



店内には松竹さんが取り寄せた、さまざまな乾物や乾物の加工食品が売られている。  
店内のメニューは松竹さんの手書き。上手です。

ギーを地から存分に身体に取り入れ、生きていく実感を食べ感じて欲しいと願っています」と松竹さん。開店の理由をもう少し詳しく話してくれました。「私も化学物質アレルギーだったのかな、と。そういう経験があり、娘が生まれたのを機に、アレルギーの勉強を始めたんです。アレルギーの原因は食べ物だけではありませんが、自分でできることといたら、アレルギーのある・なしに関わらず、誰でも食事ができるメニューの提供だと思いました」

講座から3年。松竹さんは自宅などで飾り巻きずし教室を、また、ワンデイシエフや料理教室を開きながら物件を探しました。お店のオープン時期が娘さんの入園時期と重なってしまったほか、開店のための改修工事や工事に必要な買い出しに娘さんを連れて行かねばならず、十分に遊んであげることができないなどの苦労もあったそうです。こうして、念願のカフェの開店にこぎつけます。コンセプトは「食べることが生きている。生きることは食べること」と。「未来に残せる(健康に生きていける)身体と環境づくりのお手伝いをする」ことが、私のミッション」と松竹さんは言います。講座で知り合った「縁台カフェ」の利根川兼一さん(46ページ参

照)の協力で、誰でも気軽に来店できる雰囲気を残しつつ、洋風にリフォームしました。

「店内の黒板にも書いていますが、メニューには7大アレルギー(卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)のうち、当店でできることとして卵と牛乳を使わず調理(※)しています。アレルギーのある・なし関係なく、アレルギー(卵と牛乳)不使用でも、みんなで食事を愉しめるお店です」

ところで、なぜ「乾物食堂」？「子どものころから乾物が大好きで、ひじき、おから、切り干し大根などの料理が1品でもあれば、ご飯が食べられたんです。保存食にもなるし、乾物にすることで栄養価が高くなる食材もあります。それに、乾物を使った料理を出す、『こんな調理法があるんだ』と気づいてもらえますよね。日本の食文化である乾物の魅力を、私なりに工夫しながら、もっと多くの人に知ってもらいたくて」

### カフェの原点だった みんなが集う「家庭文庫」

松竹さんには、お店の原点となる場所があります。小学生の頃に出会った、

(※)「ハレの日」という特別なごちそうの日(イベント日)には卵と牛乳を使ったメニューが登場します。詳しくはお問い合わせください。