

この人を訪ねて#229

『男の料理教室』はいま…

☆おいしい☆男の料理(草津公民館元会長くさつ おもちゃ病院ドクター)

岡村邦昭(おかむら くにあき)さん76歳

今年で11年目になる草津公民館活動グループ「おいしい男の料理」教室の発足メンバーで代表の一人。楽しく料理を習得し仲間づくりを目標に、毎月2回第2・4木曜日に腕を振るっている。機械いじりが好きで、草津公民館を含め、市内3ヶ所のおもちゃ病院のドクターをも兼ねている。

CM「わたし作る人 ぼく食べる人」

その昔、食品会社のインスタントラーメンのCMで、「わたし作る人 ぼく食べる人」が買力(カネバ)が、腎臓に転移しておりうち一個を手術で摘出された。意味するところは「女性が料理をし、男性が何もしないでそれを食べる」と。

このセリフは、「男女の役割分担を固定化するもの」と婦人団体からクレームが付き、約2ヶ月で放送中止になった。

『男子厨房に入るべからず』

日本には、昔から「男子厨房に入るべからず」という言葉がある。男は外で大きな仕事をして、台所に入ると料理などすべきでない。女は留守・台所を守る。男は家に帰ったら、床の間の前に座っておればよかった時代の言葉で、時は移り今では「死語」? になりつつある。

最近のニューファミリーは共働きや小さい子の子育てには、夫・男子の料理を含め協力なくしては成り立たない風潮だ。それに加え、戦後生まれの団塊の世代の男子が、離婚後の余暇に、あるいは必要に迫られて料理に「挑戦」することが多くなっている。

部下のリストラを機に「退任」

1947年昭和22年に、広島市西区の現住所で生まれた岡村邦昭さんは、まさに団塊の世代である。地元古田小、庚午中学校から、元カブの山本浩二の出身校の県立廿日市高等学校を経て、呉・近畿大学工学部建築学科を1970年に卒業し、建築業界大手の五洋建設に就職、中国支店勤務となる。主に建築現場を担当。定年前であったが建築機算部長時に55才で依願退職した。時あたかも業界に建築不況が吹き荒れ、有能な部下を何人もリストラせざるを得なくなった岡村さんは、「我がが辞めれば、その分有能な若い部下が何人も残れるのでは」と同僚の部長と相談し退任したのが実情だった。

ガン手術を

退職した後は、以前ビル建築を請け負ったパチンコ向けの建築とコンサル業を営むオーナーから依頼があり入社した。そこでは未完全だった安全対策等を指導整備した。5年後気心の知れた4人で、同様な企

『おいしい男の料理』教室発足

今から11年前の2013年平成25年4月、広島市西区の食生活リターが5回にわたって『はじめての男の料理』教室を草津公民館で開いたところ多数が参加。このうちの10人が定期的に続けたいと要望。同年7月に正式に『おいしい男の料理』の名称で発足した。現在までおよそ200回続いている。岡村さんと現在指導している鳴戸智代先生は発足当初からの人で、在籍会員数は約300名、亡くなった方、病気で療養中の人もいて、常時受講するメンバーは現在9人うち発足時からは4人。

最高齢者は84才、平均年齢75才位。事務局をお願いしている方は、一度も休まず、皆勤者だ。

「年齢が近く、上下、利害関係がなく、互いに干渉しないなどが長続きする」と岡村さんは話す。

＊名称の『おいしい男の料理』。教室が発足したころ、広島県が面白い芸人有志者を観光大使に起用し、観光PRのキャッチフレーズの『おいしいはおいしいの一步手前』という一語が広島県から名付けた。

和気あいあいとした試食する楽しみ

毎月第2・4木曜日9時30分～13時30分、草津公民館・実習室、頭にバンダナを三角巾にまき、エプロンを身に付けたメンバーが揃う。鳴戸先生が用意したレシピの説明の後、購入持参した材料をその日の献立に合わせて、役割分担して「料理」に取り掛かる。レシピは天井からひもで下げられ、途中先生のアドバイスがはいる。「皆さん手慣れたもので、味付けもお上手です」と先生の評価。毎回「ほんとメイン肉、魚などの煮物、あえ物、サラダなどの副菜」「デザート」の3品を作る。出来上がった料理をどの器に、どのように盛るかがセンスのいるところだ。「作品」は、最後に皆で和気あいあいとした試食する。これがまた楽しい。費用は月3000円(会費2000円・材料費1000円)。

