



沼田 峰子さん

Numata Mineko

〔府領区〕

ぬまた・みねこ / 町公民館講座などで料理教室を開催する料理研究家。甲佐町のPRとして『鮎もなか』を開発。ろくじ館「青空市場」などで販売。

食卓を囲むことではぐくむ 家族のきずなと心の豊かさを

「料理教室の実習で、『あなたの家族が好きな味に味付けしてみて』と勧めると、生徒の皆さんはみんな、意外そうな顔をされます」と笑顔で話すのは、料理研究家の沼田峰子さん。

「実は家族の好みについて、

意外と覚えていない人が多い。どんな味が好きなのか、いつも家族でお互いに向き合ってコミュニケーションを取ってないと分からないもの」と苦言。「今は、総菜を簡単にお店で買える時代だからこそ、家族のた

めに、たとえお味噌汁ひと品だけでも手作りしてほしい」と沼田さん。「食卓を囲んで、手作りの料理と一緒に食べると、そこから会話が生まれて広がります。料理は、人間が生きるために食べることを支えるだけではなく、その食事の空間においてはぐくまれる家族のきずなを深めて、人として心を豊かにしてくれまます」と、家族の中で料理の果たす役割について語る。

料理と真摯（しんし）に向き合って暮らす沼田さんは、料理の大切さとともに、「私は、甲佐町が大好き。おそらく、私が一番だと思っ」とも宣言する。そこで、大好きな甲佐町を料理でPRできないかと考えて、「甲佐町に帰省したり、訪れたりした皆さんが思い出を持ち帰ることができるように、お土産を作ろう」と3年前から構想。いろいろな食材や菓子類などで試行錯誤して検証し、『鮎もなか』の開発にたどり着いた。

特にこだわったのは、「甲佐町の自然や風景の美しさを、このもなかを通して思い出してもらえように、アユの形や見栄えの美しさを表現したこと」。また、「季節の彩りを堪能できるように、若アユを緑色で、落ちアユを茶色で表現して、四季の移り変わりに合わせて色に変化を付けて、さらに味わってもらおう」と企画している。

店頭で陳列した『鮎もなか』を前に、「実はもう、次の企画の構想は練り上がっているんです」と沼田さん。日々、料理を通して、郷土の美しさや心の豊かさの表現に挑戦し続ける。