

イタリア料理店オーナーと 料理教室

有限会社 フードアトラス
(イタリア料理 イルピーノ)

代表取締役 川端 美枝

かわばた みえ さん

- ・1967年 札幌市生まれ
- ・1990年 北海学園大学卒業
- ・(有)フードアトラス 代表取締役
- ・イタリア料理、ワインなどの専門家としてイタリア料理店「イルピーノ」などを経営。多くの国々を訪れ自らの舌で食を探訪。
- ・北海道フードマイスター、フードコーディネーター。
- ・(社)北海道観光振興機構アドバイザー、札幌市6次産業化補助金審査委員など数多くの公職を歴任。
- ・北海道の食材にこだわった北海道の食と観光の橋渡しに努めています。



今回は私がイタリア料理店のオーナーになった経緯と料理教室について書こうと思います。

私は大学を卒業し、銀行に就職。五年間勤務し、その後単身イタリアへ。イタリアへ渡った当時は、何をしたいということもなく、OL時代に旅行で行ったイタリアが楽しかったので、五年間働いた自分へのご褒美として三カ月間の予定でイタリアへ渡りました。

とりあえず語学を身につけるため、中部イタリア・トスカーナ州の語学学校へ通いました。そこで最低限のイタリア語を学ぶと、語学学校に行くのが苦痛になつてきました。そもそも子供のころから語学も勉強も嫌いでした。でもせっかくイタリアにいるのだから、生涯続けられる何かを身につけて帰ろうと思うようになります。が、何をしたいのか自分自身もわからず、かなりの時間イタリアで一人考えていました。そしてたどり着いたのが子供のころから好きだった料理で

した。

「好きなことだったらずっと続けられる」と思い、「美味しいイタリア料理を作れるようになって帰ろう」と、トスカーナ州の小さな街で料理学校を探しました。

そしてその街の観光案内所で現地の子供たちが通うホテル学校を紹介され、そこで、料理が学べること知ります。すぐにそのホテル学校へ行き、片言のイタリア語で校長先生と面接、特例で入学をさせてもらうことができました。一五、六歳の子供たちと一緒に朝から晩まで料理を作りました。

その後、その学校の長老ロマーノ先生が付きつきりで料理を教えてくれるようになりまし。イタリアを離れたことがないというロマーノ先生は、トスカーナ料理を中心に様々な料理を教えてくださいました。素材を生かした、シンプルな料理は、日本で食べたイタリア料理とは全く別のものでした。

特にロマーノ先生が教えてくれたトス

カーナの郷土料理には「こんなイタリア料理があつたんだ」と驚かされました。そのうち「トスカーナ州以外の郷土料理はどのようなものだろうか？」と興味を湧いてきました。そして、その後数年をかけイタリア各地を回り、様々な郷土料



理とワインを求め食べ歩きまし。イタリア各地を食べ歩き、身近な食材・旬を大事にするのがイタリア料理の基本のように思うようになりました。

長くイタリアと日本を歩き来し、自由な生活を送っていました。気がつくといいな年齢になっていました。そろそろ落

ち着かなくてはと日本に戻り、フード

コーディネーターの資格を取得、そして中華料理店のフードコーディネーターを経て、イタリア料理イルピーノをオープンしました。平成一五年のことです。飲食店の知識も経営の知識もないままにお店をオープン。恥ずかしい話ですが、お店はオープンすればお客様は来る！。こないということを想定していませんでした。が、いざお店をオープンしてみると、まったくお客様がこない！！。

なんとか集客する方法はないものかと思ひ、思いついたのが「料理教室」でした。若いころ色々なお料理教室に通ったこと、時々自宅でお料理を教えていたことから料理教室なら何とかなるかも？と思ひました。そして始まったのが「見るだけ料理教室」でした。

一般的な料理教室は、先生に教えてもらった料理を自分たちで作り、自分たちが作ったものを試食します。が、このスタイルだと本来の味が分からずに終わっ

てしまう。また、レストランという環境上、厨房に多くのお客様（生徒さん）が入ることはできない。ということもあり、「見ているだけ料理教室」というスタイルをとりました。

