

仕事楽しい人 F i l e . 4 4 : 藤本ゆみ子さん (料理教室 主宰)



◆少数密着型の料理教室

「マーボ豆腐の作り方を教えて欲しいのですが。」

と、ある時、シニアの男性が、ある料理教室を訪ねてきました。

理由を確認すると、数か月前に長年連れ添った奥様を亡くされたとのことで、

「もう一度、家内の作った料理を食べたいと思い、レシピを調べて調理したんですが、家内の作ったマーボ豆腐の味にならないんです。」

と、事情を説明してくれました。

このやり取りから、

「この男性は、見つけたレシピ通りにマーボ豆腐を作れば奥様の味になると思っているようだが、奥様は、このレシピとは違う作り方をしていたのだろう。」

「では、どうしたら、奥様が作ったマーボ豆腐を再現できるのだろう。」

と、考えを巡らせて、老紳士に次の言葉を発しました。

「ご自宅にある調味料を全て教えてください。」

これらの調味料を基にしてマーボ豆腐のレシピを考えれば、奥様の作った味を再現できるのではと考えたわけです。

この閃きは見事に当たりました。

奥様が作ったものと同じ味のマーボ豆腐を食べた老紳士は、「ありがとうございます。」と、涙を流して喜んでくれたのでした。

今回、ご紹介する仕事が楽しい人は、お亡くなりになった奥様の料理の再現をお手伝いした料理教室の先生、藤本ゆみ子さんです。

藤本さんが、自宅で料理教室を開講したのは、2010年1月。アラフォーと言われる年齢に足を踏み入れた時でした。

大学を卒業したら飲食関連の仕事に就きたいと思っていましたが、両親からの反対もあり、社会人になってからずっとこの気持ちを封印していました。

ある時、草刈民代さんの、

「私は、あと数年でバレリーナとして満足のいく踊りができなくなる。」

「踊れなくなってから、次のことを考えるのではなく、踊れなくなる先がわかっている今から、次の新しいことにチャレンジする。」

との引退宣言を聞き、藤本さんの心は、ざわめきました。

「いつか、やりたいことができる日が来るだろうと待っていても、その時は来ない！」

と、封印していた自分の願望に火が着きました。

そして、この翌日に、当時勤めていたネット系の会社を辞める決意をしました。

片道2時間かかる通勤電車の中で、どんな飲食業に就こうかと考えを巡らせます。

「飲食店を開業しようかな。いやいや、そんなに甘くない。」

「そうかと言って、どこかの飲食店に勤めるのも、しっくりこないわよね。」

「どんな仕事がいいのかな……！？」

と試行錯誤していると、

「料理教室がいい！！」

と閃いたのだそうです。

それから、料理教室の開業に関連する本を読み漁り、料理教室にも通い、どのような教室を開けば受講生に喜ばれるかを研究しました。

「ただ、料理の手順を教えるだけなら、料理の本やネットを見れば事は済む。」

「私は、元々料理が好きで得意だから、料理教室を開こうと思いついたけど、そうでなくて、料理が苦手な人、特に結婚したばかりの主婦は、どんな思いで料理をしているのだろう。」

「買って来た惣菜をこっそりご主人に出してバレ、気まずい思いをしたなんて話も聞いたことがあるわね。」

「そうだ。料理教室に通おうと思った理由を確認して、その悩み（課題）を解決してあげよう、そんな料理教室を開講しよう！」

こんな思いを乗せて藤本さんは、定員2名の少数密着型の料理教室を開講しました。それから、今年の12月で5年が経過し、200名を超える会員が集う教室になりました。

#### ◆藤本さんが大切にしているキーワード

為せば成る

これは、藤本さんの信念でもあり、行動の支えです。

#### ◆藤本さんのパワー○○

お酒を飲むこと

せっかく飲める体に両親が生んでくれたので、食事に誘われたら断りません。

お酒を酌み交わすことで仲間と語り合い、理解が深まり、人との縁が広がるからです。

#### ◆藤本さんのコツコツ

料理の勉強

当たり前ですが、料理を教えるプロとして、今でも料理教室に定期的に通っています。

調理法はどんどん進化していますし、生徒さんからの質問に、知らない、やったことがないとは言えませんから。

#### ◆平堀が感じ取った藤本さんの家族愛

藤本さんが料理教室をしていて落胆するのは、生徒さんから、

「この料理は、家では作らないと思います。」

と言われた時だそうです。

生徒さんの技量に合わせて、毎日下ごしらえをする藤本さん。

食材を切ることに慣れてない料理初心者の生徒さんには、練習用の野菜を取っておいたり、ある程度の技術を持っている生徒さんには、仕込みをある程度進めておいて、味付けなどの調理の核心に要する時間を確保するなど、準備に工夫を凝らしています。

