

今回は、地元の食事処について紹介します。

地中心部から20kmほど離れたところには、徒歩圏内にもありませんでした。ところが診療所の内覧会に来ていただいた方から「このお店だけは行ってみたい」と教えていただいた店があり、そこに焼酎のボトルを置くまでになっています。

一見普通の食事処ですが、私や妻にとって、この食事処から学ぶことが多々あります。地域生活を送る上で、大切な出会いや情報をいただけるのです。そして何より美味しくて、びっくりするほど安いのです。

朝霧高原エリアは標高が1000m近くあり、中心的な産業は観光と畜産です。食材としては山の幸と牛や鶏、マスなどが身近ですが、遠く眼下には駿河湾が望め、その先には伊豆半島が見えます。駿河湾までは車で1時間以内ですから、海の幸から山の幸、根菜から魚、肉類まで幅広く、そして新鮮な状態で入手でき、本当に豊かに感じます。

また、富士山麓には多数の野生のキノコや山菜が自生しています。これらに関する知識と経験の豊かな、キノコ採り名人のマスターと、これらの食材を最大限に活かす技術と経験を持つ女将さんがいらつしやるのです。8月の開設以降、もう何度も通っていますが、どのお料理も美味しく、いろいろなメニューをトライしているところですよ。初めてお店に入ったときは、お通しが4、5品も出てきましたので、コース料理がメインのお店かと思つたほどです。そして1人数百円のコース的なお通しに、焼酎のボトルやアラカルトを入れても、何と1人1000円台で納まるのです。計算を間違えているのかと思ひ、金額を聞きなおしたことを覚えています。

素材の良さを最大限に活かした味付けや、キノコなどの出汁は抜群で、妻も料理の勉強になっているようですし、時には家よりも安価かもしれないと言っています。

食事処にはカウンターと、掘りこたつ式の大



山の幸、海の幸の豊かで、地域交流も深まる

なテーブルが2つありますが、30人ぐらいで満席です。地元の方々や、地元通の方々が本当に多く来られています。もちろんその中には患者さんもいらつしやいますが、個人情報保護の観点から相手方の雰囲気を感じて挨拶をする程度にしています。しかし、全員の方が、俺は血圧で通っているとか、孫の湿疹で薬をもらった。など、ご自身で暴露されてしまっています。

来られている方々の組み合わせも、家族や母親会、婦人会、消防団など、患者さんをはじめ、身近な方々の私生活でのつながりを把握できるよい機会になっています。食事処で接点を持ったことがきっかけで診療所を受診していただけるケースもあり、まさに営業活動ではないかと思うこともあります。

ところで朝霧高原の中でも猪の頭という地域の方々は、本当に元気であると思います。特に女性は活動的で心身ともにパワフルのように感じます。これは寒い環境の中で、美しい空気や水、良い食材に恵まれた生活を送っているからでしょう。私のように都市部から引越してきて、この生きていくための基本的な要素が素晴らしい、強い生命力を養っているのではないかと思うのです。

都内で開催された学会に参加した村に帰ってくると、空気が美味しく元気になるのです。身体が浄化されていくように体感できるのです。先日は、久々に都内のフランス料理店に行きましたが、お料理は良かったものの、お水がまずく、このお水で料理をしていたのかと思ひ、がっかりした経験があります。

朝霧高原の食事処は、もちろん都内でも通用すると思ひますが、周囲の環境がさらに後押ししているのだと思ひます。

隔週水曜日掲載の連載です。次回
は12月16日に掲載致します。

Profile : 山本 竜隆

聖マリアンナ医科大学大卒。医師・医療
学博士。アリソン大統合医療
プログラムを経て、田舎予防
の地域活性型統合医療の構築を
目指して活動中。