



地域交流施設

おにぎり べんち

△ONIGIRI ■ENCH

みんなで作る
新たな対話



柳川 幸徳さん・紀子さんは、

幸徳さんの地元・兵庫から紀子さんの実家のある大牟田へ移住し、

「チ・レストランやながわ」をオープンして8年。

地域に愛される店づくりの秘訣とはー。 「この店に来ると元気になれる」と評判の、

医療法人CLSすがはら専務理事

菅原知之が対談しました。

「おにぎりべんち」に
新しく描き上げられた樹の前で



柳川 幸徳さん

チ・レストラン やながわ
オーナーシェフ

柳川 紀子さん

チ・レストラン やながわ
薬膳インストラクター
雑穀マイスター

菅原 紀子さんは以前、甘木山学園^{*}に勤務されていたそうですね。

紀子さん そうなんです。結婚する前に、甘木山学園で調理師として4年ほど働いていました。その後主人と結婚して兵庫に移ったのですが、そのノウハウを生かして、子育て中は自宅で子連れOKの料理教室をやっていました。

幸徳さん 教える方も習うほうも、お互い赤ちゃんを部屋に寝かせてね。

菅原 当法人でも「ママカフェ」と銘打って、子育て中のお母さんのための「簡単手抜き料理教室」を開いていました。料理している間は、「抱っこボランティア」の方々が赤ちゃんを見てくれるんです。お母さん方のそうした要望はやはりありますよね。

幸徳さん 子育て中ならではのニーズはありますね。妻の教室では、料理の手順を教えるというよりは、その前の段階を知りたいという要望も多かったようです。献立はどうやって考えてますかとか、冷蔵庫の中を見せてくださいと言われたこともあります。

紀子さん お母さんたちが本当に学びたいのは、自分のキッチンでいかに段取り良く作れるか。レシピ

本には載っていないところなんですよね。だからレシピも、手間暇かけた本格的な料理よりも、サッと作れておいしいものをメインにしていました。実家から野菜が届いたらお持ち帰りいただくこともあって、1回の受講でお得^{トコロ}が何個も付いてくる(笑)。

菅原 今のお店でも料理教室を開いていらっしゃいますね。自宅でやっていたときと何か通じるものがありますか。

紀子さん 一貫して大事にしていることは、相手が今求めていることを読み取ること。例えばこの料理は包丁よりスライサーを使ったほうがおいしくて時短になるよとか、離乳食はこうしたら手間がかからないよとか、こちらから対処法をいろいろと伝えると、それまでのご自分のやり方の中で改めて気づくことが多いみたいですね。「うちではこうしてる」と会話が弾んで、参加者同士の交流も活発に。コロナ禍の今は座学が

中心ですが、みなさんに連帯感が生まれています。

幸徳さん 参加する方々は、その“場”を本当に楽しみに来ていらっしゃる感じがします。

菅原 同じ価値観を持った人が集ってコミュニティができていく様子が見えるようで、興味深いですね。料理をきっかけしながら、それだけで終わらずに交流が発展している。お二人には、食を通じて何かを発信したいという思いがあるのでしょうか。

紀子さん 最終的には、レストランより“おうちごはん”が一番おいしいんだってみんなが思えたらいいなという思いがあります。

菅原 “おうちごはん”が一番…。普通はお店に来てもらうためにやるものでは、と思っちゃうんですけど。

紀子さん もちろん、私たちの店で



*甘木山学園…大牟田市甘木にある児童養護施設。理事の坂口明夫さんは前々回、本紙の対談に登場していただきました。

はここでしか出せない、手間暇かけたプロの料理を味わっていただきたいです。でもこの仕事を10年以上やってきても思うんです。いまだに母が作るおにぎりにはかなわないって。“思い出+料理”っていうのが、最高においしいものとして自分の記憶に残ってるんだなって思います。だから教室に来る方にも、一品でもいいから「これだけはうちのお母さんがおいしいんだよね」って家族に言われるような、そんな料理を作れるお手伝いができたら幸せだなと思うんです。

幸徳さん 最近は男性の参加も増えてきたよね。孫が好みそうな料理を習いたいっていう男性も。

紀子さん 家族の風景が思い浮かびます。誰かのために作るってすごく大事。

幸徳さん おいしいものはいくらでも手に入る世の中だけど、作った人や、誰と食べるのかでおいしさって変わりますからね。

菅原 おいしさって、数字にできないでしょう。当院では患者さんの症状に合わせて塩分や糖質などを調整した治療食を提供していますが、理事長は、患者さんがおいしくないと食べなかったらそれも意味がないと言っています。食べたいと思って口に入れない限り、治療にはつながらないと。そこで栄養士たちも、主菜を濃いめに

味付けしたら副菜を薄めにして全体で調整するなど、いろいろと工夫しています。

紀子さん 人って幸せじゃないとおいしさを感じられない。食事も健康面にばかり気をとられるとおいしくないんですよ。自己満足と疲れが出ちゃう。それは、教室の生徒さんやお客さまにも気づかれます。ここ数年、お店に毎日通ってくださる、一人暮らしのおばあさまがいらっしゃるんです。「私はもう食べ物だけが楽しみ。後何回楽しく食べられるか分からなくなるから、好きなものだけ食べるの。あなたの店に私は生きされてるのよ」とって。今まで体にいいものを出しているという自負はありましたが、そんな方に毎日料理をお出しする、その責任感はすごく感じます。その方のその日の顔色や体調を見て料理を出しています。



菅原 それは…すごい話です。そういう方がいらっしゃるというのは、やはりお二人がお客さま一人一人を大切に思っていらっしゃる



▲明るく誠実なお二人の人柄に、地域住民に人気の秘密を知ったような気が。

からでしょうね。お客さまにも伝わるのでしょう。

紀子さん 地域の方を始め、お客さまがいい方ばかりで。それだけでもう、ありがたいな、守っていただいているなと思います。良いお客さまは、また良いお客さまを連れてきてくださいます。

