

インタビューST
Smile Woman!
この人の仕事のカタチ
どこか輝いて見える「セミ」をしているあの人ズームアップ!

日本の食文化を

後世へ伝えたい

秋山 尚子さん

吉祥グループ
常務取締役 管理栄養士



父 享成(93歳時)から贈られた書

吉田

健康ブームで様々な健康食品が持てはやされる現代、人々の食べ物への関心は強いが「毎日食べる食事をもう大切にして欲しい」と訴えるのは管理栄養士の秋山尚子さん。自営業の家庭に育ち、小学生の頃から自然と料理をするよしなっていました。『「祖父が作る野菜や近くの漁港で上がった新鮮な魚をそのまま料理していました』——これが彼女の料理の原点だ。

◎ 食を通じて健康に関心を

幼いころから料理に慣れ親しんだことや母親の勧めもあり、栄養士の道を志した。大学では特に臨床栄養学に興味を持ち、卒業後は病院の管理栄養士として多くの患者さんに食事提供した。「600床をかかる病院での仕事は想像を上回る重労働でしたが、その経験が今の仕事の基礎となっています」と話す。現在はJFC（岡山市北区東古松）が経営する岡山県内の社員食堂や学生食堂で、メニュー開発に携わっている。旬のものを取り入れ、バランスのとれた献立作りをモットーにしている。しかし「こちらが食べて欲しいものとお客様が食べたいものとの間にギャップがあるんです」と苦笑する。健康によい料理を提供するのはもちろん、さらには食を通じて健康への意識を高めてもらうのも役目と考えている。

◎ 日本食で生活にゆとりを

常務取締役を務める吉祥グループでの仕事は幅



駒大カフェテリア(ルポア)

は我々に生活のゆとりを思い出させる。

◎ 映画観賞や料理作りが瘾しの時間

休日の秋山さんの楽しみは、往年の映画スター寅さん（渥美清・轟オードリー・フバーグ・マイケル・J・フォックスらが出演するオールド映画を観てアナ笑意をすること）。『人情味あふれる内容に瘾されるんです』。明るく、優しい人柄がにじむ。また「仕事を延長になりますが、何と言つても料理を作つている時間が好きです』——家庭では漬物の株床を大切に育てたり、スイーツ作りを楽しんだりと女性の魅力満載、美しさの秘訣は食にあります！

広く、社の発展へ寄与すべく奔走する。そんな中でも「生涯の仕事として、日本の食文化を自分なりに後世へ伝えていきたい」と夢を語る。手間暇かかる料理は敬遠されがちなので、手軽な家庭料理としての和食を提案していく。「醤油、味噌、漬物などの発酵食品や麺、昆布のダシの美味しさを実感して欲しいです。日本のおふくろの味はほんとうとした時間を与えてくれます』——日本食