

シリーズ 夢を創る

フランス料理店シェフ 吉澤 裕（ゆたか）さん

巷では、大谷翔平選手が17才の時立てた人生設計と現実との一致が話題となっているが、めざした世界は違えど、10代後半で自分の人生設計を立て、一つ一つ実現させている須津中出身の方がいらっしゃる。元日本平ホテル洋食シェフ吉澤裕さんその人である。

共働き家庭に育った吉澤さん、中学生の頃には、手伝いで料理を作ることを楽しいと感じる男子だったという。高3の終わり頃から料理人になるための歩み（居酒屋でのバイト）が始まり、大阪の専門学校では洋食を専攻する。

吉澤さんの人生設計では、24才までにフランスに渡り35才でシェフとなり40才で独立としていた。多少のずれはあるが、確実に実現している。フランスで本場のフランス料理を学び、帰国後は銀座の有名店で腕を磨き、2017年日本平ホテルの洋食シェフとして招聘される。そして、昨年、静岡市にご自分の店を持つに至った。



店名は、『La Table x KI・YO・KA』、長く支え合って来られた奥様の名前とご本人の名前、更に料理やワインを通したお客様とのコミュニケーションの場としての食卓（テーブル）を掛け合わせた素敵な名前である。

吉澤さんは、「独立を人生のゴールではなくスタート」とおっしゃる。様々な人たちの様々な努力が店の一皿に込められていることに感謝しながら腕をふるう吉澤さんと奥様の店の歴史は、まだ始まったばかりである。（記！・H）



わたしのふるさと

by 渡邊 里美（神谷2）

私は北海道札幌市で生まれ、父の仕事の都合で北見市、函館市、登別市等、転々としてきた。そして今は、函館の北の茅部郡森町が中学一年生の時からの私の故郷です。

森町は北海道でも冬は温暖で、海と山に囲まれた自然豊かな地域。オニウシ公園の鮮やかな「森小町」という森町固有種を含めて500本の桜は、とても美しいです。



ホタテの養殖が盛んで、学生の頃、母と一緒に『耳吊り』のアルバイトもしました。座りっぱなしで、黙々と作業を行い、ひたすら貝の耳に開けた穴にテグス（釣り糸）を通し、吊るすのは集中力が必要です。駅弁の「いかめし」や、みやこカボチャ、たまふくら（枝豆）。ニチ

の冷凍食品の発祥の地でもあり、林業は木炭が有名。冬の中学校へは、裏にスパイクが付いた靴を履いて登校。雪解け時は通学路が凍り、登り坂では滑って中々上れない日もありました。私が通った小学校の冬は土地に合った冬のスポーツ授業もありました。

観光客が雪の日にカサをさして歩いているのを見て、子供の頃はとても違和感を感じました。夏は、無料のプールが有っても、利用者が少なく、時には貸し切り状態のことも。田舎ではありますが、穏やかでのんびりとした時間を過ごせる故郷が、私は大好きです。

千人塚古墳 造成中

新しく生まれ変わる千人塚古墳の整備工事が進んでいます。盛り上げた古墳の丘は植栽が進み、日除けやベンチも設置され、古墳広場の雰囲気が出来て来ました。11/1のオープニングが楽しみです♪



撮影 安東 雅彦さん
（神谷緑）

『初夏の風物詩』

新幹線に注目！

投稿写真 撮影日2024. 5. 18 赤淵川東側にて

撮影 崎原さん（富士宮在住）



須津地区まちづくり協議会

須マイル劇場

富士の山
”のぞみ”観るれんげ草
一撮り鉄 親父—
（ヤン 坊）

編集後記

今年のゴールデンウィーク、(積ん読)解消を目指したが、読み切った。本は「なぜヒトだけが老いるのか」1冊のみ。

人間の進化において老化したヒトの存在が選択されて人類が生き残ってきたという内容。

良きシニアとしての生き方を考えさせられた。

（チェリー）



題字(須マイル)について

山田 康裕さん(中里3)

漢字「須」の成り立ちは「ヒゲのある人」の象形文字→その要素を古墳時代と重ね顔文字にしました。稲穂の粒数は19町内を、勾玉で協議会7部門を表しました。人の繋がりが瑞々しい輪となる笑顔の須津を表現しました。