

「なぜ食に関わる仕事？」

6次産業化プランナーやフードコーディネーターなど、「食」に関わる仕事を始めて、もうすぐ十年になります。もともと建築を勉強し、ハウスメーカーで働いていたので「なぜ？」と聞かれることがよくあります。

ハウスメーカーでの仕事は激務でしたが、たまの休みに大量の食材を買い込んでおいて、どんなに夜遅く帰っても料理を作っていました。そうすれば、おなかだけでなく心も満たされ、ストレスが解消できました。

お酒も大好きなので、今日はビール、明日はワイン…と、お酒に合う料理を考えます。そして器。後に「心の師」と仰ぐこととなる陶芸家の北大路魯山人(1883-1959年)が「器は料理の着物」と話しているように、料理と器は切っても切れないパートナー。仕事の合間に器の名産地を巡り、お気に入りの器を見つけて購入し、わくわくしていました。

ホームパーティーを開いて、すてきな器に盛ったおいしい料理と

お酒を、気の置けない友人と囲むとき、とても豊かな気持ちになりました。

住宅という「箱」の中でつむがれていく暮らし。それを彩る「食」に強くひかれていったのです。

当時、大都市圏ではレシピの考案や料理の演出などを手掛け、食というコンテンツを魅力的に見せる「フードコーディネーター」という仕事が開かれ始めたころでした。

「そうだ、フードコーディネーターになろう」。――

「食いしん坊魂」に磨きをかける日々が始まったのは十二年ほど前のことでした。