

ティーも育まれています。
 今後は料理教室も予定している
 そうで、河村さんならではの味の作
 り方や、調理テクニクなど楽しく
 教えてくれます。店の予約や料理教
 室の問い合わせは左記まで。

●自宅カフェchicori
 電話／080-1927-3191
 (河村)

だし代わりの
 万能酵母液

秋津川沿いの広崎1町内周辺を
 歩いていると、おしゃれな建物を見
 つけました。一見、カフェのよう
 にも見えますが、ここは「万能酵母液
 作り方講習会・結」と看板を上げ、全
 国で玄米酵母液のワークショップ
 を企画・開催している会社です。代
 表の倉本紗江さん(40)は、玄米菌を
 発酵させた万能酵母液に魅了され、
 9年前に起業しました。
 「万能酵母液で炊いた玄米はふっ
 くらとして、玄米ならではのおいし
 さや甘さを引き出します。お肉を漬
 けておくと軟らかくなり、体の老廃
 物の排出を促す働きもあります」と
 倉本さんは話します。

「万能酵母液作り方講習会・結」の皆さん。
 左からスタッフの藤本智津子さん(56)、
 代表の倉本さん、スタッフの黒杭末季さ
 ん(44)



そんな倉本さんが万能酵母液に
 興味をもったきっかけは、幼い頃か
 ら大切に見守ってくれた亡き祖父
 母たちの健康を気遣ったことから。
 「祖母母にはいつまでも長生きして
 もらいたい、という思いからでした」
 と振り返ります。
 秋津川沿いの事務所兼ショップ
 では万能酵母液をはじめ、厳選した
 玄米と黒糖、塩をセットにした酵母
 液のキットが販売されています。



左は万能酵母液キット、右は万能酵母液で
 いずれも同社で販売されています



酵母液が入った液体石けん(手前)と、納豆
 菌を導入したというローション(奥)

「万能酵母液はだし代わりになり、
 かくし調味料にもなります」と倉本
 さん。ネットでの購入も可能で、他
 にも納豆菌を導入したローション
 やコスメも販売されています。

●万能酵母液作り方講習会・結
 電話／234-7489

散歩の終わりに

20年も生きた愛猫が病気に
 なった時、いつも「じんだ動物
 病院」でお世話になりました。
 老衰で衰弱する中、院長やス
 タッフの皆さんから「よおく
 頑張ったね。安心して眠りな
 さい」と、思いのこもった声を
 掛けてもらい、愛猫は静かに
 息を引き取りました。

久しぶりに同病院を訪れ、
 悲しい思い出ではなく、感謝
 の思いがこみ上げてきまし
 た。皆さんとの、この日の出会
 いに感謝。

