

No.99

明日への扉

地元の食と人を つなげて彩る

ふくもと ゆきこ
福元 由紀子 さん



キタダサルugga
KITADA SARUGGAで毎月開催している少人数制の「親子料理教室」。料理方法だけでなく「包丁の使い方」「だしのうまみ」「おいしく見せる盛り付け」などの楽しい指導もあり、子どもだけでなく大人も、料理の魅力に引き込まれていた。

昭和51年鹿屋市生まれ。フードコーディネーター。鹿屋東中学校、串良商業高校を卒業後、県内のホテルやフォトスタジオなどでの勤務を経て、平成29年に「IRODORI+」を創業。「食」の演出に関する活動のほか、地産地消の料理教室を開催。「だしソムリエ」の資格も持つ。(41歳)

食べ物の「おいしさ」を決めている要素のひとつは、味覚ではなく視覚だといわれています。料理には、つくる楽しみだけでなく、彩る楽しさもあります。庭にある葉っぱや木々、花も料理の大事な演出道具。「目からも楽しめる『おうちごはん』が私のモットーです。

でも学生時代は、食や料理にあまり興味がありませんでした。関心を持つようになったきっかけは、就職したホテルで食品などの仕入業務を経験したこと。鹿児島島の魅力ある食材を使った商品開発などをしてみたいとの想いを持つようになりました。

「フードコーディネーター」の役割は、食をテーマに、「ヒト・モノ・コト」と「情報」を総合的にプロデュースすること。その資格試験に合格し活動を始めた当初は、ゼロからのスタートだったので苦労しました。でも今では色んな方の助けもいただき、加工品や店舗のパンフレットに使う食品のコーディネートや、食材から盛り付けまでを提案する料理教室などの活動をしています。

その料理教室は、親子向けと大人向けのものを開催しています。つくる料理は季節によって様々ですが、身近にある食材やものを使って、料理をどのように楽しくおいしく演出するかを考えています。

鹿屋の良いところは、生産者と消

費者との距離が近く、安全安心で新鮮な食材が手に入ること。実際に生産者から畑を見せてもらったり、野菜の使い方や知識を教えてもらったりするなど、料理教室でもそういった情報が役に立っています。

個食が増えている今の時代だからこそ、空腹を満たすための食卓をつくりたいと思っています。うまみを感じると味覚能力が決まるといわれる幼少期の子どもには、化学調味料を極力使わずに、だしのうまみなどを使った料理を食べてもらいたいです。最近では、料理教室で学ぶ子どもたちが、自宅でも料理するようになったり好き嫌いが直ったりするなど、少しずつ手応えを感じています。

今後の目標は、まだまだ知られていない大隅の食材を掘り起こして、その魅力を生かした商品開発に取り組むこと。食材・料理の感想や困っている点など料理教室で聞いたことは、消費者の生の声として生産者に還元でき、メニューや商品づくりに役立てられると思います。これからも、生産者と消費者をつなぎ、その両方の役に立てるような活動をしていきたいです。

FMかのや (7・2MHz)
2月27日(火) 9時5分から
福元 由紀子さんが出演
(予定)