レストラン 食楽工房

すべての人がくつろげる食事のひとときを

夢を追いかけて

私が小学生のころ、母親がよく作ってくれた、三角のおいなりさん（稲荷寿司）を家族で食べると、幸せな気持ちになり笑顔になりました。子供心に、おいしい食は、人を笑顔にし、心を豊かにしてくれる力があることを知り、将来、食に携わる道に進みたいという夢が湧いてきました。

中学校の卒業文集に寄せた、将来の夢に「世界一のレストランを経営したい」と書きました。（世界一といっても大きさではなく、心暖かなレストランをやりたいと思いました。）

卒業後、西洋料理店に入社して料理の道に入り、夢がかなってとてもうれしかったです。

でも、最初の3年間は毎日皿洗い、野菜洗い、皮むき、さらには店内の掃除をしながら、先輩の料理の手順をメモ帳に走り書きしました。

徐々に仕込みや、料理をする機会が増え、充実した日々を過ごすと同時に、料理を作る喜びを味わいました。そして26歳で副料理長に、32歳で料理長になりました。

その後、店を移籍して再び総料理長になりましたが、子どもの頃からの夢を実現するために、56歳の時に、独立開業し、現在に至ります。

ユニバーサルデザインへの思い

27歳の時、静岡県からの依頼で障害者施設、高齢者施設等で料理を作り、施設利用者に食べていただく「料理慰問」を以後30年にわたり、年に3回行うようになりました。

どの施設でも大変喜んでいただき、特に子どもさんは、初めは私に対してすごく警戒をしていますが、一緒に食事をして、帰る時には笑顔で、この次はいつ来る?と言いながら私にまとわり付いてきてくれます。

高齢者の方は、レストランに行きたいけど店の入り口の階段や、トイレが和式の場合、足や腰が不自由ですと、しゃがむことができない。車いすで入るには、スロープのあるお店でないと入れない。（慰問を始めた40年前当時、飲食店にスロープのある場所はホテルくらいでした。）

慰問を行う度に、もし自分のレストランを開業することが出来たら、可能な限りのユニバーサルデザイン（以下、「UD」）を取り入れたい、という思いが強くなっていきました。

お店でのUDの取り組み

当店では、障害者・高齢者・健常者が同じ空間の中で、ゆったりとした気持ちで食事していただけるような、やさしい雰囲気の店舗づくりを心がけています。具体的には

①車いすで駐車場から入り口を経て、テーブルや、カウンターにいたる、バリアフリーの動線です。

②店内は車いすで楽に行き来できる通路幅を確保しています。

③3ヶ所あるトイレはすべて車いすで利用可能です。

④オストメイト対応のトイレを設置しています。

食への取り組み

食には生涯、夢と人を幸せに楽しくしてくれるすばらしい力があります。当店では、地産地消にこだわり、野菜をはじめとする食材等は、地元浜松を中心に23軒の契約農家さんから仕入れています。また、個別サービス・介護食対応など、事前のご予約で、お客様の一人ひとりのご要望に沿った料理の提供を可能にしています。

〈例〉飲み込むことが苦手な方への嚥下（えんげ）食、食事の動作が不自由な方へ、食べやすい大きさに切り分けるきざみ食、27品目（卵・乳製品・小麦粉・そば・その他）の食物アレルギーへの対応、肝臓の働きが弱っている方への減塩食、低カロリー対応食など。

なお、介護食のフランス料理コースは当店が日本で初めて提供しました。介護する方、される方に楽しい時間を味わっていただいております。

現在の取り組み

地域の介護食料理教室・大学生へのUD料理教室・JAの料理教室・小中学校へのUD出前授業・仕事の授業・味覚の授業を行っています（UD出前授業については、浜松市の提案事業でもあります）。

私は、児童・生徒に対して、高齢者や障がいをお持ちの方にも、楽しく食事をしてもらうこと、介護を必要とする方への介護食があるということや、高齢者の中には飲み込むことが大変な方もおり、そういった方への配慮など、一人ひとりに合った食事の提供、さらにはバリアフリーについて、当店での取り組みを交えて授業を行っています。

今後について

今までの経験を踏まえて、個々の対応を充実化し、地域に根付いたものにすることにより、さらなる「食のバリアフリー」を進めてまいります。

また、料理を通じて多くの人の幸せな笑顔に出会えますよう、「感動と魅力と身体に優しい幸せ料理を提供」し、皆様が気軽に入れるふれあいレストランを目指します。

これからも、「相手の気持ちを考えることがユニバーサルデザインの第一歩」と、思いやりの心の大切さを呼びかけていきます。世界中に広まるといいですね。

児童養護施設料理慰問

地域の介護食料理教室

小学校でのUD出前授業

高齢者の誕生会

（レストラン食楽工房　オーナーシェフ）
古槁　義徳

地元の新鮮素材と季節の料理を提供。

イラスト
静岡文化芸術大学小池先生作

053-522-5312