

まちから、ちから。47

くらし・まちづくりコーディネーター
ジャーナリスト 齋藤 喜以子



カラフルでおしゃれ。目にも楽しいケータリング料理

人も、野菜も、

とびっきり個性を生かす！

株式会社3・SUN・TREASURE

(神奈川県三浦郡葉山町)



横田さん著、食を通じた
ライフスタイル提案のレ
シピ集



代表取締役・フードデザイナーの横田美宝子さん。北欧のテキスタイルで培った感性を生かし、素材に新たな命を吹き込む

温暖な気候と、美しい海岸、各界名士の別荘や御用邸のあるまちとして知られる神奈川県葉山町。今回はこの葉山で、菓膳の考え方や四季のリズムを取り入れた独自の方法で、体に優しく、素材を生かし切る「養生ごはん」と「おやつ」のフード展開をしている株式会社3・SUN・TREASURE(サン・サン・トレジャー)を取り上げる。「自然の色を食べる」という不思議なコンセプトを掲げ、企業や大学障がい者施設などとのコラボレーションを通じて、地域とのつながりを持ちながら付加価値の高い商品開発や就労支援などを行っている。

テキスタイルの感性と食の融合

同社代表の横田美宝子さんは、服飾関係の短大を卒業後、スウェーデンに遊学して染色や刺繍などテキスタイル全般について学び、帰国後は、シヨップのディスプレイや専門学校の講師を務めるなど、テキスタイルの分野で活

躍していた。

横田さんに転機が訪れたのは、出産や7か月にわたる闘病生活を経験したこと。改めて、食の大切さと、大地の恵みに感謝しつつ素材を生かすことの大事さに気付いた横田さん。テキスタイル分野で培った色使いや遊び心の感性と食を融合させて、「自然の色を食べる」と

いうコンセプトを生み出した。

旬の食材と、食材本来の色と形の面白さを生かした「養生ごはん」や「おやつ」は、おいしさはもちろん、視覚的に美しく楽しい、祝祭を思わせる横田ワールド。素材は生産者から直接仕入れ、素材を使い切るフードロスにもこだわっている。このような取り組み姿勢が、健康や環境を重視する時代環境とも相まって、一躍注目されることとなった。

事業としては、注文に応じてオフィスやイベント会場・撮影現場にランチを届ける「カラルランチBOX」や、料理の宅配から会場設営・パーティー中のサーブまでを行う「ケータリングサービス」。参加者と一緒に農業生産者を訪ね、交流ととれたて野菜で調理や講

自立と社会参加をめざして

〔障がい者就労支援事業所〕



道具の工夫で作業効率が高まり、てきぱきと手が動く。人気商品の雑穀ベジクラッカーは、砂糖不使用でおつまみにもおすすめ(右上)



森の中でランチを楽しみながらの「フードセッション」



生産者と交流し、とれたて野菜でアウトドアクッキングを楽しむ「つながりめし遠足」



キャンパス内でとれた梅を使って女子大生と共同開発したマーガレットケーキ

今回取材した社会福祉法人障がい者就労支援事業所の菓子工房では、以前から焼き菓子を作っていたが、コストが合わない、販路が広がらない、作業効率が悪いといった課題を抱えていた。そこで、1年前に「右手にそろばん、

生産力×企画力でハッピーに

義を行う「つながりめし遠足」、テーマに合わせたトークや調理実演を行う「フードセッション」など。
また、地域との連携にも目を向けている。食物学部の大学生と、キャンパス内で収穫した梅で作った梅酒とその実を使い、校章を模したマーガレットケーキを共同開発。東日本大震災の直後は、少し時間のゆとりができたことをチャンスと捉え、障がい者施設での菓子製造指導も行うようになった。

左手にロマン」を掲げる横田さんをフードアドバイザーに迎え全面的な改善を行うことに。製造工程も、作業が得意な利用者に合わせるのではなく、誰もが得意な利用者に合わせて、わかりやすくなった。現在は朝9時から午後4時まで、13人の利用者がやりがいを見出し、熱心に取り組んでいる。
「福祉施設で作ったお菓子だからといって、おいしくなければお客さんに受け入れてもらえない」と横田さん。改善策はと言うと、まずは、味の追求と材料の見直しを徹底し、併せて品揃えをスリム化することで、クオリティとコストの両立を図った。次に、利用者の個性は一人ひとり異なるものの、誰もが参加できるように適材適所への配置と、現場を熟知する職員が工夫を凝らした治具(作業用補助具、簡潔な指示書など)を用意。製造工程が、利用者

のみならず職員にも単純明快になり、作業効率も向上した。スムーズな作業には声出しも大事。生地をこねる時の「切って、切って、ぐるりんぱ」や「握って、握って、ぎゅっ」といったリズムカルな「魔法の言葉」も発明した。
1年が過ぎた今、利用者の表情は明るくなり、菓子工房に来るのが楽しくて仕方ないといった様子。コミュニケーションが苦手だった人も、自分からアピールしたいという気持ちが高まり、プレゼン上手になっている。このような変化は、お菓子作りを通じて得た成長をみんなが喜び合える菓子工房の雰囲気、自己肯定につながったものと思われる。
今後について横田さんは、「小さな成功体験を積み重ね、価値を共有できる人たちとさらにつながり合うことで、大きな束のダイナミックな動きへ発展させていきたい」と語る。