

全生園の奥で見つけた、映画「あん」が繋ぐ様々な思い

ここは青葉町、国立多摩全生園の敷地内をしばらく進んだ所にお店があります。落ち着いた雰囲気の中、元気にのぼり旗や看板が出ているのが目印です。

Q. おすすめメニューは？

A. 全部おすすめです。特に釜めしが人気ですね。注文を受けてから1つ1つ炊き上げています。その間20分ほど、お時間をいただきますが、とても美味しいですよ。

～鰻釜めしと鮭釜めしを注文～



Q. なぜ全生園の中でお店をやっているのですか？

A. 実は自分たちで8代目なんです。映画「あん」という作品が制作される時に、映画撮影時のスタッフルームとして当時のお店を場所提供したんです。そこから全生園やハンセン病についてたくさん学ぶ機会が増えました。ただ、映画の撮影が終わるころに先代のこのお店が閉店してしまうことが決まったんです。そんなときにご縁もあってか「受け継いでもらえないか」と言ってくくださったんです。私にできることはやりたいと思って、映画「あん」をきっかけに知り合った仲間を誘って…そこから“お食事処なごみ”がスタートしたんです！とは言っても実はお店といってもスタッフは有償ボランティアでやっています。商売っ気ないでしょ！

笑ってそう仰る藤崎さんに対し厨房から、「みっちゃん（藤崎さん）は、へこまずに頑張るところが素敵なんです。だから一緒にやりたいと思えるんですよ」とコメント。スタッフ間も強い絆で結ばれているのを感じました。

全生園内にある憩いの場。常連さんや、小さなお子さんを連れてご家族もいらっしゃっていて皆さんが穏やかに過ごされていました。美味しいお食事とともに、ゆっくり和むことが出来る、そんな地域の居場所を再発見し、そこに来の方たちの繋がりに心が温まりました。



運ばれてきた釜めしには、蓋がされています。その蓋を開けた途端に、たちまちこみ上げる香りは、空腹をさらに刺激。お米が1粒ごとに輝いており、丁寧に炊きあげられたことがただで分かります。もちろん味も絶品です。頬張るなり釜めし独特の香ばしさと、程よく具材の味が染みたお米がマッチして箸が止まりませんでした。



店内にある映画「あん」情報コーナー

お店の入り口には福祉作業所の販売コーナー



取材：まちづくり支援係青葉町担当