



# 「食育レストラン」を創る あらたな取り組みに期待

横浜市は都筑区のセンター南駅前に「食育キッチン 麦の風」がオープンした。服部学園の講師と卒業生が携わっているレストランということで、期待がふくらむ。レストランの開発からたずさわる皆さんをお招きしてお話しをうかがった。

―― 麦の風をはじめたきっかけ

服部 この10月に横浜のほうに食育をうたうレストランを出されたというお話を講師の松本先生から聞きまして、食育を推進する我々からすると本当にうれしいニュースということで、ぜひお話しがうかがいたくこのような場をつくっていただきました。まずこのようなレストランをプロデュースするにいたった流れを教えてくださいませんか。

梅本 私ども株式会社アルスは1999年に病院の給食を提供する会社として設立されました。いまも15の病院や介護施設を中心に15000食を提供する給食事業を展開しておりますが、その一環として病院に入院されている方のご家族が滞在に我が家のようにくつろいでいただける場として昭和大学横浜市北部病院の近隣にホテルアトラスを運営しております。そのホテルの地下に医療や介護の食事づくりで培ったものを活かしてレストランを展開できないかと考えておりました。せっかくですから根本からレストランのあり方を考え直そうと松本先生に相談しました。

松本 私はレストランコンサルティングをしながら、服部学園で6年間講師として携わるなかで「食育」をレストランとしてどう実践できるかということが大きなテーマとなっていました。今回のレストランプロデュースのお話をいただいて、心身の基盤になる大切な食を伝える「食育レストラン」をやりませんかと提案しました。

梅本 まずは食育の勉強からですね。私どもは医療と介護というシーンにおりますので、安心・安全というお話しはなじみがあるのですが、それ以外の部分をどう取り組んでいくべきか、メニューづくりもふくめて課題がいろいろありました。

松本 そこでメニュー開発と運営に関しては、私に加えて服部学園の卒業生で食育インストラクターの岩崎さんを料理長として起用しました。岩崎さんはホテルやフランス料理での修行経験もあり、食育インストラクターの資格もあります。こういうチャレンジにベストだと思います。

―― 料理のコンセプトについて

服部 医療食・介護食の実績をお持ちなのは心強いですね。料理のコンセプトは何でしょう？松本先生がおっしゃるとおり、食育はエネルギー表示をするといった一面的なことではないですね。また食育を謳う以上は、合成の保存料や着色料や添加物を使わないというのは必須と考えてもらいたいですね。

岩崎 ヘルシーさと、食材の無駄をなくし、家族だんらんが作れる料理を考えたいと思いました。

まずみんなが好きな定番メニューを据えて、どうヘルシーにするかを考えようと思いました。たとえばハンバーグ。これは学園で学んだ肉以外に豆腐や根菜などをたっぷり加えたハンバーグが大きなヒントになりました。これをもっと発展させてみよう、良質な大豆をつかった大豆ハンバーグをつくりました。同じアイデアで、豚の生姜焼きのお肉をお麩にかえた料理などをつくっています。それからにんじんや大根などの皮などもきんぴらにしたりと、ふだんすてられてしまう部分も一工夫でおいしい料理になるんだよというメッセージのを込めてつくっています。

服部 食という文字を調べるといろいろ難しい歴史があるんですが、今の文字にあてはめて考えれば「人に良い」もの。これを育むものがレストランですから、レストランのなかでは本来当然のように食育が活きていなくてはならないですね。食品をムダなくつかい、ヘルシー



株式会社アルス 代表取締役社長 梅本高士氏  
株式会社BMPプリムス 松本和彦氏(服部栄養専門学校講師)  
料理長 岩崎大志氏(服部栄養専門学校卒)  
店長 堀岡幸代氏

になる工夫をせっかくしていらっしゃるの、すばらしいですね。

松本 実際には150席ですのでサービススタッフの手数なども考えて、お客様にはお盆の上にお好きな小鉢を選んでのせていただいて、メインのお皿はできたてを召し上がっていただくというブッフェ形式にしています。

岩崎 目下の課題は、こういう取り組みをお客様にどうお伝えしていくかということです。

―― フロアづくりについて

服部 料理の工夫をどう伝えるかは大切なことです。一般的に食べられている料理との違いがわかる



ポイントをわかりやすく伝えると良いのかなと思います。せっかく工夫していらっしゃるのだから、その工夫をメニューに書き加えたり。栄養計算データを細かく見せても、ふだんとの違いがわからなければお客様の関心や信頼は得られにくいでしょう。いまはみんな何を食べて良いかわからないんですよ。安心なのか、安全なのか、わからない。だからこそ誠意をもって作っているものは、その誠意が目に見えるようにしたほうが安心につながりますね。その安心感から「やっぱりおいしいね」という言葉が出てくると思います。実現するにはスタッフ全体の連携プレーがとても重要ですが、いまはどんな工夫をしていらっしゃるんですか？

堀岡 まずお客様の目につくところに食育のメッセージをデザインとして盛り込んでいます。とくに食事をのせていただくお盆のメインの場所に、「食育三本柱」のプリントののせて、読んでいただけるような工夫をしています。料理づくりの工夫や産地をお伝える取り組みは、服部先生のお話しをうかがって、すぐに実践したいと思いました。

一方、食育の三本柱のひとつである「しつけ・マナー」は、テーマ全体をお店としてどう表現するかが店長として大きな課題に感じています。お客様からのご質問もいただくこともあります。

服部 店内にある「いただきます ごちそうさま 大切なこと」というボードがあるようですが、これはマナーの原点ですね。命の炎を、食材を育てる現場から大切にリレーされる、そ



## 食育キッチン 麦の風

住所：横浜市都筑区茅ヶ崎中央 36-6 ホテルアトラス B1  
電話：045-948-3009  
席数：150 席  
営業：朝 7 時～15 時 / 17 時～22 時 30 分

