いのちが喜ぶほうへ



箕輪町の静かな集落にある「ごはん屋いまい」。

店を訪れると、明るい笑顔で迎えてくれるのが矢沢公子さんです。

目がなくなるほど、くしゃっとほころぶその笑顔。見ているこちらまで、つられて自然と笑顔になります。気取らず、飾らず、よく笑う。そんな公子さんの周りには、人の緊張をふっとほどくような、やわらかな空気が流れています。

現在は、パートナーの今井元雄さんとともに「ごはん屋いまい」を営む公子さん。

「その人が、その人らしく生きていられたら、それでいい」

その言葉のとおり、これまでの人生でも、誰かが決めた「こうあるべき」に自分を合わせるのではなく、自分の心に問いかけながら歩んできました。

今の暮らしにたどり着くまでに、どんな出会いや選択があったのでしょうか。公子さんにこれまでの歩みを伺いました。

「食」に関わり続けてきた

公子さんは名古屋市出身。

小学校から大学まで名古屋で過ごし、大学卒業後は栄養士として給食会社に就職しました。

献立を考えるだけではありません。大量の野菜を切り、調理をするなど、給食づくりの現場で 8 年間働きました。



娘さんが作ったカボチャのオブジェ

物心がついた頃から、家で家族のご飯作りをしていたと言います。振り返ってみると、「食」はずっと公子さんのそばにありました。

大学時代にも飲食店でウェイトレスとして働いたほか、当時、名古屋にできたコーヒーチェーン店の直営店で、オープニングスタッフとして約 2 年間働いた経験もあります。

栄養士として 8 年間勤務した後、30 歳ごろ、結婚を機に退職。

その後、娘と息子が生まれ、しばらくは子育てを中心とした生活を送ります。

息子が 2 歳のころ、再び仕事へ。

子育て経験も生かせたらと、小規模保育園で、給食を作るパートを始めました。

ここでも約 4 年間、「食」に関わりました。

保育園では、アレルギーに配慮した給食づくりにも携わりました。

大学を卒業してからの栄養士としての経験、子育て、保育園での給食づくり。

その時にはまだ想像していなかったかもしれませんが、一つひとつの経験は、現在の「ごはん屋いまい」へとつながっていきます。



みのぽか市から連れてきた子

「自分はどう生きたい？」を考え始めた

子育てをしていた時期、公子さんの中に少しずつ変化が生まれました。

それまで当たり前だと思っていたことに対して、「本当にそうなのかな」と立ち止まり、自分で調べ、自分で考えるようになったのです。

当初は、みんながより良く生きられる社会について、信じてるものがとてもしっくりときていたことで、活発に活動していました。

食べるものについても、暮らしについても、そして自分自身の生き方についても。こどもが出来てから考え方がガラッと変わったのです。学びを深める中で、「食べたもので身体はつくられている」という原点に立ち返り、改めて「食」のあり方を見つめ直すようになりました。

