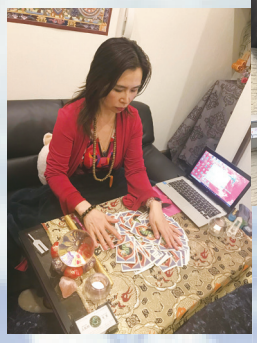
今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

第９回日本ベジタリアン・アワードでヴィーガン賞を受賞したMERCY Vegan Factory オーナーで占術家の黄麗（おうれい）さんを、加藤裕子がご紹介いたします。



占いの館・占龍館
（大阪・心斎橋）代表の顔も

MERCY Vegan Factory の
バレンタイン商品とケーキ

ご夫婦で

今月のベジーさん　黄麗 さん
～ MERCY Vegan Factory オーナー 占術家、「占龍館」代表 ～

● さまざまな人生経験を経て占術家に●

幼いときから霊感があり、他の人には見えない霊と話したりしていました。母は神社の家系ということもあって、そんな私を否定せずにいてくれ、とてもありがたかったです。中学生になってからはタロットやトランプで友達を占っていましたが、占いを仕事にするつもりはまったくありませんでした。転機が訪れたのは、若くして飲食店の経営者になり、人生の浮き沈みも経験した30代のころです。人生の師匠と呼べる方に導かれ、自分自身を深くみつめる内観で子ども時代のことを思い出し、「占いをしよう」と決めました。改めて占星術を学び、修業の時期を経て、大阪・心斎橋に「占いの館・占龍館」を開き、現在に至ります。

●魂に触れる仕事だから動物は食べない●

以前の私は毎晩美食を食べ歩き、焼肉も大好物でした。ところが48歳のとき、ある方に「魂に触れる仕事をする人が動物を食べていいのですか」と言われ、「その通りだ」と納得したのです。最初の一歩としてラクト・ベジタリアンになり、大好きな赤ワインもやめました。今はヴィーガンですが、更年期の不調が消えて思考もクリアになり、占術家の仕事にも良い影響を与えてくれています。

●おいしいヴィーガン料理を食べてほしい●

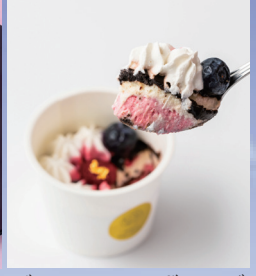
卵を使っていないのに本物そっくりのタマゴサンドが大人気の**MERCY Vegan Factory（メーシー・ヴィーガン・ファクトリー）**。動物性食品や化学調味料を一切使用せず、おいしさと高い栄養価が両立するヴィーガン料理を提供しています。オーナーは実業家で**イージーリンク株式会社代表取締役の真田兼光さん**と、**占術家の黄麗さん**ご夫婦、今回は黄麗さんにお話をうかがいました。

「私は父が料理人で、毎日おいしいものを食べて育ちました。夫もグルメで、夫婦で美食を楽しんでいたのですが、**ふたりでベジタリアンになってからは外食できるお店がほとんどなくなってしまった**んです。ヴィーガン料理を出すところ自体が少ないことに加え、味の点でも満足できるレストランはなかなか見つけられませんでした。自分たちが困っているだけでなく、これから観光立国を目指す日本で**ヴィーガンの訪日外国人が食べられるものがないというのでは大変**です。私は飲食店経営の経験もありますので、それなら自分たちでおいしいヴィーガン料理の飲食店を作ろうと考えました」

ビジネスをスタートさせたのはコロナ禍の最中、飲食店開業には厳しい時期だったため、最初はケータリングを主力とし、厨房ではオーナー夫妻が信頼する一流の料理人とパティシェによって、おいしいヴィーガン料理の研究が進められました。

「ふたりはヴィーガンではありませんが、ヴィーガンに興味があり、試作に何カ月もかけることもあります。単に動物性材料を使っていないということだけではなく、ヴィーガンでない人でもおいしいと思えるクオリティに加え、**食べて**

いちごケーキ


バニラ・フランボワーズ

たまごサンド

㊤キンパ

おせち料理㊦

感動できるということも大切にしています」と黄麗さん。

こだわりのおいしさが評判を呼び、国内大手百貨店でも軒並み、商品が取り扱われるようになり、実店舗には世界各国からヴィーガンの訪日客が訪れているそうです。

オンラインショップでは、ガトーショコラなどのスイーツをはじめ、ヴィーガン・キンパやヴィーガンのパンも購入できます。リピーターのお客様の中には、食物アレルギーに悩んでいる方も多いとか。

2023年10月にはヴィーガンJAS認証を取得、「色々なヴィーガンマークがありますが、やはり国が認めているという信頼性が大事」と黄麗さんは言います。

●一般の飲食店でもヴィーガン対応できる仕組みを●

ブランド名の**MERCYは「慈愛」**という意味の言葉で、動物の命を大切にすると共に、食べる人自身や周囲の人、そして地球を大切にするという想いが込められています。

「振り返れば、美食に明け暮れていた頃の私の体は悲鳴を上げていたのだと思います。当時は動物を食べなければ生きていけないと思い込んでいたのですが、逆にベジタリアンにならなければ命が危なかったと気付きました。動物を食べないことで自分の体がクリアになると共に感覚も鋭敏に働くようになり、人間は精神的な生き物なのだと、実感しています」

以前、一流ホテルでヴィーガンメニューと言いながら動物性食材を使用していたという経験をし、日本の食の多様性の遅れを痛感したという黄麗さん。現在、MERCY Vegan Factoryでは、そうした状況を改善する新たな事業の準備を進めています。

「Vegan Pro Worldという、**BtoBのヴィーガン商品専門のプラットフォームを立ち上げました。**このプラットフォームを活用することで、ヴィーガンにあまり詳しくない一般の飲食店でも、3メニュー以上のヴィーガン料理を出せるようにしたいです。元々、日本はほぼヴィーガンの食文化ですし、豆腐などのヴィーガン食材も豊富です。いずれ世界に通用する日本発のプラットフォームを目指しています」

MERCY Vegan Factory
https://www.mercy-vegan.jp

◆Vegan Pro World
https://www.vegan-ch.jp/

◆カフェ　大阪市中央区瓦屋町2-4-5 1階西側／Tel. 06-6718-5846

MERCY Vegan Factoryの外観と内観

電話1本で使用済植物油が利益に変わる!

使い切った植物油を適正に買い取ります。

●まずは、お気軽に電話(03-3662-8211)でご相談ください。
●毎月「回収明細」・「使用済油分析結果」をご提出

回収料金無料　マニフェスト管理不要

廃油処理をもっと有利に、明朗に。

株式会社ナブ・コーポレーション　お気軽に ☎03-3662-8211
本　社　東京都中央区日本橋久松町11番6号 日本橋TSビル4階
埼玉工場　埼玉県戸田市美女木東2丁目2番8号

＜協会事務局＞
〒532-0011
大阪市淀川区西中島5-7-25 チサンマンション新大阪十番館505号室
☎ 06-6868-9860
http://www.jpvs.org

認定NPO法人日本ベジタリアン協会
加藤 裕子（顧問）
著書に『食べるアメリカ人』など。