



1週間のつもりが、
この道19年。
お客さんといっしょに
成長できれば。

キラメッセができた1年後、「ちょっとだけ手伝って」と声をかけられ気軽に応じて、19年が過ぎて。当時保育園に通っていた子どもも、今年結婚した。

松澤彩折が店長を務める「楽市」には、毎朝、生産者がいろいろな産物を持って来る。野菜も果物もスーパーより新鮮で長持ちすると評判だ。旬の野菜の目利きや食べ方、苗の植え方、収穫の仕方など、お客様から商品のことをよく聞かれるので、ちゃんと答えられるように一生懸命勉強した。「どっちがおいしい？」と聞かれれば、正直に答える。売る側と買う側の信頼関係も大切だ。

「選んでもらったスイカがおいしかった!」と直接電話をもらったり、常連さんの自慢のレシピを次の方に伝えたり。毎日、お客様に成長させてもらっている。

料理が好きで、「楽市」の野菜を使ってあれこれ作る。気分が乗っているときは食卓に3~4品並ぶ。ちなみに最近のヒットは、夏野菜のラトトゥユ。「目分量だし、たまには失敗もあります」

夫とふたりの食卓は、野菜料理中心。1日に摂る量をだいたい決めているので、「また野菜ばかりだな」とボヤかれることも。

それでもそろって病気知らず。秋からは義父母と同居するので、これを機会に年配の方に食べやすい野菜料理も極めたい。そしてお客様に伝えたい、と密かに燃えている。

キラメッセ室戸
松澤彩折

室戸じと、
進む。