もともと、思い立ったらとことん突き詰める性格。その日のうちに、家にあった添加物入りの食品をすべて処分してしまったほどです。

こうして、食生活だけでなく、これまでの自分自身のあり方にも真剣に向き合う日々が始まりました。

周囲の価値観に合わせるのではなく、「私はどう思うのか」「私はどうしたいのか」を考えるようになりました。

その変化は、家族との関係や、それまでの生活そのものを見つめ直すことにもつながっていきました。

自分の気持ちをごまかしたまま生きていくのではなく、一つずつ自分で確かめながら、自分が納得できる方向へ進もうとしたのです。

結果、こどもたちとは離れて暮らすことになりました。



萱野高原から町を眺めるこどもたち

八ヶ岳へ移ることを決めたときにも、こどもたちに「一緒に来る」「ここに残る」という選択肢を示し、それぞれの意思を大切にしました。

こどもたちが選んだのは、住み慣れた場所に残ることでした。

もちろん、寂しさがないわけではありません。

夏休みなどにこどもたちが遊びに来れば、家の中は一気ににぎやかになります。そして帰った後には、やはり寂しさを感じるといいます。

公子さん自身が愛知県へ出向くこともあり、離れていても親子の時間を重ねています。

家族の形も、生き方も、一つではない。

「こうあるべき」という形に合わせるのではなく、その時々で、それぞれがどうしたいのかを考える。

公子さんの選択には、そんな姿勢が表れています。

大学生のころに出会っていたパートナー



公子さんと元雄さん

現在、一緒に店を営む元雄さんとの出会いは、実はずっと以前にさかのぼります。

公子さんが大学生のころ、ウェイトレスとしてアルバイトをしていた飲食店。その店長だったのが元雄さんでした。

その後、それぞれの人生を歩んでいましたが、年月を経て再びつながります。

当時、豊橋で飲食店を営んでいた元雄さん。

公子さんは、自分自身が食について考える中で大切にするようになったことを元雄さんにも伝えていきました。

「一緒にやるなら、私がいる意味がある店にしたい」

食材や調味料にもこだわり、店をリニューアル。

できるだけ自分たちが納得できるものを使って料理を提供する店へと変えていきました。

しかし、約２年間続けても、どこかしっくりこない感覚が残りました。

店を変えても、大きく何かが変わったわけではないことにもやもやしていました。

そこで二人は、さらに大きく環境そのものを変えることを選びます。

「もう、山でも行くか」

そんなところから始まった、新しい暮らしへの一歩でした。

豊橋から八ヶ岳、そして箕輪町へ

二人が向かったのは山梨県八ヶ岳でした。



お仕事中の公子さんと元雄さん

長く暮らしてきた土地を離れ、新しい場所へ行くことに不安はなかったのでしょうか。

そう尋ねると、公子さんは意外なほどあっさりと答えました。

「ないですね」

もちろん、何も考えていなかったわけではありません。

けれど、立ち止まって不安ばかりを考えるより、その時は目の前のことに必死だったといいます。

八ヶ岳での生活は、そのままずっと続く予定でした。

ところが、思いがけず住んでいた場所をたったの５ケ月で離れることになります。

次の場所を探すことになり、その先で出会ったのが箕輪町でした。伊那谷は祖父母が住んでいて、こどもの頃に伊那谷で過ごした楽しかった思い出が頭の隅に残っていました。

こうして二人は箕輪町へ。

これまで使ってきた大きな厨房機器なども手放し、新しい土地で、ほとんど一から店づくりを始めることになりました。

豊橋での店、八ヶ岳での生活。
思い描いた通りにいかないことばかりでした。
けれど、その経験があったからこそ、箕輪町での現在につながりました。

ようやく「しっくりきた」場所

箕輪町で店を始めた当初は、決して余裕があったわけではありません。
「とにかく店を回さなきゃ」
不安を感じている暇もないほど、必死だったといいます。
ところが、少しずつ店を知る人が増えていきました。


お店の前の通り

移住体験ツアーのランチ会場として利用されたことなどをきっかけに、町の人たちにも店の存在が知られるようになります。
そして、何より大きかったのが口コミでした。
誰かが「あそこ、おいしいよ」と誰かに伝える。
その人がまた誰かを連れてくる。
豊橋時代には、お金を払ってインターネット上の集客対策をしたこともありました。
ところが箕輪町では、多額の広告費をかけなくても、人から人へと自然に店の評判が広がっていきました。
「今は、すごくしっくりきています」
公子さんはそう話します。
思い切って環境を変えた決断は、大きな希望の光に繋がったようです。

「ごはん屋いまい」という名前

現在の店名は「ごはん屋いまい」。
以前は「キッチン」という言葉を使った店名でした。
ある時、「なんか違うよね」と二人で話していたところ、公子さんの中にふっと「ごはん屋」という言葉が浮かびました。
「ごはん屋ってどう？」
「それにしよう」
店の名前も、そんな自然なやりとりの中から生まれました。
名前を聞けば、どんな店なのかがすぐに分かる。
飾りすぎず、温かい。
「ごはん屋いまい」という名前は、現在の二人の店にぴったりです。



