私の思い出写真館

縁が育む、食を育む

鈴木 豊
キユーピー
相談役

レストラン山崎にて、ホテル・ドゥ・ミクニの三國清三さんと
奇跡のリンゴの木村秋則さんを囲んで。

この写真は、弘前市にある「レストラン山崎」にてオテル・ドゥ・ミクニの三國清三さん、奇跡のリンゴの木村秋則さん、当時ヤヨイ食品の会長であった奥脇裕さん、そして、店主の山崎シェフと撮ったものです。この写真を見るたびに、縁が広がっていく面白さを感じます。最初は奥脇さんから、ヤヨイ食品の社員の方への講演依頼を受けたことがきっかけです。その折に、私と同じ北海道生まれの三國シェフの話が出て、一度三人でお会いしようということになり、オテル・ドゥ・ミクニで会食をしたのです。そのとき、私が「奇跡のリンゴ」の本の話をしたところ、三國さんのシェフ仲間に、木村さんと縁のある山崎シェフがおられました。山崎さんは、「奇跡のリンゴ」が有名になるずっと前から木村さんのリンゴを使っており、二人は昵懇（じっこん）の仲とのことでした。すると、三國さんが突然「そのリンゴを食べてみたいでしょ！?」と。後日、厚かましく「奇跡のリンゴ」が実る畑に出向き、その軟らかな大地を実感。その後、レストランで食事をしましたが、木村さんが、農産物を育てる一途（いちず）な思いを、包み込むような笑顔で熱く語られたのを思い出します。そして今、三國シェフには、私共が取り組んでいる、食育活動の講師をお願いしています。

それは、「家族でわくわくクッキング」という料理教室で、お子さんとお父さんが本格的な料理に挑戦します。料理教室では、三國シェフらしい笑顔と分け隔てのない会話が、いつの間にか会場の緊張感を優しい雰囲気へと変えていきます。そして、お子さんがお父さんと作った料理（お母さんは手を出せないのです！）が出来上がると、家族でテーブルを囲み食事をします。三國さんも私も「食育」を難しく考えずに、「いろいろなものを、皆で一緒に食べる。そして“会話もごちそう”にする」ことが大切だと考えています。このような縁が広がり、皆さんの力をお借りしながら少しでもお役に立てることができ、つくづくありがたいと思っております。

注）奇跡のリンゴ：完全無農薬無肥料の自然栽培で育てたリンゴ