菅原 料理のおいしさはもちろんですが、お二人のお人柄によるところも大きいと思います。

紀子さん 何か特別なことをしているわけではないですが…。ここに来ると癒やされる、元気が出るとおっしゃってくださいますね。

菅原 お二人の店は、さまざまの方々にとって大事にしたいと思える場所なんでしょうね。どうしたらそんな雰囲気をつくりだせるんでしょうか。

紀子さん そうですね…私はお客さまのお名前と召し上がった料理を覚えているんです。スタッフにもできるだけお客さまの名前を覚えてねとお願いします。「〇〇さん、いらっしゃいませ」と迎



えられたらうれしいでしょう。“上手な接客”より、そういう“気持ち”を大事にしています。お客さま用アンケートに「名前を呼んでくれたのがうれしかった」と書いてあつたときは、スタッフも喜んでいましたね。接客が苦手という子にも、にっこり、ゆっくり分かりやすく話したらそれでOKよって言うんです。そしたらスタッフの雰囲気も良くなって、するとお店の雰囲気も自然と良くなるんですよね。



▲窓の外を下校中の小学生が通り過ぎる。地域と隣り合う関係性を望んでいるのは、柳川さんもおにぎりべんちも共通。

菅原 やはり“人”。人を思うことなんですね。お客さまを“数”ではなく、一人の人間として見る。そうした視点は、どんなところで変わらない大切さですね。

紀子さん このコロナ禍でも、「応援しています、がんばってください」とて涙ながらに激励してくださったお客さまがいらして、こちらがお金をもらっているのにとびっくりしながらも、本当にうれしかった。

勇気を出して言ってくださったんだろうなと思う。そういう姿には心動かされます。人からもらうパワーって、すごく大きいです。ここまで皆さんに支えてもらってるんだから、自分たちができるることをどなたかに返していくたい。感謝の気持ちを持ったら、かたちにしてちゃんと伝えるって大

事だと思います。

菅原 お二人が地域とともにお店をつくってこられたからこそ、お客さまも我が事のようにお店を大事に思うでしょうね。お二人の仕事のスタイルはきっと変わっていないのだろうけど、大事にしている軸のようなものが、木の幹のようにどんどん大きく太くなっているような、そんな印象を受けました。CLSすがはらとしても、お二人から学ぶべきことがたくさんあると思います。「おにぎりべんち」で何か一緒にできたらうれしいです。

紀子さん そうですね。ぜひみんなで楽しく。

幸徳さん うん。発信する側も楽しまないと!

表現を通して対話し、理解する

松下 愛

「て」とてのキッズ」(児童発達支援・放課後等デイサービス)に通う子どもたちが、おにぎりべんちの壁に描いた「モザイクの樹」。制作にあたっては、子どもたちをあえて誘導はせず、描く場所、色、何を描くかも全て自分たちで決めてもらいました。スタッフの方々は子どもがどんな表現を選んでも否定せず、一緒になって驚いたり喜んだりしてくれたので、子どもたちも安心して自分らしい表現ができたようです。子どもたちは自分の世界を絵に広げながらも、隣の子が使う色やかたちとの兼ね合いを見ながら、好きな色や表現を見つけ出すことが自然にできていました。友達が描いたものに自然と拍手を送ったり、何を描いているのか聞いてみたり。そこには絵を通しての対話、協同制作だからこそ生まれた対話があったと感じています。今後も協同が目的のではなく、表現を通して結果的にそうなれるような環境をつくりたい。表現を通して自分や他者との対話、理解を深め、一人一人の多様な表現や個性を楽しみながら探していくたいと思っています。

松下 愛(細密画家)

武藏野美術大学卒業後、美学校にて細密画の技法を習得する。現在は細密画をとおして独自の表現を追求しながら、九州を中心に戸展やグループ展などで発表している。年齢や障がいの有無に関わらず、子ども一人ひとりが対等かつ自由に表現できる場「こどものアトリエ」を運営。



△壁いっぱいに描かれたモザイクの樹。天井や梁、柱もお構いなし。床にも“根”的下書きが這っている。

「まけおに」と
「やながわ」さんの
奇跡のコラボ!



△NIGIRI RECIPES

つぼみ菜と肉そぼろのおにぎり

特別編

「まけおに」×「ブチ・レストランやながわ」

岡県で生産された新し
い野菜。ビタミンC、B2、E、
カロテンなど抗酸化作用が
高い成分をたっぷり含んで
いるので、免疫力UPが期待
できます。



「つぼみ菜や葉の花は薬膳分類では「辛味・温性」に分類され、
皮膚の炎症を鎮め、血の巡りをよくする」とされているそうです。
また、つぼみ菜にはストレスを緩和する働きをする
GABAも含まれています。

【作り方】

- ①米ともちきびを炊飯器に入れ、1合分の水で炊く
- ②つぼみ菜を塩ゆでし、1~2cmの長さに切る
- ③豚ミンチを炒め、火が通ったら★を入れて炒め合わせる
- ④炊き上がったご飯に②③を混ぜ合わせて握る

【材料(4個分)】

・米1合	★しょうゆ大さじ1
・もちきび大さじ1	★砂糖小さじ1
・豚ミンチ75g	★おろしおが小さじ1
・つぼみ菜(葉の花でもOK)50g	★おろしにんにく1g(チューブで約2cm)
・塩適量	★豆板醤小さじ1/4
★紹興酒小さじ1	★オイスターソース小さじ1
★甘酒小さじ1・1/2	★みりん小さじ1/2