

「触手話」駆使 味担う



「触手話」でコミュニケーションをとる林さん(右)。昔から冗談好きで、スタッフにも笑顔が広がる城陽市寺田・サンサンカフェ

目と耳が不自由な男性が料理人として、城陽市寺田の京都府聴覚言語障害センター内、「サンサンカフェ」で働いている。手の感覚や匂いを頼りに、仕込み全般を担当。厨房のムードメーカーでもあり、「みんなと楽しく仕事をしたい」と充実した日々を過ごす。

宇治の69歳 視・聴覚障害男性、料理人に

タマネギを手際よく薄切りし、次々とボールに移す。林和男さん(69) 宇治市大久保町だ。生後半年で聴覚を失い、小学4年の頃にはしかにかかり視力も低下。長く電化製品を組み立てる仕事をしたが、50代半ばでは見えなくなった。

「体力はある。家に引っ込んでいてもつまらない」。障害者と施設職員で切り盛りするカフェが2015年にオープンし、林さんも週3〜5回働くことになった。「調理は危ない」と最初は皿洗いを任されたが、「とにかく腰が痛くて」。普段から好んで料理をしていたこともあり、調理担当を希望し、カレーの具材を切ることから始めた。

見えず、聞かえないため、他の感覚を研ぎ澄ませる。例えば、キッチン用のタマネギ1キを230℃になるまで炒める際は、手に伝わる感覚や香り、時間から頃合いを判断する。

城陽のカフェ 「食べにきて」

同僚の池原正信さん(46)は「調理の腕もスピードもどんどん上がった」。現在はカレーやキッシュの仕込みに加え、オムライスのソースづくりなども担う。

調理器具の位置をきちんと決め、事前の段取りも入念に行う。誰か呼びたい時は台をたたき、手に触れて形から内容を理解する「触手話」でやりとりする。

明るい性格で、たびたび冗談も飛ばす。「林さんは仕込みの要。休んだら困る」と伝える職員に、本人は「そうだったら泣いちゃうよね」と涙を流す様子を手で表し、応じるといった具合だ。イベントでも自然と周りに人が集まり、「友達を連れて食べにきて」と店の宣伝も忘れぬ。

昨夏に岩手県で開かれた全国盲ろう者大会では国内外の人と交流し、料理人だと伝えると一様に驚かれた。「盲ろう者でもできることをアピールしたい。目標は100歳まで働くこと。手の動きはゆっくりになると思うけどね」と林さん。とびきりの笑みがこぼれた。(堤冬樹)