

## 盲ろうの料理人

### 「100歳まで料理の仕事をする」 林和男さん

みなさんは、目が見えない・耳が聞こえない状態で料理ができますか？食材を切ったり、火を使って焼いたり煮たりなど、どの作業も聴覚や視覚は欠かせないもののように思えます。しかし、目と耳が不自由でもあらゆる感覚を駆使して料理人として働く人がいます。その方を紹介しようと思います。



#### 林 和男さん

京都府聴覚言語センターにある「サンサンカフェ」で週に3回ほど働いています。

生後半年のとき発熱で聴覚を失い、小学校4年生のころにかかったはしかによる高熱で視力を失っています。母親が飲食店をしていたこともあり、昔から料理が好きだったと話しています。

**林さんの料理：**仕込み全般を担当。手の感覚で野菜の皮をむいたり、切ったり、炒めたりもする。看板料理であるキッシュに使う餡色玉ねぎを作るときは1kgほどある玉ねぎを何分も炒めて230gほどになるまで炒め続けます。かさが減っていることを混ぜている手で確認し、匂いで焦げていないか確かめながら作っていきます。カレーを作るときは鍋のふちを触って泡が出ている振動や湯気を感じて調理するそうです。

**周囲の支援：**調理道具や食材等を決まった位置に配置しておき、林さんが作業しやすいようにする、調味料の準備、皮をむいたあとの野菜に汚いところがないか最終確認をするなど、どうしても視覚聴覚が必要な作業を担います。

林さんは「100歳になってもこの仕事を続けたい。盲ろう者でも料理ができることを知ってもらえたらいいと思う。」と話しています。障がいを持つ人への支援はできないことを代わりにやるというよりも、持てる力を最大限引き出せるような支援が求められるのではないかと思います。