

食と住の歴史をつなぐ

食事の教室「くでん」主宰

櫻井千佳さん(47)



ガラス張りの大きな窓から明るい日差しが差し込む。きょうは手づくりのおやきを作る「がんとむきあう会」の料理教室の日だ。手を動かしながら会

話に花咲かせ、自然と笑顔を浮かべる参加者の多くは、がん経験者である。曾祖父が1931(昭和6)年に建てた町家の一角。かつてインクを扱う商店だったモダンな内装をそのまま活用し、食事の教室「くでん」を開いた。「毎日の食事のことを気軽に相談できる『地域のお抱え栄養士』になりたくて」。キッチンで、てきぱきと動く櫻井千佳さん(47)が屈託なく話す。管理栄養士として金大病院で20年ほど勤めた後、医師の夫に付き添い2年の米国暮らしを経験。帰国後は他病院から復職の誘いもあったが、生まれ育った街中に拠点を構えることにした。

管理栄養士として金大病院で20年ほど勤めた後、医師の夫に付き添い2年の米国暮らしを経験。帰国後は他病院から復職の誘いもあったが、生まれ育った街中に拠点を構えることにした。

毎日の食は、生きるためには欠かせない。だが、ひとたび不調をきたせばその当たり前が困難になる。食道がんの治療を受けた後、家庭での食事はどうすればいいのか、奥さんを亡くした旦那さんや、闘病中のお母さんでも家族に作れる時短料理とは。病院では伝えきれなかった食の工夫を、この家で「口伝」している。

何よりの報酬は、年配の方から教えてもらう「おふくろの味」だ。スルメでだしを取った煮物、満州生まれのおじいちゃんからは、手作り餃子が思い出の味だと聞いた。思いがけない料理との出合いが面白い。

「治療中で食欲のない患者さんでも、お母さんの味を尋ねると、食べたいものの答えが返ってきたりするんですよ」と櫻井さん。人が伝え、家庭で守り伝えられてきた思い出の味が、生きる力になると信じている。

祖母が住んでいた家で暮らし、自身も作り始めた味がある。かぶら煮しに、手前味噌、土間の空間があるからこそ自家製でできる。祖母が作っていた姿を思い出し、この家の味にした。

「ただレシピを講釈するのではなく、その家庭で口伝されて、守られてこく味を増やせたら」と櫻井さん。この家と共に伝わった祖母の味も、しっかり受け継いでいこう。(おわり)



町家で食事の教室を開く 櫻井さん(左) = 金沢市高岡町

川上光彦金大名誉教授



識者の「目」は、人と人をつなぎ、

長く使われてきた建物を改修して、新たな用途で活用していく。それらの集積が、まちなかの魅力を輝かせる。そんな連鎖がみられるようになってきた。「くでん」は、人と人をつなぎ、安らぎを与える場にもなっており、素晴らしい。このような事例や町家人を増やしていきたいものだ。