

「おいしかったよ。」の言葉に励まされ、可能性を見だし次につなげる

～ガーナよさこい祭りで戴いた声～

3年ぶりにガーナよさこい祭りが開催されました。今回で19回目となるよさこい祭りにヨシケントラベル様と共同でGEISHA★KITCHENを出店しました。No.51「～缶詰レシピ考案で味を想像し、さらに美味しさを探求する～」にて記載したKAWASHO FOODS(GULF)FZE様がアフリカや東南アジアに販売展開するサバのトマトソース缶を使って、魚のハンバーグミニ弁当、魚のコロッケの販売です。10年前、まだお祭りの会場がホテルの中庭で開催されていた時にヨシケントラベル様とナストマトカレーを販売した時もたいへんな盛況ぶりで、お肉は使っていないという点で宗教に関係なく食べることが出来、またナストマトカレーというネーミングからもヘルシー志向で、一度購入された方が「ライスはいらないからカレーだけ欲しい。」と言った方もいました。ナストマトカレーというネーミングではあるけれど、玉ねぎのみじん切りが餡色玉ねぎまではならなくともしっかり炒めてからトマトとナスをコトコトと煮込みフレーク状のカレールーで味付けしたものでした。後日、アクラ日本語補習授業校の生徒から「先生の作ったカレーがすごくおいしかったの。」と言われとてもうれしかったことを覚えています。そして今回、よさこい祭りの翌週に家庭教師先の子どもから「ハヤシソースがおいしかった。」と感想を貰ったのです。魚のハンバーグにかけられたソースは、GEISHA 缶と玉ねぎをコトコト煮込みカレーパウダーで味付けしたものです。ヨシケントラベル様で試食会を数回した中で最終的に決めたソースがこのカレー風味でした。それまで酢味噌トマトソースで出店する考えでいた中、子どもから大人に好まれる味はいったい何だろうと考えた結果がカレー風味でした。10年前のナストマトカレー、今回のハンバーグソースと、どちらも私から子どもに聞いた事に対しての答えではなく、子どもが1週間と経過した中で教えてくれた「おいしかった。」だったのです。もちろんそこには保護者の催促の言葉はありませんでした。とっても素直で正直な言葉に励まされました。今回も当日に購入された方から「美味しいです。」のお声はたくさん戴き、この「美味しい。」の言葉は次につながり、たくさんの可能性があることも実感しました。そして、この「美味しい。」の言葉は私一人の力ではなく、8キロの玉ねぎ、7キロのじゃがいもを切ったスタッフがいて、それぞれの持ち場で一日 Full に役割をこなしていたスタッフがいたからこそ戴けた言葉なのです。栃木社長と2人でナストマトカレーを販売していた時、10年後にGEISHA 缶を使ったハンバーグとコロッケを大勢のスタッフで販売するとは予想もしていませんでした。しかし「おいしかったよ。」の言葉は来年につながると確信しています。 ★國分敏子 ガーナ挨拶 No.53 01/12/2022



Bring the taste of GEISHA to your table

