

東日本大震災

明日への 掲示板

ハートのパン 心込めて

神戸や広島 13店が販売、寄付

東日本大震災の被災地復興の一助になろうと、神戸市や大阪市などの13のパン店が、ハート形のパンを販売して売上金を寄付する「ハートブレッドプロジェクト」に取り組んでいる。パン職人らは「募金感覚でパンを買ってもらい、被災地に思いを寄せてほしい」と、支援の輪の広がりに期待している。

「息の長い支援に」



発起人は、神戸・北野の「サ・マーシユ」を経営する西川功晃さん(49)。1995年1月の阪神大震災時、フランスで修業中だった西川さんは、急ぎよ神戸の師匠の元に戻り、一緒にパンを焼いて各避難所を回っ

ハート形のパンを焼く西川さん(神戸市中央区で) 榎田直也撮影

た。被災者が「ありがとう」と涙をこぼしながらほおばる姿に胸が熱くなった。

その記憶を重ね、東日本大震災直後の2011年5月、仙台市のホテルの協力を得て、焼きたてのパンを配った。その後、活動方法を模索するうち、「阪神の教訓」が頭をよぎった。

震災直後、多くのボランティアが全国から駆けつけた。しかし、月日を重ねるうちに、支援の手は減っていった。東北の復興も長い時間がかかることを踏まえ、「息の長い支援にしなければ」と考えた。

発案したのが、賛同する店を募り、売り上げを被災地に送ること。母体となるNPO法人を昨年末に設立し、今年2月から本格的に販売を始めた。パンをハ

ト形にし、被災地を思う心を示すことが共通ルールで、風味や大きさ、価格、寄付金額は各店が決める。西川さんのパンは、拳ほどの大きさの米粉パン(157円)。大阪市中心区にある弟子の米山雅彦さん(42)の店「パンデュース」では、レモンジャムを練り込んだフォカッチャ(100円)を販売している。

メンバーは、取り組みをインターネットを通じて知

った愛知県春日井市や広島市などの店にも広がり、寄付金も集まり始めた。11月には大阪市内でPRを兼ねたパン教室を開き、参加店を募る。問い合わせは同プロジェクト事務局(080・8521・3320)。