集客・告知は、今と違いインターネットの活用など考えられなかったので、新聞のコマ数千円で掲載できる広告欄を見つけ、料理教室の案内を出してみました。この案内を見て一〇名ほどの生徒さんがいらしてくださいました。初めていらしてくださいました生徒さんは、「こんなところにレストランがあるんですね…」と（当店の場所は札幌の中心部ではありませんが、人通りの少ない中小路にあります）。

この一〇名ほどのお客様が来てくださったことで、お客様のニーズに合えば、この場所でもレストランをやっているという自信につながりました。

書ききれないほど、色々なことがありました。が何とか初の「イルピーノ料理教

室」を開催することができました。それが今から九年ほど前のことです。

さて、「見ているだけ料理教室」とは、お店の一部を貸し切つて、毎回一〇〜二〇人のお客様が参加して和気あいあいとした雰囲気の中、料理の作り方を学んでいただき、美味しさを味わって楽しんでいただいています。料理教室のメニューは、参加する生徒さんのリクエストや季節、旬の食材などを参考にし前菜、パスタ、メイン料理、ドルチェなどの中から三つを事前に選びます。

始めの一五〜三〇分、私が実際に三つのメニューの料理を作り、その調理しているところを生徒さんが見学します。レシピや簡単な調理手順のレジユメは事前にお配りしています。時間を短縮するため、食材を切り揃えたり、時間のかかる部分は事前に用意したり、省略したり、しますが、実際の調理を最初から、盛り付けまで見ていただきますので、料理の流れを覚えていただけたと思います。も

ちろん、調理の途中の所要所でひとことアドバイスを入れて行なっています。

調理をデモンストレーションしている間は皆さん真剣です。鋭い視線が突き刺さります。レシピをチェックする人、メモをしつかり取る人、写真を撮る人、ひたすら出来上りを待つ人、人それぞれですが、皆さんの真面目さが伝わる熱い料理教室です。もちろん、質問も受け付けます。

三つの料理が出来上がると、実食の間です。レストランの厨房で当店のシェフが作った料理とワインと一緒に召し上がっていただきます。皆さんで乾杯して、楽しく、和みながらレストランの味を舌で学んでいただきます。

恐る恐るはじめた「見ているだけ料理教室」ですが生徒さんにとって、料理を学べて、美味しいものが食べられる。自分で料理しないところがいい。と言っていただけるようになりました。今は、イルピーノ料理教室のほか文化教室などの

講師も勤めています。

これらの料理教室で心がけていることが以下のことです。

料理を作る楽しみを伝えたい。

当店の料理教室は三〇分で三品作れるようレシピを考えています。初めて料理をする人にとっては三〇分では無理かもしれないませんが、慣れてくると家でも三分あれば三品くらい作れるような、簡単なレシピ・手順にしています。また、材料も近所のスーパーで揃えられる様に工夫しています。「これなら作れる！」と思っていただけ、簡単美味しいレシピ作りが心がけています。

北海道の美味しい食材を伝えたい。

私がイタリアで学んだ身近な食材・旬を大切にするイタリア料理を北海道の食材で作りたいと思っています。極力季節感のあるメニュー構成を心がけています。

生産者との交流の場にしたがいたい。

当店の料理教室では時々生産者に来て

いただきます。たとえばえりもの漁師さんや北村でお米を作っている生産者の方々など。生産者と消費者の交流を通して食材に対する思いを深める機会になっていただければと思っています。

何も分からず始めたイタリア料理店、そして集客を目的に始めた料理教室ですが、今では、私にとって天職だと思えるようになりました。

この仕事を通して多くの人と出会い、想像していなかった色々な経験を積むことができました。

「継続は力なり」

私はこの言葉が昔からなぜか好きでした。「何事も継続することには大変な努力がいる」「コツコツ続けることでその積み重ねが力になる」という意味があるこの言葉を大切に今後もこの仕事が継続できるように、努力していきたいと思っています。



イタリア料理 **イルピーノ**

〒060-0001 札幌市中央区北1条西3丁目

荒巻時計台前ビルB1

TEL・fax 011-280-7557

<http://www.ilpino-il.com>