

Hospitality

地域のホスピタリティを訪ねて

人と食とコミュニティー

カフェダイニング珈琲時間 代表 衣簾 孝枝
(きぬはた・たかえ)

「食べること」=「生きること」

食べることって人が生きていくうえで一番必要なことですね。共働きの家庭が増える中、私は25年間保育園で子ども達の成長を支える食事作りに奮闘してきました。保育園で長年培った経験は今の仕事でとても役立っています。

私は人を食でもてなすこと、人と話すことが好きなので今の仕事がとても気に入っています。この先も続いていく私の人生の中で、一生現役で楽しく過ごすことのできる今の仕事に出逢あえたことはとても幸運でした。

旬を大切に

日々の料理の基本は旬の食材を使った「味」を大切にすることです。主菜は「魚の日」、「肉の日」とありますが、副菜の小鉢は毎回違うものをと心がけています。保育園での経験から栄養素に気を配るだけでなく、おいしく食べていただくことも栄養のひとつと考えるようになりました。出汁のうまみを活かし薬味の持ち味を引き出すようにすれば、旬の味を楽しむことができるおいしい食事ができます。ひと手間、ひと工夫を惜しまずすることが食事作りには大切です。お客様も心をこめて作ったものに「まずい」とは言われません。それより「おいしかった、ご馳走さん」と声を掛けて帰られる方もおられ、明日もおいしいランチを作ろうと力づけられます。

「ヨシタケコーヒー」との出逢い

この仕事をするにあたって、こだわりのコーヒーとも出逢えることができました。口にした時は目からウロコで、こんなに深くて薫りの良いまろやかなコーヒーがあるんだと思いました。それが「ヨシタケコーヒー」です。一杯に手間と時間をかけて作り出すコーヒーはまさにこだわりの一杯という気がします。



世界初の缶コーヒー誕生から50年目。私も浜田で「コーヒーの薫るまちづくり」を頑張っています。

いくつになっても「チャレンジ」していきたい

丈夫な身体と心を作るバランスのとれた食事のため、奥深い食について日々学んでいます。月1回は「浜田まちの縁側」代表・栗栖真理さんの下で「クッキング教室」を開いて地域の子供達とふれあっています。旬の食材を使って浜田の伝統料理や行事食などを子ども達と一緒に楽しくわいわいと料理をしています。これからも子ども達や地域の人々と寄り添いながら、いくつになっても新しいことにチャレンジしていきたいです。「caféダイニング珈琲時間」は、これからも皆さんの寄りどころとなれたらと思っています。



クッキング教室



caféダイニング珈琲時間の店内



ヨシタケコーヒー