【huis】の遠州織の生地で作った暖簾

地元のものを、できるだけシンプルに

料理で大切にしているのは、できるだけ地元の食材を使うこと。

そして、調味料もできるだけシンプルなものを選ぶことです。

店には、旬の野菜を使った小鉢が並びます。

決まったものもあれば、その時に手に入った野菜から生まれる一品もあります。

こども連れの人が来やすいように、キッズスペースやこども向けのメニューも用意。

これは豊橋で店を営んでいたころから大切にしてきたことです。



ある日の、日替わりランチ

保育園の給食づくりで培った経験は、アレルギーへの対応にも生きています。

さらに「ごはん屋いまい」では、お弁当の注文にも対応しています。

一度に 30 個、時には 100 個。

大量調理の経験を積んできた二人にとって、注文数が多くなるほど、かえってスイッチが入るのだそう。

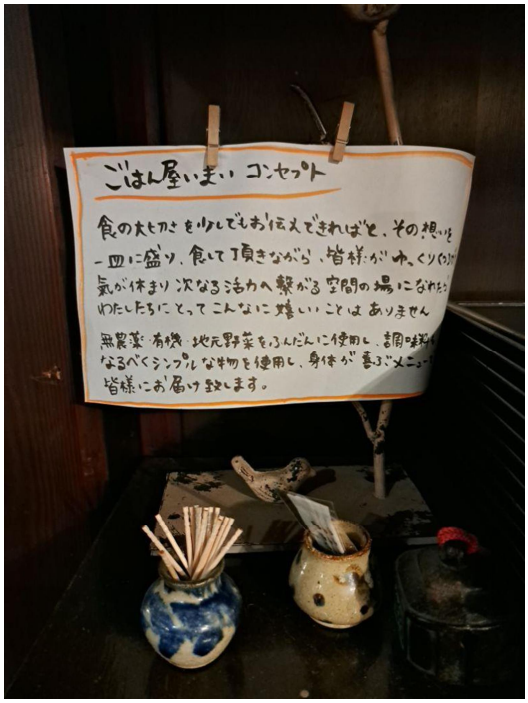
栄養士として給食を作っていた経験。

元雄さんが飲食の現場で磨いてきた技術。

豊橋での店づくり。

それまで別々に積み重ねてきたものが、箕輪町で一つになっています。

仕事と暮らしの境目は、ほとんどない



ごはん屋いまいのコンセプト

「仕事と暮らしのバランスは、どう取っていますか？」

そう尋ねると、返ってきたのは、

「一緒みたいな感じ」

という答えでした。

仕事と暮らしの境目がほとんどない。

料理を作り、お客さんを迎え、店で過ごします。

休みの日には二人でほかの店へ食べに行くこともあります。それも楽しみであり、勉強でもあります。

「お客さんが来てくれることが何よりうれしい」

だから、無理に「仕事」と「生活」を切り分けようとはしていません。

元雄さんは主に料理を担当し、公子さんは接客や盛り付け、情報発信などを担当。

それぞれの得意なことを生かしながら、店をつくっています。

盛り付けをするときには、「この人にはこのお皿が合いそう」と、その人の雰囲気を見ながら器を選ぶこともあるそうです。

決められたマニュアルではなく、自分たちらしいやり方で。

それも「ごはん屋いまい」の居心地の良さにつながっているのでしょう。

「自分がやれるやり方」でいい

店の情報発信を担当しているのは公子さんです。

豊橋時代から Instagram などを使い、発信を続けてきました。

大切なのは、「自分がやれるやり方」を見つけること。

店の発信も、「自分がピンと来た時に、ピンと来たことを」。

無理をして誰かと同じやり方を続けて、自分らしくないページになってしまったら意味がない。

みんなが同じような写真を載せ、同じような言葉で発信するより、一人ひとり違っている方がおもしろい。

そんな考え方にも、公子さんらしさが表れています。



ハギレで作ったリース



豊橋からのお気に入り　アフリカ布のガーランド

料理の次に夢中になった「布」

最近、公子さんが夢中になっているものがあります。

ミシンです。

アフリカ布やさまざまな端切れを使い、エプロンや小物などを作っています。

店の一角にある一室は、いつの間にか「ミシン部屋」のようになりました。

使っているミシンは、実母が残してくれたもの。

調子が悪くなれば町のミシン店へ持って行き、直してもらいながら使い続けています。

浜松にある大好きな服屋さん【huis】の遠州織の生地の端切れを使って、店の暖簾を作りました。

誰かが私のエプロンを見て、「私にも作って」と頼む。
それを見た別の人から、また注文が入る。


玄関に並ぶ、ハギレで作った小物たち

特別に「オーダーを受け付けます」と宣伝したわけではありません。

好きで作っていたものが、人とのつながりの中で少しずつ広がっています。

「なんでこんなにハマっているのか、自分でも分からないんです。」

そう笑う公子さん。

最初から「仕事にしよう」「成功させよう」と考えるのではなく、心が動いたからやってみる。

公子さんのこれまでの人生にも通じる姿勢です。

箕輪町は「ちょうどいい」

名古屋、豊橋、八ヶ岳と暮らしてきた公子さんに、箕輪町の魅力を尋ねました。

返ってきたのは、「暮らしやすい」という言葉。

車で少し走れば、買い物に必要な店があります。

一方で、周囲を見渡せば山がある。

「景色を見るだけで、ああ、すごいって思います」

都会での暮らしを知っているからこそ、この環境の豊かさを感じるといいます。

マルシェなどのイベントもあり、自分の好きなものに出会える。

便利さと自然との距離感が、公子さんにはちょうどいいようです。

愛知県に暮らすこどもたちのもとへ行き、人や車の多さに触れると、改めて箕輪町へ帰ってきた時にほっとすることもあるそうです。

遠くから来た人だから見える、箕輪町の日常の魅力があります。


手作りのターバン

大変だけど、楽しい。米づくりへの挑戦

今年の春、公子さんは箕輪町の「田んぼオーナー制度」に申し込みました。田植えから収穫まで、農薬を使わずに米を育てるこの制度。師匠の指導を受けながら、米ができるまでの一連の作業を経験しました。

