

こちRISU（株式会社Y'sカンパニー）

ご縁をつなげる自然食セントラルキッチン



創業	2023年5月
創業塾	2023年度受講（オンライン）
所在地	葛飾区立石
Instagram	@cochirisu_gohan
X	@yayoi_musuhi

自然食料理家

山本 やよい

Yamamoto Yayoi

16年間、食品添加物メーカーに研究職として勤務。退職後、オーガニックカフェで四季を感じる料理を提供し、2023年に創業

1. 事業へのこだわり

自然食をお届けすることは「感謝」の形

「重ね煮」という東洋医学の陰陽調和をとり入れた調理法を使って、幼稚園への週2日のお弁当給食と食を伝える講師業をしています。他にもイベントに出店しながら自然食料理家として活動しています。仕事や子育てに追われて息が詰まるような時代だからこそ、自然食を通して多くのご家庭に「ゆるみ」をお届けすることが事業へのこだわりです。

かつての私も、「ゆるみ」を必要としていた一人です。実家を頼れずにワンオペで子どもを育てながら社会人としても評価されなくてはいけないと、自分を追い込んでしまっていた時期がありました。心がぎゅーっと押しつぶされそうで、自分自身に絶望していたこともあります。それでも少しずつ、そうしたしがらみを手放せるようになり、隣で支えてくれる夫や周囲の人、家族で居を構えるこの地、葛飾への「感謝」が自然と芽生えるようになりました。自分が作ったものを誰かに食べてもらうことは、私にとって「感謝」の形なんです。

料理は昔から好きですし、田んぼのあぜ道が通学路だった私にとって、自然は元々身近な存在でした。食べた人が「野菜ってこんなに甘かったんだね」と味わってくれると、とても嬉しいですね。重ね煮の場合、最適な順番でお鍋に食材を重ねたら、あとは

何も手出しができません。だからこそ、料理をしながら自分というちっぽけな存在と雄大な自然の恵みに、思いを馳せることができます。

私は2018年まで、食品添加物の研究職として働いていました。当時は、嗜好品で食卓を彩ることに強いやりがいを感じていました。オシャレなカフェで味わうような華やかな非日常を届けるお仕事です。にもかかわらず、息苦しさを感じてしまう日々の中で、日常にこそ「ゆるむ」時間が必要だと気付いたんです。刺激的ではないかもしれないけれど、ほっと一息できる安らぎの時間は、活力の源です。

「春風のようなあたたかいエネルギーをリスのように必要なおところに届ける」

これは、「こちRISU」というブランド名に込めた願いです。春の訪れを告げる「東風（こち）」は、雪を溶かし寒さにより固くなったものを緩ませます。重ね煮の極上のとろ火にも、心の冷たくなった部分をじっくり溶かす作用があると感じています。

2. 創業のきっかけ

「幼稚園の給食を作ってもらえませんか」

葛飾こどもの園幼稚園に、お弁当給食を作ってほしいとお声がけいただいたことが、創業のきっかけです。幼稚園では当時、毎朝のお弁当作りが大変という保護者

の方たちをサポートできないかと、給食の導入を検討していたそうです。一方の私は、会社を辞めてオーガニックカフェのキッチンで働きながら創業準備を進めていました。

給食がもつ影響力は、侮ることができません。たとえば「給食のお塩を変えます」というアナウンスは、「我が家は普通の食卓塩だけど、塩を変えるってどういうこと？」という波紋をご家庭に広げてくれる。園児と先生方だけでなくその先のご家族にまで、いろいろな人に食の大切なことを届けるチャンスだと思い、二つ返事で引き受けました。

3. 創業後のエピソード

食べてもらう人に寄り添うことの大切さ

感謝を受け取ってもらうには、寄り添うことが欠かせない、と覚えることがありました。もしかすると、自分の想いを押し付けてしまっていたのかもしれない、という気づきです。

こちRISUのお弁当は、素材を活かした素朴な味付けなので、当初は食べられない子もいました。そんなときに園長先生から「みんなと一緒に食べてみない」と声をかけてもらいました。

実際に子どもの様子を自分の目で見て、先生方とも密にコミュニケーションを取るようになり、いろいろな発見がありました。それから、野菜の細切りを食べやすいように固形にするなど、子どもたちの食べやすさと自分なりのこだわりのバランスを模索し続けています。それ以降、普段からお弁当の評判をカレンダーに記録として残しているのですが、「みんなバクバク食べてました」というような良い評価をもらえる日が格段に増えたんです。



活きた体験を重視する幼稚園で飼育するミニ豚



重ね煮のお弁当給食

4. 今後の展望

より多くの「ゆるみ」を届けるための仲間作り

創業当時のアイデアを実現したいです。重ね煮をパウチに包装して、レシピと一緒にミールキットとして販売する事業です。

今日は料理をするのがつらいなという親御さんに、忙しい中でも、子どもにちゃんと食べさせていることを誇りに思っていて欲しいのです。自然の栄養素と素材の旨味が詰まった重ね煮だからこそ、安心して安らげる「ゆるみ」を食卓に並べられると思います。

今は、同じ志をもって一緒に事業を作ってくれる仲間を探しています。ゆくゆくは、お母さん方に地元で働ける場所を提供したいと考えています。

5. 創業を考える方へメッセージ

人に頼りご縁を大切にできる力

「自分一人ではできることはたかが知れている」ということが、実体験から得た学びです。

葛飾こどもの園幼稚園とつながりくれたのは、たまたま事業の構想を話した友人でした。園児に寄り添ったお弁当作りができるようになったのも、子どもたちや先生方、保護者のみなさんのおかげです。葛飾区創業塾でもらった「小さく始めた方が良い」というアドバイスに沿って、店舗を構えることを据え置いた決断も、大いに正解でした。困ったときはぜひ、いろいろな人に話を聞いてみることをオススメします。