

# まいづる元氣人

Vol.86

## ヴィーガン料理で

## 心と体のクリーンング



ヴィーガン カフェ クラウドエイト  
vegan cafe CLOUD8  
原田 幸典さん

### 食材へのこだわり

出身は広島県。海外で仕事をしていたが結婚を機に帰国。「父が先に舞鶴へ移住し『大庄屋下野家』で予約制のレストランをしていました。西方寺平にある農家民宿のオーナーから、カフェをしたらどうかとお声がけいただき、1年かけて店を移転しオープンしました」と当時を振り返る。

肉や魚、乳製品など動物性の食材を使用しない完全菜食・自然食品で構成される「ヴィーガン料理」。

近年、食事や生活への健康意識が高まりを見せている中、京都府北部で唯一ヴィーガン料理を提供する「vegan cafe CLOUD8」オーナーの原田さんに料理へのこだわり、料理を通して伝えたいことを伺った。

### ヴィーガン料理を通して

「ヴィーガン料理はおいしくないというイメージを持つ人が多いと思いますが、そのイメージを変えたいです。そして、ヴィーガンでない人にも、気軽に健康に配慮した料理を楽しんでもらいたいです」と語る。

「病気などで仕方なく食事制限をしている人もいます。そうした人に健康的でおいしい料理があることを知ってもらい、楽しく食事ができるよう、力になれば嬉しいですね。また、家族の誰かがそうした状態になった時やヴィーガンの人と食事をする機会ができた時に、肉も魚も食べる一般的な食生活の人も一緒に食べてほしいと思ってもらえる料理を提供したいです。そして、また来よう、こつこつ時はあのお店に行こう、と思ってもらえるよう、日々、試行錯誤しています」と熱く語る。

### 今後を見据えて

「コロナ禍以前は、宮津などに観光に来た外国人が、ネットで調べて食事に来ることもあったという。クルーズ船の入港など、本来舞鶴は多くの外国人が訪れるが、新型コロナウイルスの影響で以前のように外国人は訪れない。「コロナが収まれば、以前のように

外国人にも来てもらいたいですね」と話す。「毎日ヴィーガンの食生活を続けるというわけではなく、たまにこうした自然の中で心と体をリフレッシュしてもらえればいいですね」と語る原田さんの料理と自然豊かなロケーションは日々の疲れや「コロナ疲れ」も癒してくれるだろう。



▲新玉ネギを買い付ける原田さん



▲豊かな自然に囲まれたロケーション

