細腕なんて言わせない!!

312

〝発酵食品、体にいいわよ〟

「人のためには頑張れます」と語る　西山　紀子さん

■「発酵カフェありがとう」経営
■いわき市四倉町上仁井田字松葉一一六
電話／〇九〇―二三六七―五五一〇

「もともとは自宅用にと思い、発酵食品づくりに入ったんです。体にいいものですからね」と、柔らかい笑顔で語る西山さん

得てきた道の知識や経験を基に、新たな分野へ翼を広げている西山紀子さん（五二）は、現在励んでいる仕事内容を終始、にこやかに語る。

彼女が日々、研さんしているのは、発酵関連の食と料理について。五年ほど前、自宅の敷地内で義母が飲食、酒類などを販売していた商店を改造して拠点とした。

「自分で室内全体に壁紙を張り付け、床板まで自分で造作したんですよ」と、屈託なく続ける西山さん、天真爛漫（らんまん）型。当初は、カンパーニュ（フランスパンの一種）と、焼き菓子類の製造と販売を行った。

福島医大で看護師の職に就いていた西山さんは、病人に与える薬類の大切さを理解する一方、併せて食べ物に関しても自分なりの考えを持っていた。こうした知識を踏まえ、先に改造した店舗を二年前に「発酵カフェありがとう」の名称に〝衣替え〟して本格的にスタート。

彼女が人の生命に携わる仕事を選んだきっかけの一つは、「実家の祖母がナイ

「店は毎月、『新月』の日に開いています」

リセット考えて店は「新月」の日だけ開店

チンゲールの本を子どもの私によく見せてくれていたんです。これが少しは影響していると思っています」と、思い出しながら続ける。

「身体によい」と言われている漢方薬のノウハウを学び、同時に薬膳料理に用いられる材料、特徴などもは握して関連分野をマスター、天然酵母のパン、菓子作りにも精を出した。こうした〝技〟が各方面に伝播（でんぱ）したことで、地元の学校、民間の会社から講師として招かれ、以来、各所で発酵食品類についての普及や指導に余念がない。

母は〝家庭の太陽〟なのよ

「体にいいものですから、もともとは自宅用として発酵食品を用いていたんです。知り合いの中に『欲しい』という人がいたので分けてあげたら、それが広まって…。今も料理教室を開いたり、レシピ作りを行ったりしています」

そんな彼女の一日は、地元産品の有機野菜類などをフルに用いて各種商品づくりに加え、招かれて各地で講座も開催。近隣の主婦らを対象に、時には週に数回の開講という忙しさ。

ところで、西山さんが扱う商品の中で人気の一つは、「醤油糀（しょうゆこうじ）」。自然栽培の米糀と国産丸大豆醤油入りで、煮物や納豆、みそ汁などにはうってつけとの評判。パン、焼き菓子類もアレルギー反応を考慮して卵や牛乳を除いて仕上げる。

店では、甘麹などの発酵調味料、旬の野菜を使ったランチ、テークアウト用弁当、無農薬の野菜販売も。店内での飲食については、「ひと月に一度、月が新たに〝リセット〟される日のため」として、毎月「新月」の日に限り、午前十一時から午後三時までオープン。

食べ物の大切さを訴え、東奔西走を続ける西山さんは、「空いている時がないのに仕事を入れてしまう。そんな時は『(自分自身)やだなー』と思います。でも、自分のためには限界があるけど人のためには頑張れます」と言い切りつつ、「お母さんは家庭の太陽。笑っていれば明るくなる。そして、お母さんは救急箱にもなってほしい」と、主婦の〝務め〟も提言してくれた。

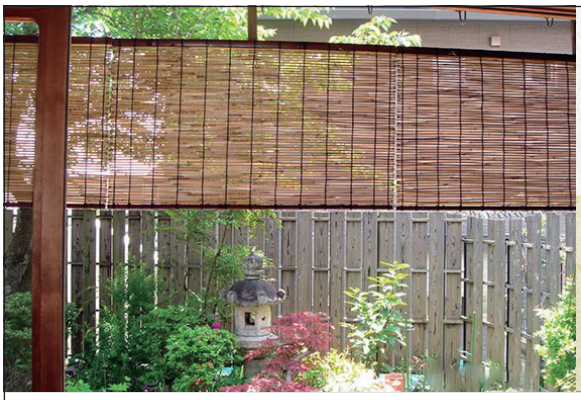
プロフィル

にしやま・のりこ

1971年4月11日生まれ。福島市出身。「もともとは自宅用として発酵食品類を始めたんですけど…」と言いながら、「今の仕事、お金になるということはないですね」と、苦笑い。夫との間に1男2女。空いた時間があれば2人で「道の駅巡り。珍しいものがあれば買ってきます」。好きな食べ物は、「人が作った物、雑食系です」。得意な料理は「和食」。A型

※このコーナーは隔月掲載です。

■お知らせ＝このコーナーでは、自ら選んだ仕事に、あるいはその人生においてひた向きに励み、努めている女性を紹介しています。情報をお寄せください。



京都の老舗

西河竹工芸展

会期 令和五年六月二十九日(木)～七月十一日(火)

京都・西河プロフィール

天保2(1831)年創業。以来、竹芸ひと筋。葦や籐などの天然素材を活かしたオリジナリティーに富んだ作品を製作しています。

■今千春 茶陶展　7月13日(木)～25日(火)

有限会社 小野美術　営業時間 午前10時～午後6時（最終日は午後5時閉場）

いわき市平字中町22番地の2　Kビル1F　☎0246-35-0383

HP:http://onobijutsu.jp　e-mail:onobijutsu@sirius.ocn.ne.jp