

ゆにわ 10年目を迎えて伝えたい事・・・

～生命誕生の瞬間を見る～



こんにちは、開運料理人ちこです。

このお手紙は、ゆにわがオープンから10周年を迎えるにあたって、改めて、私がこれまでを振り返って、今まで伝えられなかったある事を、伝えたいなと思って書かせて頂いています。

10年前、大阪樟葉の街に、「お食事ゆにわ」（※当時は違う名前でした）がオープンしました。

それから10年。
毎日料理と向き合ってきましたが、
1年1年が、とても濃く、人生何周分もしたんじゃないかとすら思うほどです。

飲食店で10年続く店はほとんど無いと言われていて、特にゆにわの場合、樟葉の、そこまで人通りが多いわけでもない場所で、10年以上続ける事ができたのは、多くの方の協力があったお陰で、本当に感謝しています。

たまに、来て下さったお客様に、
「これだけ手間のかかった料理を、この価格で提供して、よく成り立ちますね。」
と言われる事があります。

例えば、私が以前出版した本「いのちのごはん」で書いた事がありますが、ピッキングと言って、ご飯を炊く前日に、白米なら精製したてのキラキラしたお米を布の上に広げ、その中から、よくないお米を丁寧に手で1つ1つ取り除いていく、という事をしています。

ほんのわずかな雑味すら混ざらないよう、前日から徹底して手入れをして、これを大勢で一斉に行う事で、お米に「気」が入り、次の日にエネルギーに溢れる最高の状態でお客様に食べて頂く事ができるのです。



こうした手間を、あらゆる食材に惜しまずかけていて、食材も、朝早くに現地まで取りに行っていて、毎晩深夜までスタッフ全員に働いてもらっている事も多いです。

そこまでしてでも、私たちにはやりたい事（やるべき事）があります。

これまで、それをあまり公には言っていなかったのですが、10年目を迎える今日、この手紙を通してそれをお伝えできたらと思っています。

古神道を通した「生き方」

私は、仲間とともに、日本古来から伝わる古神道を、口伝で教わって来ました。

これは決して特別なものではなく、「日本人がもともと持っていた精神」の事なのです。



日本人はもともと、高い精神性を持って、
日々の生活を送っていました。

しかし、いつしか人々からその意識は薄れて来てしまいました。

私たちは、そんな日本人のもともと持っていた精神を、
日常を通して呼び起こせるような事をしたいと考えてきました。

その1つとして、私は「食」を通じて、
日本人の精神、生き方を伝えていく事を決めたのです。

そして、第一弾として、10年前、
「お食事ゆにわ」がオープンしました。
その後、「べじらーめんゆにわ」や「茶肆ゆにわ」、「社員食堂ゆにわ」もオープンしました。

よく、お店で食べて下さったお客様からは、
「ただ美味しいだけでなく、食べている時にじわーっと幸せな気分になる」
と言われます。

1つの食材を、前日から、時には1週間前から準備して、
スタッフ全員で気を高めて、食べただけで開運するように、
食べる人を頭の中でイメージして、祈りながら作っています。



時には、
「疲れていたのに食べただけで元気になって、
次の日に、ずっとやっていなかった家の掃除をしようと思いました。」
と言って頂いた事もあります。

私たちは、自分たちの思いや、ライフスタイルを、
ご飯を食べてもらうだけで感じてもらい、
それを日常に持って帰ってもらいたいと祈りながら作っています。

私たちの姿勢、生き方は、「気」としてご飯にこもっていて、それを食べただけで感じてもらえるように作っています。

なので、ゆにわでご飯を食べるだけで、その後の生活が変わった、と言って下さる方も多いのです。

失われつつある日本の食文化

近年、チェーン店なども増え、日本がもともと持っていた食文化は徐々に失われつつあります。

チェーン店は、「マニュアル」を作り、誰でも、それこそ高校生でも、すぐに作れるようになる事で、全国に展開しているのです。

私たちがよく、「日本中にお店を作って下さい」「全国チェーンにして欲しいです」と言っているのですが、残念ながらチェーン店にはできないのです。

私たちが目指しているのは、チェーン店とは全く異なります。

確かに、誰でもすぐに働ける事自体を否定する気はありません。
(そういったものが無くなれば、雇用がほとんどなくなるからです。)

しかし、ゆにわでは、単に料理の腕が良かったり、接客の仕方が分かればそれで良いというわけではなく、「心」を育てる事を重視しています。

むしろ、心ができていない人には、料理に触れさせません。

私の知り合いに、大学時代にチェーン店でアルバイトをしていたという方がいます。その方は、毎日厨房で店長に怒鳴られて、精神がボロボロになり、それでも厨房から出ると、お客様には笑顔を見せ続けたいといけなかったそうです。

