

**麻生要一郎が初めて綴る、波乱万丈の自伝 & 食エッセイ  
『酸いも、甘いも。あの人がいた食卓1977-2025』 1/14発売  
大切な人たちとの記憶をつなぐ11のレシピも初公開**

株式会社オレンジページ(東京都港区)は、異色の経歴を持つ随筆家・料理家、麻生要一郎が波乱万丈の半生を「食」の記憶と共に綴った初の自伝的エッセイ『酸いも、甘いも。あの人がいた食卓 1977-2025』を1月14日(水)に刊行しました。建設会社の跡取りから島の宿の経営者、そして随筆家・料理家へと至る予想外の運命の変遷。引っ込み思案だった幼少期、大切な人との別れ、新しい家族との出会いまで人生の「酸いも甘いも」が詰まった一冊です。



麻生要一郎『酸いも、甘いも。』(帯あり)

「僕のつくる料理を、いつか誰かが  
懐かしく思い出してくれるだろうか。」  
(本書帯より)



小学校3年生の時に初めて作った料理  
「カンコンばあばの炒飯」

**亡き祖母の炒飯、母のちらし寿司…人生の節目にあった料理、そして物語**

著者が「高野要一郎」として生まれた日から、養子縁組で「麻生要一郎」となるまでの道のりを、それぞれの時代を彩る食の記憶と共に振り返る本作。建設会社の跡取りという運命に抗えない葛藤、父の急逝、家業の放棄。失意の中、たどり着いた新島で宿を経営。母との死別やパートナーとの運命的な出会いを経て、随筆家・料理家としての道を切り拓きます。養親である高齢姉妹との奇妙で愛おしい生活、家族のような友人と夕食を共にする日々……食卓で血縁を超えた新たな絆を構築していく、温かくも切実な物語。亡き祖母が作った「カンコンばあばの炒飯」や、母の看病時に作った春の「ちらし寿司」など、エッセイに登場する人生の節目を刻むレシピ全11品も初公開。やさしく自然体な筆致も心のひだに深く触れる作品です。【1/2】



(左)母といっしょに作った春の「ちらし寿司」



(右)島の宿の名物メニューとなった「フレンチトースト」



(左)坂本美雨さんに褒められた大きなサイズの「我が家のおにぎり」



(右)養親の高齢姉妹の姉お手製の「冷やし中華」

## ■本書の内容

はじめに／登場人物

建設会社の跡取りに生まれて(カンコンばあばの炒飯／剣道の合宿とカニクリームコロッケ)

父の早逝(ずっと食べられなかったみかん／母に伝えた切昆布の煮物)

家業継承の放棄、新島の宿(カフェの定番はドライカレー／フレンチトーストが名物だった宿)

母の看取り、千駄ヶ谷の新居(母と作った春のちらし寿司／朝食のパンとコーヒー／おにぎりが小さく握れない)

麻生要一郎となる(姉の冷やし中華のある夏／豚の昆布巻きは歳末の味)

高齢姉妹の息子として(命懸けの塩鰯／お弁当が繋いでくれたご縁)

昔も、今も、これからも。

## ■麻生要一郎(あそう よういちろう)



随筆家・料理家。家庭的な味わいのお弁当やケータリングが評判になり、日々の食事を記録したInstagramでも多くのフォロワーを獲得。料理家として活躍する一方、自らの経験を綴ったエッセイ&レシピ『僕の献立 本日もお疲れ様でした』『僕のいたわり飯』365 僕のたべもの日記』(いずれも光文社)を刊行。近著に『僕が食べてきた思い出、忘れられない味 私的な名店案内 22』(小社)がある。

Instagram: [https://www.instagram.com/yoichiro\\_aso/](https://www.instagram.com/yoichiro_aso/)

### 麻生要一郎『酸いも、甘いも。あの人がいた食卓 1977-2025』

2026 年 1 月 14 日(水)刊行 定価 1,980 円(税込)

四六判、アジロ綴じ、228 ページ <https://www.orangepage.net/books/2013>

※本書は、ウェルビーイング100byオレンジページ(<https://www.wellbeing100.jp/>)の連載「酸いも甘いも ～僕の自伝的たべもの回想～」(2024年8月～2025年9月)に新規原稿を追加し構成したものです。

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒108-0073 東京都港区三田1-4-28 三田国際ビル16F 株式会社オレンジページ

総務企画部 広報担当: 鈴木 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp)

【2/2】