

## 「いかにんじん」など福島の名産品を食べて応援 県庁のカフェで定食を提供、知事ら舌鼓

東京電力福島第1原発処理水の海洋放出が進む中、兵庫県庁2号館1階の「ドリームカフェ」で1日、風評被害が懸念される福島県産の水産加工品などを使った定食の提供が始まった。同県の郷土料理「いかにんじん」、おにぎりの具材などを現地から仕入れたという。1日20食限定で、初日は兵庫県の齋藤元彦知事らも試食した。



「お結美（むすび）定食」を試食する（左から）齋藤元彦知事、県議会の内藤兵衛議長、徳安淳子副議長  
＝神戸市中央区下山手通5

同カフェは、社会福祉法人「円勝会」（たつの市）が、就労を目指す障害者の研修や職業体験の場として運営している。

応援メニューは齋藤知事の提案を受けて考案し、福島、兵庫両県を結ぼうーとの思いから「お結美（むすび）定食」と命名。同カフェのスタッフら2人が福島県を訪れ、地元の関係者からも話を聞いて食材を選んだ。

いかにんじんはスルメイカとニンジン（ニンジン）を細く切り、甘辛いたれに漬けたおかずで、福島県では100年以上前から親しまれている。おにぎり（3個）の米や具材のチリメン、定食に付く芋煮のみそなども同県産を利用している。

試食には兵庫県議会の内藤兵衛議長、徳安淳子副議長も参加。齋藤知事は「おいしい」を連発しながら頬張り、「兵庫から支援の輪を広げたい」と話した。

1食700円。提供は平日午前11時半から。同カフェは新たな応援メニューも検討している。