

『食』のシーンで活躍する家族

それぞれに個性を生かして、それぞれに『食』を追及する家族を訪ねました。その根っこには家族ならではの『食』の物語がありました。

文◎宮内香苗 撮影◎相原豪
text by Kanae Miyuchi
photographs by Gou Aibara



前列右から長男・鎌田琢弥さん、鎌田淳子さん。後列右に次男・鎌田誠逸さん、そして琢弥さんのご家族。

鎌田家 「食」が生き方の土台に

料理研究家の鎌田淳子さん(67)、『ルフランルフラン』のオーナーシェフ鎌田琢弥さん(41)、『旬采食卓 Makoto』の店主鎌田誠逸さん(39)、3人が母子・兄弟であることを知っている人はほとんどいません。二人の息子さんは「それぞれの仕事にそれは特に必要ないです」とクールです。淳子さんも「ことさら話す機会もないですね。」とこれまで大らかです。この日は誠逸さんのお店に集まっていたいただきお話を伺いました。

鎌田家の物語は50年ほど前にさかのぼります。淳子さんは高校時代に鎌田節弥さんと出会い、23歳の時に、医師となった節弥さんと結婚します。若いころから健康の源である食の大切さを感じていた淳子さんは、子育てや介護などのかたわらパン作りに打ち込みます。36歳の時、パンコンテスト優勝の副賞として出かけたアメリカで、女性も精神的に自立し、自身身の人生を生き生きと送っているのを目の当たりにしました。それがきっかけとなって「私も目覚めたんですね。」と笑います。夫・節弥さんからもそんな

な生き方を認められ、以来ますますパンや料理の研究に励むようになりました。また子育てにおいても、自立して逞しく生きることができるようになることができたそうです。

琢弥さんと誠逸さんは、今の仕事を選んだことに母親の影響はないと言います。けれども「身近に料理やパンを作る環境があって、無意識のうちにそれが刷り込まれていたのは確かでしょうね。」と口をそろえます。また、父親の節弥さん(7年前に62歳で他界)は子ども



鎌田淳子さん(左は生徒さん) 『鎌田淳子パン & 菓子クッキング教室』

お問合せ：松山市水産町 740-3
089-970-3536

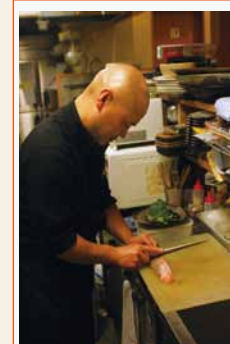
料理研究家 1級パン製造技能士。
自宅の他に、カルチャースクールでパン教室を開き、家庭製パンや家庭料理の楽しさ豊かさを伝えている。



鎌田琢弥さん 『Refrain Refrain』 オーナーシェフ

お問合せ：松山市居相 4-17-27
089-905-0366

全国的なファンを持つ『ルフランルフラン』。琢弥さんは様々なお菓子のコンテストでの入賞歴を持つ。日々おいしいお菓子作りを追及すると同時に、後進の指導にもあたる。



鎌田誠逸さん 『旬采食卓 Makoto』 店主

お問合せ：松山市桑原 5-2-1
089-913-0286

旬のおいしさを家族で楽しめる居酒屋。誠逸さんは、「おいしい物を食べながら豊かなコミュニケーションが生まれるような場所を」と語る。

進む道に一切口をはさまず『本人がやりたいことを探っていくんだから放っておけばいい』という方針だったとか。

そんな話をしているうちに、話題は、混乱している食の現状や自分らしい生き方などへと広がりました。誠逸さんは「どこを見て仕事をしていくかなんです。本質を見てきちんとした仕事をしていきたいものです。」と。琢弥さんは「自分の個性を生かして、物作りをする人や手に職を持って生きる人が認められる時代になってきましたね。」と。淳子さんは「食は生き方の土台ですね。」と息子二人の言葉にうなずきます。このようにじっくり話す機会は初めてだということですが、食の本質を見極め楽しんで仕事をすると姿勢は共通しています。それぞれの個性を生かして活躍する鎌田さん一家の土台には、心豊かな家庭の食があったことを実感しました。

淳子さんは今、囲碁に夢中だとか。囲碁を通じて人生の『道』を学ぶのが楽しくてたまらないとはつらつと語りました。

上岡家 「お茶」と「フランス料理」の出会い



写真右 / 右から上岡大樹さんと映理子さんと大樹さんの父である会長の上岡賢二さんと素子さん夫妻。

写真上 / 映理子さんこだわりのマカロンの表面は「もっちりねっちり」。香り高い緑茶と一緒にいただくと共に引き立て合い新しいおいしさが味わえる。



上岡大樹さん(38)は、大街道で70年以上続くお茶と茶道具の店『上岡軒』の4代目です。20代の頃に東京は神保町の有名な古書店でアルバイトをしていたそうです。その時、専門の知識を持って伝統に根差した仕事をする事の「かっこよさ」に魅せられ、初めて家業を意欲するようになったとか。茶道具の勉強のために他店で修業してから上岡軒に入ってから7年、今、仕事の奥深さと難しさを実感しているところだと語ります。奥さんの映理子さん(32)とは、淡交会(茶道・裏千家の団体)の青年部の活動で知り合い2年前に結婚しました。その映理子さん、学生時代に上京したことをきっかけに、東京でフランス料理の勉強を始めます。フランスでも勉強し、その後、東京のフランス料理学校でアシスタントをしていました。自分で何かやってみたくてと松山に戻り、映理子さんの父の実家である大きな和建築の家で、アットホームなフランス料理教室『シェゼリコ』を開きました。そのころ大樹さんと出会ってゴールイン。赤ちゃんにも恵まれ、今は育児休暇中。

シェゼリコ

美しい庭と風格ある日本建築の家で開かれる映理子さんの料理教室。



松山市南斎院町 888
TEL : 090-2622-1981

お茶と茶道具 上岡軒

格式ある茶道具や抹茶だけではなく、贈答用から日常使いのお茶まで扱う。



松山市大街道 1-6-6
TEL : 089-941-5158
④ 10:00 ~ 20:00
⑤ 不定休

教室は9月から再開の予定です。「カッコよく言うと、私の料理はジャズなんです。」といたずらっぽく笑う映理子さん。レシビに縛られず即興の感覚でできてしまう楽しさも味わってほしいのだそうです。

そんな二人は「もっと皆さんにお茶を楽しんでほしい。」と声を揃えます。映理子さんの教室では、マカロンに緑茶を合わせた後、フランス料理の後で庭を見ながら抹茶を点てたり、大樹さんは大街道のイベントでお茶の講座を開いたり…。これからも新しいことに挑戦して「お茶」を生かしていきたいと、和洋コラボレーションの若夫婦は明るく語りました。