



こんにちは。安井レイコです。

料理研究家・エッセイストとして、企業の方々、メディア関係者、フリーランサー、サラリーマン、学生、主婦といった多様な方々と、食を共にした中で得た「成功と出世の糸口」をこの事務所通信をお読みの皆様だけにお伝えいたします。

## 【自信を持って風土のFOODを！】

あまり頻繁ではないですが、月に1～2度は地方に出張して講演や料理教室を行っています。前日に宿泊する時や講演が終わった後など、主催していただいた地元企業の担当者から昼食や夕食を接待していただくことが多いのですが、その際に感じるのが地方の皆さんの戸惑いです。「この辺りは、あまり美味しいものがなくて・・・」などとおっしゃって、懐石風のお店やシャレたお店に連れて行ってくださるのですが、実はそういうお店は東京にはいくらでもあります。

今まで心に残ったお店の料理といえば、小さなお店の囲炉裏端で食べた天然きのこの鍋。「なんという名前のきのこですか？」と聞いたら、店主の方がきのこ図鑑を渡してくださって、それを見ながら「これは何茸、こっちは何きのこ・・・」と、それぞれの触感や味を楽しみながら数時間を過ごしました。

また先日広島に行った時のこと、「広島県では今、“おいしい！広島”というキャンペーンをやっている」というお話とともに、2005年までは全国1位の生産量を誇っていたという松茸や、生産量日本一ながら知名度が三陸産に及ばないという「おいしい！広島」産牡蠣などを、楽しい会話で笑いながらいただきました。食事の美味しさもさることながら、自分たちの県を愛し「その県や地元の美味しいものでもてなしたい」という気持ちと、食材ひとつひとつの持つストーリーが最高のご馳走になりました。



日々その土地で暮らしていると、自分たちの土地の良さや「ウリ」というものが見つけられない時があります。そういう時には、県外の人々の目を借りるのもひとつでしょう。地元の人が当たり前と思っているものが、非常に珍しかったり貴重なものだったりするものです。

イタリアには「その土地の伝統的な食文化や食材を見直そう」という考え方があります。これは「スローフード」と言い、例えば名産をお土産にしたり、料理研究家を呼んで新しい料理を作ってもらったりするのではなく、土地で食べられているまを文化として子どもたちに味の教育をしていきます。そのために質の良いもの、次世代に残していくべきものを選ぶのです。日本でも一時期この「スローフード」という言葉が流行しましたが、ファストフードの反対語と誤解されたり、「地産地消」と同じだと思われたりしていました。もう一度、スローフードの意味をきちんと考え、「風土」に根差した「FOOD」を他県の人に自信を持って紹介できるように勉強することが、地元での接待を成功させるコツではないかと思うのです。

「辺りなところですので」「田舎で何もなくて」とよく言われますが、全国どこに行っても何もないところはありません。料理研究家に凝った新料理を考案してもらうことにお金を使うよりも、ぜひ、地元のお年寄りの手から生み出される料理を記録に残してください。目に焼き付けて舌で味わってください。子どもたちに教えてください。それが十年後の子どもたちの誇りになるはずですよ。もちろん、「凝った新料理」をご希望の場合は、料理研究家としてお仕事をお受けいたします。その際にはぜひご用命くださいませ！（笑）