

つくしの会主催 講演会

講師は、自宅の庭に厨房を建て、知的障害のある娘さんと2人でケーキを作り、販売している桜井寿美さんです。お店の名前は「キッチンはあと」。(電話 0229-56-9291)

2005年4月9日

## 講演

### 娘とはじめたケーキ屋さん

手作りお菓子の店「キッチンはあと」代表 桜井寿美

2004年12月娘の自立をめざし親子で手作りお菓子の移動販売を始めました。自然の材料をできるだけ使い、あまり刺激的な味ではなくてお母さんが子どもに食べさせたいようなお菓子をつくるのが私達の目指すお菓子作りです。まだ、始めたばかりですので毎日が勉強です。

このお菓子を作る仕事は娘のあこがれの職業、2つの中の1つでした。できることならかなえてあげたいと思い一念発起し、この2年間毎日お菓子を作っては食べ研究した結果すこし味に自信はつきました。同時に体も大きくなりました。

娘は子供の頃から作るのも食べるのも大好きなケーキですから開店までやる気まんまんでしたが、見ると聞くでは大違い、手にひびをきらして毎日が洗い物です。不満をもちすることもありますが、そのつどよく話し合い物には順番があり会社やお店つとめても見習い期間があること、職人さんはそれに耐えて一人前になること、現実にはきびしいもの、いつか会社に勤める日がくるかもしれない、その日のためにここは家ではなく“キッチンはあと”という工場の見習い新入社員なのだから工場長の話をよく聞き、口ごたえや馴れ合いの話はしないことなどたくさんの約束ごとがあります。そして工場長になった母のかわりに主婦の仕事とどんどん若返っていくばあちゃんの介護の仕事もあり、きつかるうと思います。でも、自分からやりたいと言い出したのですから負ける訳にはいきません。今は3ヶ月の見習い期間がすぎ少しずつお菓子作りの一部にかかわることを許されるようになり給料をうけとり苦労してもらったお金の大切さをしみじみ感じているようです。これからの1年間は実習生として仕事の基礎部分を勉強しこの上に積み上げるものをしっかり受け止められるようにがんばってほしいところです。

わたしが娘に望むことは、親なき後に兄弟や周りの人に迷惑をかけずに、もちあわせた能力のかぎり働いて、わずかでも収入を得て障害者年金と合わせて自分で食べるだけは何とかなる人になってほしいと願っています。そして、知り合いのいっぱいいるこの

生まれ育った町で誰かのサポートを受けながらグループホームで生活し、働ける自分、働いてきた自分に自信をもって行きぬいてほしいと思っています。そのために残してやれるものは何かと考えた時、働く場所と技術をのこすことにたどりつきました。まじめに懸命に取り組んでいけば、手をさしだす人もいるし、この4ヶ月間も大勢の人たちがわたしたちを応援してくれ背中を押す風を吹かせてくれたことをいつも娘に言い聞かせています。今では娘から「どんな時も感謝を忘れてはいけないよね」なんて、わたしがわか商人に疲れ果てている時にさらりと気合をかけられる日もあったりします。

そんな訳で、とりえのない親子ですがやろうと思う気持ちだけでここまでは何とかきました。これからのことは不安も大きいのですが山あり谷あり何もしない人生よりは失敗しても何かやる人生のほうが楽しいと思うのです。わたしは息子やこれから娘にかかわってくれる多勢の人たちに、このキッチンを通してたくさんのメッセージを残したいのです。

この仕事が一段落すればわたしの長い子育ての終わりです。ふりかえれば、決してわるい人生ではなかった、娘のおかげでおおぜいの人たちと知り合いになり気持ちだけは豊かな人生だったし、思い残すこともないと思います。そして、これから何十年も過ぎた頃、息子の家族の会話の中で「うちのばあさんは、頭はあんまりよくなかったけれどドキョウだけはよかったなあ」なんて、息子がビール腹をつんだして軽口をたたき姿をわたしは天国からヒャラヒャラ笑って眺めている、そんな空想をしている今日この頃です。