

# 福祉施設で生かすシエフ経験

おほかた きょうじ  
茅ヶ崎市 小保方 京司さん(62歳)

午後のお茶の時間。ブルーベリーソースと生クリームが添えられた手作りロールケーキに、デイサービスを利用するお年寄りの顔がほころぶ。

「ムースやプリンもよく作ります。先日はクレームブリュレ。表面はちゃんとキャラメリゼ(砂糖を褐色に焦がすこと)したんですよ」

老人福祉施設や保育園などを経営する社会福祉法人恵伸会に、調理責任者として入ったのは59歳のとき。それまではフレンチのシェフとして活躍してきた。

大学では数学科専攻。料理の道に進んだのは、都内の有名イタリアンレストラン「キャンティ」を学生時代に訪れたのがきっかけだ。「夢のような料理に感動しあがれて、卒業と同時にキャンティに入ったんです」

その後スペイン料理店を経てフレンチレストランへ。開業経験もあるが、大病を患った妻子の看病に専念していた時期、人材バンクに登録。連絡してきたのが恵伸会だ。「なぜ老人福祉施設が私を採用したいのだろうとためらっていると、施設の料理のあり方を変えたいとのこと。自分が求められているありがたさを強く感じ、期待にお応えしようと心を決めました」

だが福祉の世界での料理は、それまでとは大きく違っていった。

「食べる人に訴えかける何かが必要なのは同じですが、その『何か』が違う。今までの自分の料理を問い直しています」



## [DATA]

特別養護老人ホーム  
サンレジデンス湘南  
平塚市田村2-11-5  
☎0463-54-7007  
写真は、デイサービスでのこの日のおやつ、手作りロールケーキ

寝たきりの人でも、食べ物をお口にすると表情が変わることがある。「料理を介せばどんな人とも通じ合えると分かりました。その分、何一つおろそかにはできません」  
今後は新しいスタイルの施設食を確立し、後進に伝えたい。自分がこの職に就いた意味はそこにあると考えている。