手芸の材料にするほか、アクセサリーや炭を作ります。

【問い合わせ先】 東日本大震災被災地支援チーム SAVE IWATE 寺井良夫

〒020-0023 岩手県盛岡市内丸3-46 TEL: 080-5735-6940 FAX: 019-654-3524 メール: sviwate2012@gmail.com