高齢者の誕生会

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。)

子どもさんのいる施設へ行くときは、若い「ツッパリ」の調理師を連れて行きました。料理を作り、子どもさんと触れ合って帰る時には、若い調理師の気持ちが丸くなって、やさしくなっています。子どもさんから多くのことを教えていただきました。

児童養護施設料理慰問（右手前が筆者）

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

写真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。

写真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。

写真③3ヶ所あるトイレはすべて車いすで利用可能です。

写真④オストメイト対応のトイレを設置しています。

①

②

③

④

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(わ)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。