

愛する人の苦難を乗り越えて、 惹かれ合った「陰と陽」。

出会いから17年、数々の苦難を乗り越え「マクロビオティック」にたどり着いたエリックと草千さん。東洋思想の根底にある陰と陽、その力に魅せられるように、互いに引きつけ合い、補い合う関係だ。

転機は1993年、草千さんが深刻な子宮がんと告知されたことに端を発する。そして「身土不二」、自然治癒法のマクロビオティックに共感し、勉強に明け暮れた。エリックもまた愛する人のため、マクロビ食事法や療法に興味を持ち、二人三脚が始まる。

このときの経験がその後のふたりの人生に大きな影響を及ぼすことになる。数年後、病状は奇跡的に回復し、マクロビオティックの自然治癒力を確信する。

そして、96年頃のある日、草千さんの問いかけが、エリックの人生の羅針盤を変えることとなる。

「あなたは何万人といるフレンチシェフのひとりになりたいの？ それとも世界にひとりだけのマクロビ・フレンチ・シェフになりたいの？」

その言葉は普段マイペースなエリックの料理人魂に火をつけた。「彼女の言葉を聞いて、そうだと思う」。いろいろ試行錯誤を重ね、エリックは自分流のマクロビ・フレンチを完成させる。

そして現在、マドンナやトビー・



ペットの長生きの秘訣、ナチュラル&オーガニックな食事法と育て方指導も好評。

マグワイアアセラレブを魅了するマクロ・ビーガン・プライベートシェフとして多忙を極める。

一方、フリースピリットの持ち主で即断即決派の草千さんは、次なる一手を打つ。いまではふたりのライフワークともいえる、レシビ本出版だ。当初渋っていたエリックをなんとか説得するため、自ら新聞社主催のレシビ制作クラスを受講し、努力を重ねた草千さん。出版までの道のりは約3年、誰の力も借りずにふたりのだけの地道な作業が

続いた。

「人々が思い描くマクロビとは、玄米に味噌汁、とブラウンなイメージ。でもエリックのフランス料理の手法でプレゼンテーションを変えると、食べて美味しく、見ても美しい新感覚のマクロビになることを広めたかった」

その集大成といえる一冊が、現在日米両国にて出版されている。

いま、超多忙なふたり。草千さんはマクロビ料理、瞑想などを自宅で教える傍ら、世界各地で講演をこなす生活で、プライベートシェフとして世界を飛び回るエリックとはすれ違いも多いという。

だが、時間が許せば、自宅で過ごす至福のひとときを大切にしている。それは穏やかに心と身体を和ませ、ふたりの特別な時間でもある。



上：愛用の御飯釜で炊きカリフォルニア産玄米はふんわりと甘く絶品。右：現在出版されているレシピ本「Love, Eric」(左)、「Love, Eric&Sanae」。



マクロ・ビーガン・シェフ
エリック・レシャソー

マクロビオティック・ナチュラル・カウンセラー
鈴木草千

●エリック(左)：1967年モントリオール生まれ。フレンチ・シェフとして活躍。現在はセレブのマクロ・ビーガン・プライベートシェフとして評判に。現在LAにフレンチ・マクロビレストランを計画中。●草千(右)：1955年名古屋生まれ。98年に久司インスティテュート修了書を受領、以後マクロビオティックの心理と哲学を広めるべく、講演などで指導を続ける。www.loveericinc.com



上：昼食は残り物の具材を利用し、アシスタントが腕ふるう。本日は玄米チャーハンとチャードとあらめのサラダ。左：裏庭にある理想ルームは交流を深めるための貸し出しスペース。



裏庭にて、愛犬4匹とくつろぐふたり。かけがえのない愛犬たちはふたりの結婚式にも出席。愛犬と歩いたハイジーンロードは生涯忘れられない思い出となった。