

パンのある幸せな食卓を

『注文をまちがえる料理店(2)』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

認 知症の方々が社会に触れると症状が改善したり、進行が遅くなったりと良いことが起こる。近い将来65歳以上の方の4人に1人は認知症になる可能性が極めて高い。よって認知症患者の社会進出を考える事は必須であるのです。しかし同じハンディキャップでも知的障害がある方々とは違い体調や気分の変化で就労ができたりできなかったりするので、より雇用が難しい状況にあるのが実状であります。であるならば認知症のケアホームが集まって認知症の方が働けるレストランを作っちゃえ、というコンセプトでできた「注文をまちがえる料理店」が6月の初旬に2日間限定でテスト開店しました。ちょっと社会が寛容であれば社会進出できるかもしれない彼らを支えてあげようという企画ですが、お金を頂く以上はなるべく間違えない、間違えても美味しいから許しちゃおうぐらいのクオリティを保ち、衛生面はプロが責任をもってオペレーションを行うおう、となりました。

いざ開店してみてもびっくりしたのはスタッフの多さでした。認知症を発症した方、グループホームの方などお客様と同じぐらいの人数が働いておりま

す。引率のデイケアスタッフの方々も飲食店は初めての様で動き方がよく分からない。スタッフに声掛けしなくても通路に人が溜まって動けません。みんなはゆったりしておりませんが、私は焦ってきます。動けないなら大きな声でスタッフのみなさんに声掛けする事にしました。

しかし現場をよく見てみると、ゆったりした中にもリズムができてきている様です。何故か認知症を患ったおばあちゃんがお客様と昔話に花を咲かせています。何故自分が焦っていたのか逆に不思議な気分になってきます。

このようにして認知症の方が社会と触れ合い、周りの人々が寛容に受け入れる空間を作ろうとしていたのに、私は場を回す事で頭がいっぱいになっていたのです。

またある時は「空いたお皿を下げて頂けますか」とお願いすると「あのお客様はまだお食事をなさっています。今、空いた皿を下げてしまうと急かされてしまうように思ってしまうかもしれません」との回答。これは一本取られませんでした。

お客様からは「料理を間違えないでちゃんと届くとほっとするけど、ちょっと

と損をした気分になるね」なんて声が聞こえます。

昔、ピアノの先生をなさっていた女性が認知症になり、楽譜が読めなくなっていました。この女性の旦那様がチェロでフォローして2人の演奏会を1日3回行いました。間違える奥様を笑顔でサポートする旦那様見ていると、こちらが感極まってきました。認知症といっても全てが分からなくなってしまうのではなく、短期はなく、短期の記憶障害が出るぐらいの方が多いという事を初めて知ったのです。この企画は続けようと考えておりま

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。

