

原田京子

<56>

食べることは
生きること



KYOKO HARADA

1962年生まれ。日田林工高卒。大阪市内の建築事務所で働き、建築士の資格を取得したが、都会になじめず帰郷。約10年前から料理研究家として活動する。食育、料理教室のほか、商品開発のアドバイザーなども務める。

「食べることは生きること」。それを伝え続けることが使命だと感じている。

高校卒業後、大阪市の建築事務所で働いていた。心休まる暇もなく、せかされるように過ぎる都会の生活に疲れ日田に戻ったのが22歳。結婚して夫の実家の農業を手伝いながら、3人の子どもに恵まれた。次男は夏も冬も関係なく熱を出しやすい子で、40度の高熱に苦しむことも多かった。病院に連れて行っても原因は分からない。5歳になったとき、福岡県の病院で免疫学が専門の医師に診せると、細菌やウイルスなどの病原体に対する抗体が体内にできにくく、死亡例もある病気と診断された。不安になった。

「治るかどうかを悩んでも仕方ない。自分にできること

をして全力で支えよう」。それが料理だった。無農薬野菜を中心に、安心して安全な食事を心がけた。免疫力が付き体が強くなる料理を勉強。子どもが飽きないようにと「煮る」「焼く」「蒸す」だけではない調理法でレパートリーも増やした。料理と治療のかけがあつて次男の病状は大幅に改善。この経験から「食」の大切さを、ものすごく感じた」。次男は今、スイスの大学で免疫学が専門の研究医として働いている。

福祉施設で介護食を作る仕事をを経て、40代でレストランのシェフになった。今度は見て楽しく食べて感動する食事を提供した。自分の作った料理で人が喜ぶ姿を見ると、料理の無限の可能性を感じた。「料理の素晴らしさ、食事の大切さを広めよう」。約10年前料理研究家と

して主婦や親子向けに料理教室や食育活動を始めた。市内の高校では講師として調理師を目指す生徒たちを教える。行政や企業、まちおこしグループなどに請われ、商品開発のアドバイザーも務める。

自然に囲まれた日田には良質な農作物や果物などの食材、料理を引き立ててくれる小鹿田焼がある。そして、おいしい水。いつか日田の風土や景色、生きる人々の息づかい、食材を作る人たちの思いを詰め込んだ、日田の良さが感じられる料理を「創りたい」と思う。

「そんな魅力的な料理があれば、日田を離れた人たちも懐かしんで正月やお盆くらいは帰って来たくありませんよ」。今できることを続け、一歩ずつ進んでいけば、必ず実現できると信じて。