

パンのある幸せな食卓を

『注文をまちがえる料理店(1)』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

**最**近、ヤフー!の急上昇ワードで一番になる等ちよつと話題になった変な名前の料理店がありました。まるで宮沢賢治のパロディのような名前です。

NHKの番組制作プロデューサーであった小国士朗氏が認知症の方々のケアサポートの仕事を取材する過程で夕食の献立がハンバーグから餃子に変わってしまうハプニングが起きました。

どうもハンバーグを作ろうとして挽き肉を準備したら途中から餃子に変わってしまったようなのです。この時に小国さんは間違えを指摘しようとして気づきを得ます。「メニューが違ったって良いじゃない。食べる人々が楽しければ」という寛容さが認知症介護には必要だとして事に。そして認知症の人々が社会と触れ合うと病気の進行が遅くなったり、改善したりすることもわかってきました。

もし小さな間違いに寛容な心があれば認知症の方々が社会が受け入れる事が出来るのではないだろうか?という発想から「注文をまちがえる料理店」というプロジェクトは立ち上がりました。集まったのはNHKのディレクター、民放のキャスター、広告代理店のデザ

イナリ、クラウドファンディング、認知症介護のプロたちと我々食のプロでした。

注文を間違える事は趣旨ではなく「間違えないシステムは作るけれども間違えたらごめんね、許してね」という寛容さがキーワードになるのではないかと気が持ちを込めて「注文をまちがえる料理店」というネーミングになりました。

- メニューを作るに当たった課題は
- ① 万が一本当に間違って料理をサービスしてしまつたら金額はどうするか?
  - ② アレルギイは間違えてはいけない
  - ③ 無理なく安全にサービスができる体制づくり
  - ④ いかにもミスのないサービスができるか?

という事が挙げられました。

店名が「注文をまちがえる…」ですから料理が多少間違つても構わないが、満足して頂けるクオリティの物を作ろう。但しお金の問題は洒落では済まないで料金は単一にしよう。メニューにはアレルギー表示をしてアレルギーのある方には健常者に声を掛けて頂けるようにする。器は軽くて割れにくいアルマイト製にする。そしてアルツハ

イマーの方々は長時間働けないのであろうから休憩室を用意しよう。

オーダーシートを作りミスのないサービスを中心掛けようということになりました。

アルツハイマーの方が運営しようとお金を頂く以上はきちんとおいしい料理をサービスしようというコンセプトから新橋亭、牛井の吉野家、メゾンカイザーで調理チームを編成する事となりました。

これは食品サービス業がいつでも水商売ではなくホスピタリティ産業としての社会的地位を確立しようという勉強会のメンバーに協力をお願いした為です。もつとお話しいところではございますが、この続きは次号にて。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA(米国食品医薬品局)研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社プランジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー 1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2017年現在29店舗を数える。