汚い厨房で、店長はお客様の見えないところでずっとタバコを吸い、とても気持ちよく料理を作る空間ではなかったそうです。

そんな状態で作った料理は、たとえ味は美味しくとも、気が入っていません。

つまり、お腹が満たされても、心が満たされないのです。



ゆにわが（すぐには）全国展開できない理由はそこにあります。

「場所なら貸しますよ」

「店を作るなら資金は投資しますよ」

と言って下さる方は沢山いるのですが、
そこで働く人の心が育っていなければ、
どんなに良い食材を使っても、気をこめる事ができないからです。

そしてそれは、数か月研修して育つようなものでもありません。

もちろん、チェーン店にして全国展開した方が、ビジネス的には良いのかもしれませんが、
その先に私たちが目指しているものは無いのです。

私が本やメルマガを通して伝えている「開運料理」は、
決して、レシピがあれば作れるものではありません。

もっと大事なのは作る人の思い、生き様です。

たった1個のおにぎりを握ったとしても、
作る人が最高に幸せなら、気がこもった、最高に美味しいおにぎりになるのです。



おにぎりを握る瞬間に、もし、少しでも余計な事を考えたら、
その雑念がおにぎりに入ります。

つまり、おにぎりを握る1分間には、
それ以外の23時間59分が全て詰まっているのです。

だから、おにぎり1つに、その人の生き方全てが表れます。



「レシピなんて無くとも誰でも作れるような、ご飯や、味噌汁を、いかに輝かせる事ができるか？」

それが、私が伝えたい「開運料理」なのです。

どうして笑顔でいられるのですか？

ゆにわは、よくテレビや雑誌に取材して頂く事があるのですが、ある時、「何を考えたらそんなに笑顔になるのですか？」と聞かれた事があります。

でも、私からすると、「笑顔でいる理由」なんて存在しません。

だって、厨房というのは、本当はとても神聖な場所で、いるだけで幸せな空間である筈だからです。

料理の気を高めるには、気の高い空間を作らなければいけません。

だから、私たちは空間を整える事を常に意識していて、いつ誰に見られても良いと言えるくらい、厨房を綺麗な状態で保っています。

そんな、気に満ちた空間で、気に満ちた料理と向き合うのです。



私にとって、気がこもった料理は「光」なのです。

新しい生命が誕生する瞬間って、光に満ちて、感動的なものですが、私にとっては、料理が出来上がる瞬間は、新たな生命を取り上げるのと同じくらい、神秘的なものなのです。

光がこぼれないよう、大事に大事に、赤ん坊を取り上げて、それを部屋の外で待っている赤ん坊のお父さんに見せに行きます。

「元気な赤ちゃんが産まれましたよ」
と見せると、お父さんは、光に包まれた自分の我が子を見て、
まるで子供のように大喜びしてくれます。

それを見て、無事に届ける事ができて良かった、
と幸せで、心が満たされます。

大げさだと思われるかもしれませんが、私たちは、そんな感覚で、
それくらいの覚悟と緊張感で、毎日料理と向き合っています。

毎日が、新しい生命の誕生なのです。

だから、取材された時にだけ笑顔を作っているわけではなく、
私は料理を作っている時は、いつも最高に幸せです、と断言できます。

ゆにわ流ライフスタイル

私たちのライフスタイルは、いつしか「ゆにわ流ライフスタイル」と呼ばれるようになりました。



私は「食」を通してそれを伝えていますが、
ここまで書いた話は決して食に限定されるものではなく、
人生全てにおいて言えるものです。

何をやるにしても、そこに「光」を感じ、
その光を多くの人に届けるつもりで、1つ1つと真剣に向き合う。

これほど幸せに満たされ、運が良くなる生き方はありません。

私たちはこれを、

食、お茶、占い、受験、経営など、
様々なジャンルを通してお伝えしていこうと考えました。

最初は何をきっかけに興味を持ってもらっても構いません。

しかし、例えば「食」なら「食」で、
単に料理の作り方のような、そんな次元ではなく、
「生き方」を伝えていけるような話をしています。

そして、今後、私たちはもっとお店を増やそうと考えました。

それは決して「チェーン店」ではありませんし、
お店も「食」に限定しているわけではありません。



例えば、京都に宿泊施設を作ろうと考えていたり、
あるいはカフェ、あるいは漢方のお店、あるいは美容院、
という感じで、作りたいと思っているものは沢山あります。
(例えば、美容院の場合、単に髪を切るだけでなく、
気の高い空間、気の高い水を使って、髪に神が宿るような、
そんな美容院にしたいと思っています。)

