

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

Actaleia

www.actaleia.com

FEBRUARY 2010

Vol.13

アクタレイア

TAKE FREE

Working × Woman / 大澤英里子

自然が
私にくれた



東京で学びたかったこと

高校まで地元の鳴子で育ち、その後上京した大澤さん。

「洋服をデザインしたり、つくったりする仕事に就きたくて。」

流行の先端は東京にある、そんな気持ちで上京し服飾関係の学校に進みました。

「学校で勉強しているうちに、自分のやりたかったことはちよつと違うと感じるようになりまし。結局 服飾関係だけでなく、ネイルなどの「美」や「食」にかかわるところまで取り組むことになりました。」

高校卒業時から自分の中にもっていた「服飾」「おしゃれ」といったキーワードから「美」、美をつくる「食」と発展させながら、やりたいことを模索して進んでいた大澤さん。

「これが本当に自分のやりたいことなのかと疑問に思いながらも、東京に住んでいました。原因がストレスなのか食生活なのか、肌荒れもひどくて…。でも、東京での生活はとても楽しかったし、野菜ソムリエへの道に進むきっかけとなった人たちの出会いもあったし、きつと自分は地元には帰らないだろうなあ、と思っていました。」

しかし、5年ほど前の夏、お盆休みで帰省していた大澤さんは、なぜか翌月には鳴子に戻ってきたのです。理由は？と聞いたら、「明確な「コレ」というものはわからないのですが、きつかけは道の駅だったと思います」と。

道の駅での驚き

「お盆に帰省したときに、近くの道の駅（あ・ら伊達な道の駅）に行きました。野菜の種類がたくさんあって、買いに来ている人も多くて、東京にはないにぎやかさを感じました。ちよつと、実家のお店もカラオケだけではなくちゃんとしたお食事をだすようになり、変化が起きているとき。理由は今でもよくわからないのですが、翌月には実家に戻ってきていました（笑）」。

たくさんの野菜を目にし、地元で採れた野菜を

Working X Woman / 大澤英里子

自然が私にくれた



profile

1978年、宮城県大崎市出身。高校卒業後、服飾関係を学ぶため上京。東京で、服飾・ネイルなどの仕事に従事し、5年前に宮城県に戻る。実家は、温泉で有名な鳴子にある。湯治客と地元客のためのカラオケ店「ビックスター」を、野菜ソムリエの知識を以って「地元野菜を使った飲食店「鳴子味庵」に生まれ変わらせるべく、母・まり子さんと奮闘中。ジュニア・ベジタブル&フルーツマイスター、ベジフルビューティセルフードバイザー、1つ星★温泉ソムリエ、温泉ビューティソムリエなどの資格をもつ。

ERI ブログ⇒<http://ameblo.jp/eriblog-78/>

食へ、きっと野菜に気持ちが傾いていたのでしょ
う。大澤さんはその後、地元野菜のことを勉
強したり仙台のケーキ店でスイーツやフルーツに
ついて勉強したりして、2007年には野菜ソム
リエの資格をとったのです。

「地元で採れた野菜を食べ、鳴子の温泉に入る生活
をするようになってから3ヶ月もすると、東京に
いるときにひどかった肌荒れが良くなりました。
野菜の力ってスゴイ！温泉の力ってスゴイ！と
思いました。」

その後大澤さんは、温泉ソムリエ、ベジフルビ
ューティセルフアードバイザーと勉強を積み、現在
の仕事に活かしています。

約150件の 農家のみなさんとともに

現在、ピックスター鳴子味庵では、地元の野菜
を中心にしたメニューを提供しています。その
日のメニューは、仕入れた野菜を見て決めるのだ
そうです。ご協力いただいている農家さんは約
150件。直接農家さんに仕入れに行ったり、道
の駅まで運んでもらったりとこまめにやりとりを
しているそうです。

「その日一番おいしい素材を使ってお料理を提供
するようにしています。」

取材当日、鳴子は雪景色。季節問わず農家さん
たちが大切に育ててくれる野菜を、お客様に
おいしく食べていただきたいという大澤さん。も
ちろん雪の中を仕入れに走ります。



東京にいけば何かが見つかるかもしれない、
なりたい自分に会えるかもしれない…、

地方にいと東京が魔法の都市のように思えることがあります。
でも、地方でしかみつけれないもの、

東京ではみつかることのできない自分がある…、

このことに気付くのは、ふと故郷に戻ったとき。

ドラマのようですが、

実際にこのようなことが大澤さんの人生に起きたのです。

8年の東京生活ではみつからなかったことを、

大澤さんはどうやってみつけたのでしょうか。

Message

for Working × Woman

自然の中で、自然のリズムで生活することが、
自分のココロにも身体にもいいのだと思ひ
ます。私は、仕事でちょっといき詰まったか
なというときには、畑に行きます。野菜たち
は、どんなときでもピンと背筋を伸ばして上
を向いていて、その姿を見ると元気がでます。
ちょっと疲れたかな、と思ったら自然に触れ
る機会を多くしてみたいかがでしょうか。

「ピックスター 鳴子味庵」のある日のコースメニュー

- ・フレッシュサラダ
赤大根など大根3種・フロコリー・ロマネスコ・プチトマト・ベビーリーフなど
- ・紫芋のスープ
紫芋とたまねぎだけしか使っていないクリーミーなスープ
- ・野菜たっぷりのもち豚しゃぶしゃぶ
- ・季節の野菜と里芋と鰯の甘酢あんかけ
- ・手づくり豆腐 ・古代米のおにぎり ・茶碗蒸し
- ・デザート 岩出山柚子のシャーベット/牛蒡のガトー/ショコラ/杏仁豆腐



「ピックスター 鳴子味庵」の店舗情報は3~4ページに掲載。

宮城に戻って、自分の道を見つけた大澤さん。
野菜も温泉も大地の恵、東京ではなかなか手に入
らなかったもの。地元のことを目を向けたり、自
然と触れ合ったり、近所の人や友達と話をしたり
…、そうして気付いた「わたし自身とは？」の答
え。今後の鳴子を、宮城を元気にしてくれるに違
いありません。

野菜と温泉の良さを、 自分の得意な視点で伝えたい

大澤さんは、自分を元気にしてくれた「野菜」と
「温泉」についてさらに勉強を重ね、たくさんの人
にその良さを伝えていきたいそうです。

「単においしいというだけでなく、かつて自分が
取り組みたいと考えていた「美」とか「おしゃれ」
といった視点も含めて伝えていきたいです。例え
ば、お肌に悩みがある方向けの野菜の勉強会を開
催するとか…、化粧品についてはたくさんの方の知識
がある女性でも、食べるとお肌に良い野菜や山菜
についての知識は少ないようです。」

大澤さんは、子育て中のおかあさん向け、スト
レスの溜まりがちな働く女性向け、といったシー
ン別の勉強会の開催を、今年の目標としているの
だそうです。