

「言葉も料理も相手を思って出すもの。接客はハートが大切」／「毎日が楽しくて幸せだと感じられることが健康」

豊かな緑と海が望める高台「丘の上の料理工房のさ」にはある。野菜や果物の食品製造加工をメインに、店内でも気軽に食べられ、テイクアウトできる惣菜を提供している。保存料や添加物は使わず、地元旬の食材を使い、体に優しく、「手にした時、ワツと感動してもらえよう見た目も美しく」とこだわる。

メニューや商品のコンセプト作りにも積極的に携わる。看板メニューの島マンゴーカレーや、果実入りで見た目もそっくりな島マンゴーカレーパン、種の食感・形を生かしたバツションフルーツのカラメルソースなど、沖縄らしさを出しつつ遊び心やオリジナリティーをプラスした商品を生み出す。アイデアを形にするの

はシェフ。私はあったらいいなを提案するだけ」と気負わないものの、流行やニーズを的確に捉え、女性ならではの感性で提案する商品は好評だ。店頭では接客が中心。メニューや食材の説明はもちろん、心地良く過ごしてもらうため気を配る。丁寧だがかしこまらず、さりげない対応が、ホッとくつろげる店の雰囲気

人つなぎ輪を広げたい



「今日のデリブレートの内容は、ちらし寿司とチキンのソテーに」と優しい笑顔で丁寧に説明する那須さん。持ち帰りができる惣菜メニューは、店内でも食べることができる。オードブルの注文やケータリングにも対応している。

PROFILE なす・りょうこ 19●●年、大阪府出身。
 ●●●●●卒業。中学校教諭保健体育2種免許取得。「AFA」P.I.C認定インストラクター。スポーツインストラクターとして、●歳まで地元大阪で勤める。オーストラリアほか国内の飲食店で修行後、就職を機に●歳で沖縄へ移住。結婚、出産を経て、恩納村でシェフの夫とともに予約制レストラン「Cuisine&Sante 皿の上の自然」を開く。特産品開発にも携わり、食品製造加工や普及の場として、昨年12月読谷村に「丘の上の料理工房Sara」をオープン。飲食のコンサルティングも行うシェフとプロ育成・自立支援も行う。「丘の上の料理工房Sara」☎098(982)9370



も表れる。初対面とは感じさせない気さくな性格と、飾らない笑顔が場を和ませる。飲食業のスタートは、自身をリセットするために訪れたオーストラリア。「マニュアル

ではない、客に合わせたアットホームな接客が心地良かった」。その時学んだ「言葉も料理も相手のことを考えて出すもの。ハートが大切」の気付きが今につながっている。



店内で出す料理にも使われる島ニンジンやトマトのドレッシングは、彩りも鮮やか。手作りベシャメルソースを使ったラザニア(手前左)やピクルス(右)は人気の品。リピーターも多い

信したい」。その思いがイベント「丘の上の幸せマルシェ」開催の原動力となった。マルシェでは、キッズクッキングやバステルアートなど体験型セミナーを企画。講師は、店や他のイベントを通して出会った知人に依頼した。「出店者やお客さんにとって、スキルを發表できる場だった。出合いの場だった」。ここで新しい発見やつながりが生まれたい。その喜びで、きつけを作ることが喜びであり、私の元気のもと」と、輪の広がりを自身の活力にしている。

結婚当初は、飲食業のコンサルティングも行う夫のサポートが中心だった。周囲に仕事の内容をなかなか理解してもらえず、基盤を築くにも苦労したが、「店を構え、恩納村の特産品開発に携われた時、初めて認めてもらえた気がした」と、地元から得られた信用が大きな力となった。

「運動だけでも、食事だけでも健康にはなれない。おいしい、楽しい、うれしい。そんな素直な感情が心と体にパワーをくれる。毎日が楽しく幸せに感じられることが健康。そんな元気になれる要素を発

「これからはいかに商品やこの場を多くの人に発信できるか。シェフの料理と空間を生かして、オリジナルウエディングもやってみたい」と目を輝かせ、夢とアイデアを膨らませている。(中村美穂)

ところで… + α

時折、関西弁が混じるゆったりした口調とは裏腹に、スポーツインストラクターをしていただけあって体育会系的那須さん。「自分探しの旅に」と、片言の英語しか話せなかったけれど、海外へも1人で出かけていたという度胸の持ち主。「お金もないから、きれいなホテルに泊ってとかいう観光ではないですよ。バックパッカーみたいなもんです」と笑う。その行動力と身振り手振りを加え表情豊かに話す姿に、どこででもやっていけそうなパワーを感じました。