メニューも月替わりで改定し、受講生の要望にできる限り応えてもいます。

ちなみに、今月のレッスンメニューは、

a- menu: 茶巾寿司、押し寿司、鶏の変わりから揚げ二種

b- menu: ポークジンジャー、もやしのハーブ炒め、パプリカの冷製スープ  
です。

ですから、生徒さんに、

「教えていただいた料理、主人が美味しいと喜んでくれて、毎週作っています。」

と言われると、準備のしがいがあったと嬉しくなるのだそうです。

藤本さんから詳しく話を伺ううちに、私の心の中に素朴な疑問が浮かびました。

「定員2名の少数制。レッスン料は1回3時間で3,500円。この中に原材料費も含まれる」

「これで、商売になるのだろうか？」

この思いを藤本さんにぶつけると、

「平堀さん、商売にはなりません。」

と、きっぱりとした答えが返ってきました。

藤本さんは、開講当時を懐かしむように、

「平堀さんがおっしゃる通り、料理教室を開いてしばらくすると、『キャリアウーマンに戻ったらもっと稼げるのに!』との思いが募り、お恥ずかしいのですが、再就職をしようと面接を受けた事もあるんです。」

「でもこの時、生徒さんの顔が浮かんで来て、せつかく会員になっていただいた生徒さんに自分の勝手に料理教室を止めるなんて絶対に言えないなと、邪念が吹っ飛びました。」

「こうしてこれまでのことを思い返すと、今の自分があるのは、生徒さんと主人のお蔭だと、つくづく思います。」

「自宅の1階を料理教室専用で使用していて2階が住居なんです。子どもがいないとは言え、主人の理解と協力がなければ続けられません。」

「平堀さん、母の味を娘が引き継ぐってよく言いますよね。子どもがいない私は、母から

教わった料理の味を誰にも伝えられないと寂しい思いにかられたこともあったのですが、料理教室をしていてわかりました。生徒さんが、母の味を引き継いでくれているのだと。」

ここまで藤本さんのお話を聞き、私が藤本さんにした、  
「商売になりますか？」  
の質問は、愚問であったと気づきました。

藤本さんは、食事は楽しむためにあり、料理は食事という楽しみを生み出すためにすること。だから、楽しい家族の団欒を広げるために教室を開いたのでしょう。

こんな藤本さんの真意を理解すると、無性に我が妻の料理が食べたくなりました。

#### ◆藤本さんのプロフィール

職業：料理教室主宰

所属：料理教室 楽食 Chubo (<http://rakushokuchubo.web.fc2.com/>)

#### ◆料理教室の先生とは？

(13歳からのハローワーク公式サイトに掲載されている解説を抜粋しました)

専門学校やスクールで料理を教える指導者のこと。料理学校の卒業者、海外のレストランやスクールで修行をした人、外国の料理とおもてなしを習得した主婦など、様々なキャリアの持ち主が先生となっている。和洋中とすべての料理に対する並々な情熱と研究心、人に分かりやすく楽しく教えられる能力、さらに料理をより美味しくさせる酒やテーブルコーディネート知識も必要である。最近では自宅を開放して料理教室を開き、TVや雑誌等マスコミに登場して脚光を浴びるカリスマ主婦もいて、憧れの存在となっている。大きな料理学校の先生になるには、調理師免許を持っているに越したことはない。

#### ◆料理教室主宰に求められる能力

家族愛：食事は家族が幸せを語り合う場だとの心得

傾聴力：人の話の本意をくみ取る力

話力：誰にでもわかりやすく解説できる力

探求心：変化する調理方法を追求する気概

専門技能：卓越した技能の鍛錬