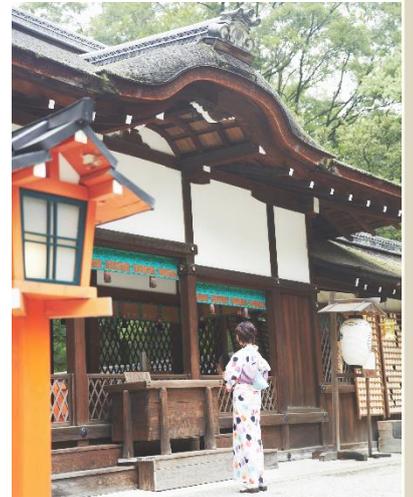
ただし、最初に書いた通り、いくら良い場所で、良い道具を揃えても、
人が育たなければ意味がありません。

これまで、私はいくつか本を出版して、
それをきっかけにお店に来て下さる方も沢山いらっしゃいました。

きっと、ゆにわでご飯を食べてもらうだけで、
私たちの生き方を感じてもらい、その後の人生が変わると思っていますが、
どうせなら1回きりではなく、もっとゆにわに触れてもらいたい・・・

そう思って、メールマガジンをやったり、
あるいは時々、ゆにわで食について教える機会も設けたりしてきました。

それでも、人数がだいぶ限られていた、というのが正直なところです。



しかし、今後は、より多くの方に、ゆにわ流ライフスタイルを実践してもらいたいですし、最初は、ご飯を食べに来てもらうだけでも構いません。



それだけでも感じてもらえるものはきっとある筈ですし、私もお店にいる事が多く、来て下さった方とはよく喋っています。

ただ、最終的には、一緒にゆにわ流ライフスタイルを広めていく仲間が増えたらいいなと思っています。

それは単に、数か月学んで後は勝手にやってもらう、とかではなく、本当に、ずっと一緒に学び、意識を高め、成長し合って、共に生きていけるような、生涯を通した仲間です。

そんな仲間と共に、チェーン店ではないですが、日本中にゆにわを作って、あちこちに良い気で満ち溢れた空間ができたらいいなと思っています。

そうやって、日本を元気にしていきたいのです。



もちろん、何らかの形で応援して下さる方も沢山いて、それもとても嬉しいです。

私たちは、「自分のために」ではなく、自分を神様に捧げるつもりで生きていますし、誇りを持って仕事をしています。

これまでがどんな人生であろうと、ゆにわに触れる事でその後の人生がかけがえのないものになり、皆が子供みtainな笑顔になるのをダイレクトに感じる、そんな幸せな生き方ができる人を増やし、「当たり前」の基準を上げていきたいのです。

いつか、「ゆにわ流ライフスタイル」という言葉すら無くなったらいいなとすら思っています。

だって、これは元々日本人が当たり前に行っていたライフスタイルであって、何ら特別なものではないのです。

皆の中で、私たちのライフスタイルが当たり前になれば、「ゆにわ流」は無くなるのです。

最後に

ここまで全て読んで下さり、ありがとうございます。
もし、これを読んで、私たちの活動を応援したい、一緒に幸せな人を増やしていきたいと思って下さったなら、とても嬉しく思います。

もしゆにわにご飯を食べに来て私がいれば、話しかけて欲しいですし、私たちのライフスタイルは、本でも沢山紹介していますし、たまにですが、ゆにわで料理を教えたりもしています。

あるいは、
「こんな生き方してる人がいるよ～」
と誰かに教えて下さると、とても嬉しいです。

このお手紙も、勝手に配ってもらって構いません。
これを読んで、毎日の生き方や、仕事への向き合い方が少しでも変わる、そんな人が増えれば、書いて良かったなと思います。

また、ゆにわ流ライフスタイルを実践していくにあたって、
「こんな話を聞きたい！」
といった事があれば、是非メールください。
(メールマガジンに返信する形で送って頂けたらと思います。)

私は普段、料理に1日のほとんどの時間を使っているのですが、残念ながら個別の返信はできないのですが、頂いたメールは、何らかの形で(可能な限り)反映させていきます。

これまで、ゆにわが10年以上続いたのは、数多くの人達のご縁によるもので、今後もご縁を大切にして、関わった人が皆幸せになるよう、精一杯頑張っていきますので、これからもどうぞよろしくお願い致します。

著：開運料理人ちこ



公式 HP：

[神様と繋がる開運ごはん 開運料理人ちこ公式ブログ](#)

アメブロ：

[開運料理人ちこの「神様に好かれる開運ゆにわライフ」の作り方。](#)

メルマガ：

[ゆにわだより](#)

Facebook：

[ちこの Facebook ページ](#)

