

テーマ

震災の炊き出しのリアル

～ 能登半島地震 現場料理人の声を聴く～

2024年1月1日、石川県能登地方を中心に甚大な被害をもたらした能登半島地震。

そして、同年9月21日、奥能登に再び大規模な被害をもたらした奥能登豪雨。今なお、復興の途中でありながら、徐々に記憶の中に埋もれていく現状があります。しかし、災害とは、何処でも何時でも起こりうるものであり、さらに我々すべてが当事者となりうるものです。

震災という非常時において、料理人は何ができるのか。

「炊き出し」と一言と言っても、そこには想像以上に多くの課題と判断が求められます。

アレルギーへの配慮、年齢に合わせた味付け、食材の確保と流通、衛生管理、そして被災された方々の心身に寄り添うこと—現場では日々、料理人としての技術だけでなく、人としての総合力が試されます。

本勉強会では、能登の震災発生直後から数ヶ月にわたり炊き出しを続けてこられた二人のシェフをお招きし、実際の現場で何が起きていたのか、その「リアル」をお話しいたします。

理想論ではなく、実体験に基づく具体的な知見や判断の積み重ねを共有いただく貴重な機会です。

さらには、実際に炊き出しの現場で提供した料理の試食もご用意し、現場の空気や意図を、味として体感していただければと思います。

料理人として「いざ」という時に何ができるのか。

自身のためにも、周囲の大切な人たちのためにも、その備えと視点を深める貴重な機会となります。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

※この勉強会はどなたでもご参加いただけます。



池端 隼也 シェフ

「ラトリエ・ドウ・ノート」
輪島市で被災。震災直後から地域の人の命を繋ぐ活動として無我夢中で炊き出しをする日々を過ごす



平田 明珠 シェフ

「ヴィラ・デラ・パーチェ」
七尾市で被災。震災直後から近くの集落や飲食汚点の人人と連絡を取り、炊き出しをはじめ、地域の食を支えていた

日時

2026年 6月11日(木) 14:00～16:00

会場

Restaurant MOTOI(京都市中京区富小路通二条下ル俵屋町186)

講師

池端 隼也 シェフ (輪島市 ラトリエドウノト)
平田 明珠 シェフ (七尾市 ヴィラ・デラ・パーチェ)

参加費

3,000円 ※炊き出し料理の試食付き

申込方法

食学会事務局(info@aj-fa.com) またはRestaurant MOTOI 前田シェフに
①参加者名(所属) ②参加人数/③連絡先メールアドレス をお知らせください。