実際に自分の手で米づくりをしてみると、それまで食べているだけでは分からなかった苦労が、身に染みて分かったといいます。

田んぼでの作業は、終わるころにはヘトヘトになるほど。それでも公子さんにとって、米づくりは決して苦ではありません。むしろ、楽しくて仕方がないといいます。

土に触れ、自然の中で体を動かしていると、「今、ここに生きてるんだ」という実感が湧いてくるのだそう。



もちろん、自然相手の米づくりは思い通りにいくことばかりではありません。天候に左右されるため、大雨が来る前に作業を済ませるなど、空模様を読みながら先回りして動かなければならない場面が何度もありました。

そんな経験を重ねた公子さんには、すでに次の目標があります。
「来年は、お店で出すお米を、一から自分たちで作りたいんです」



「お店をしながらだと、大変では？」
そう尋ねると、
「受けて立ちます！」
と、たくましい言葉が返ってきました。
大変さを知ったうえで、それでも「やりたい」と思えることに挑みます。
くたくたになるまで体を動かしながら、その時間さえ楽しんでいる公子さんです。

「食べるものを、自分たちの手でつくる」。

来年は、自分たちで育てたお米が「ごはん屋いまい」の食卓に並ぶかもしれません。
米づくりへの挑戦は、公子さんの“いのちが喜ぶ”暮らしへと、さらに広がっていきます。



「迷っているなら、やっちゃえ」

豊橋の店を離れる。
八ヶ岳へ行く。
そして、そこから箕輪町へ。
振り返れば、公子さんは何度も大きな選択をしています。
準備を重ね、何年も計画してから動いたわけではありません。
時には「振り切る」ように、新しい場所へ飛び込んできました。
だからこそ、今、何かに迷っている人に伝えたいことがあります。
「迷っているんだったら、もうやっちゃえ、って思います」
もちろん、誰にでも同じ選択を勧めたいわけではありません。
公子さん自身も、自分の生き方が正解だとは言いません。
ただ、自分たちの姿を見た誰かが、「こういう生き方もできるんだ」と思ってくれたら、それでいい。
一つしかないと思っていた道の隣に、もう一つ別の道が見える。

それだけでも、人は少し心が軽く自由になれるのかもしれません。

女性は存在しているだけでＯＫ！



稲刈り

インタビューの最後、公子さんに「これだけは伝えたい、ということはありますか」とお尋ねしました。

しばらく考えてから出てきたのは、「食」の話でも、「店」の話でもありませんでした。

「女性って、もう存在しているだけで OK！」

働いているか。

どれだけ稼いでいるか。

家庭の中でどんな役割を果たしているか。

私たちは、いつの間にかそんな物差しで自分自身や誰かを測ってしまうことがあります。

けれど、公子さんは「稼いでいるから価値がある」「働いているから自立している」という考え方には、しっくりこないと言います。

大切なのは、その人がその人らしく生きていること。

「それでいいよ、って思うんです」

誰かと比べなくてもいい。

決められた生き方に、自分を無理やり当てはめなくてもいい。

立ち止まってもいい。

違うと思ったら、選び直してもいい。

そして、心が動いたらやってみる。

名古屋から豊橋へ。

豊橋から八ヶ岳へ。

そして、箕輪町へ。

栄養士、母親、飲食店、そして今はミシンに夢中になる一人の女性として。

公子さんは、人生の中で何度も自分に問いかけ、その時の自分が納得できる道を選んできました。

「こういう生き方もあるよ」と。

「ごはん屋いまい」の入り口に、ハギレで作った作品をならべ、楽しそうにお客さんを迎えるその姿そのものが、そんなメッセージになっているように感じました。



秋晴れの下、脱穀作業

まとめ



人生は、思い描いていた通りに進まないことがあります。

環境が変わったり、人との関係が変わったり、自分自身の考え方が変わったり。

そんな時、「一度決めたのだから」「こうするのが普通だから」と、その場所にとどまることもできます。

けれど、選び直すこともできます。

公子さんは、自分の中に生まれた違和感や「やってみたい」という気持ちを見過ごさず、何度も自分の生き方を選び直してきました。

その結果、今、箕輪町で「ここは、しっくりくる」と思える暮らしに出会いました。

自分にとって心地よい生き方は、自分で見つけていい。

そして一度選んだ道も、また選び直していいのです。

「その人が、その人らしく生きていられたら、それで OK」

公子さんの歩んできた道と、その言葉は、「自分らしく生きるって何だろう」と迷ったとき、「いのちが喜ぶ方ほうへ進んでみよう」と、自分の心に目を向けるきっかけをそっと与えてくれるのではないでしょうか。

取材：平賀裕子、千田るみ子
構成・執筆：千田るみ子
ご協力・写真提供：矢沢公子さん