本職は管理栄養士

岡村邦昭
(おかむら くにあき)

広島市西区古江新町在住
1947年生まれ 古田小、庚午中、県立廿日市高等学校、呉・近畿大学工学部機械学科'70年卒。同年五洋建設中国支店入社。'02年退職後、広島・地場の工務店、建設企業経営。'11年から、草公・おいしい男の料理、おもちゃ病院ドクター 家族:妻、長女、孫1人

講師の鳴戸先生の本職は、クリニックで栄養指導する管理栄養士である。教室のある前日には作成したレシピの試作をし、材料を買いそろえる臨むという。「高齢者の健康、栄養面からレシピを作っています。薄味だと言われますけど(笑)」と。野菜は一日360gが必要で、このうち120gを毎回摂れるよう算段している。レシピの数は600種類になっている。先生は魚を



バンダナ頭巾、エプロンをつけると気合が入る。今日の手順を聞く。試食が楽しみ。会長は一年交代制。(O内岡村さん)



上・下:先生の適宜丁寧なアドバイスが入る



講師の鳴戸智代先生



手慣れた包丁さばき



『料理の達人』が集合(中央が岡村さん)

あの笑顔を見ると「もうやめられん」

「孫の壊れたフリキのおもちゃを持ち込んだおばあちゃんや、足の折れたぬいぐるみを持参した女の子が「治療」し元通りになって、喜ぶその笑顔を見ると、わたしも一緒にうれしくなり、もうやめられませんか。会社の仕事でお客さんがこんなに喜ばれたことはありせんでした」と岡村さんの声に一段と熱が入った。

最近のおもちゃは、ICチップが使われており、修理が効率的に取換えることもあるが、多くの「病状」は、スイッチ不良、が多い。人形の手足の骨折は、ギプスをあてたり、切開して外科手術をする。

ガンなんてなんのその!

こんなに忙しく、元氣そうなお客さんは、前述の腎臓がんが肺に転移し、月一回、最新治療薬オプジーボを点滴している。「2040万円の高額薬です。高額医療補助がありますが、差額負担が大変なものです。がんを治すというより、延命のための治療です」「落ち込んでいます。周りが困ります。明るく開き直っているのです(笑)」。これからは治療にも専念され、おしい!おいしい料理を作ってください。(編集 倉田和峰)

教室ではメンバーを若干名募集
詳しくは草津公民館へ問い合わせを

捌くのが得意でないらしく、岡村さんたち心得がある人が手助けしているという。

男が料理を習うわけ

受講するきっかけは人さまさま。①一人になったときのことを考えて。②少しでも家で役立つなら。③女房から行って来いとケツを叩かれた。④元も料理が好き。⑤認知症予防に良いと聞いたから等々。

習って得るものは

そしてその成果は、①米のとぎ方や包丁の使い方がわかった。②女房の苦労がよくわかった。感謝。③家で一度作ってみる。好評。④子供の評価が変わった。⑤完成品が目に見え、達成感がある。⑥仲間づくり、孤独感がなくなり生活するうえで自信が付いた。一方、岡村さんは、ちよと異なる話をします。「妻が不在の時以外は家で料理しません。下手に手助けすると、洗いが汚い、置場所が違ふ、油が散っているなどクレームがつく天災。妻は何年も染めた自分の世界に侵入されるのが嫌なのでしょね」と岡村さんは話した後、これを聞いた妻は違ふと怒るでしょねと心配していた。言葉の通じが通じまつのか。

3ヶ所のおもちゃ病院のドクター

も一つの「顔」を持つ岡村さん。それはおもちゃ病院のドクターである。それも草津、五日市、宮園各公民館の3ヶ所である。機械いじりが好きで、弱電に明るい岡村さんは現役の時の同僚だった前出口院長の誘いで手伝うことになった。