

今回は料理番組に出演したり、雑誌連載、書籍出版などを手がける料理研究家でフードコーディネーター SHIORIさん(熊谷市出身)に、夢を叶える秘訣などをお伺いしました。

SHIORI シオリ
フードコーディネーター。熊谷市出身。著書『作ってあげたい彼ごはん』(宝島社刊)は、シリーズ累計344万部を突破するベストセラーに。今春代官山にアトリエをオープン。さまざまなクラスを設けた料理教室が話題に。
<http://ameblo.jp/karegohan/>



My favorite!



大切な贈り物のカトラリー。シャープなデザインで、とっても持ちやすい!カトラリー全てをこのブランドで揃えるのが夢なのだそう。

若い女子たちに料理の魅力を伝えたい!

フードコーディネーター / SHIORIさん

料理を始めたいきっかけは何ですか?

小学校2年生の時に、学校の授業でサラダを作ったんです。野菜をちぎって、コーンやツナを散らすような簡単なサラダでしたが、家で同じものを作って父に出したら、すごく喜んでくれました。それが嬉しくて、母の手伝いをするようになったんです。小学校高学年の時には、一人で献立を作っていましたね。親子丼や唐揚げ、しょうが焼きといった定番メニューのローテーションでしたけど(笑)。

具体的に料理の道に進むもつと思われたのは?

短大卒業後、就職活動で失敗したんです。「私の人生、何をしよう」と悩んで、「自分の好きなことを仕事にしよう」と思い至りました。それが、料理です。料理本を作りたいと考えて色々調べていたら、フードコーディネーターという職に出会いました。また、若い人で料理本を出している人がいなくて、それなら自分がある人のための料理本を作ろうと思いました。

若い女性にもつと料理を作ってもらいたいと思うようになったきっかけはありますか?

高校時代、周囲の友達ほとんど、料理をしませんでした。反対に料理が良かった私は、大好きな彼にお弁当を作りました。彼が喜んでくれるのが嬉しく、さらに料理にのめり込んでいったんです。こういう実体験から、もつと料理の楽しさを伝えたい、と思うようになったんです。だって、私が嬉しくなる気持ちで、恋する女の子すべてに共通していますよね(笑)。

アシスタント時代の思い出やエピソードをお聞かせください。

下積み時代は決して、楽ではありませんでした。食材の買い出しや、皿洗い、掃除などの雑用——朝から

晩まで立ちっぱなしの生活は、かなりキツかったですね。でも私は20歳の時に、料理本を出すという目標を設定し、そのタイムリミットを2年間と決めました。だから、2年間はがむしゃらに努力しましたね。

今後の夢、目標は何ですか?

「もつと若い女子に料理の楽しさを伝えたい」というのが、昔から変わらぬ思いです。そのために自分は何ができるかを常に模索しています。本でできることは「通りやりました。だから次はアトリエを構え、ダイレクトに教えていくことに力を注いでいきたいですね。」

夢に向かって進んでいく若い世代に、応援メッセージをお願いします。

私が実行した中でお勧めなのが、「タイムリミットを決めること」。ゴールが見えない中で、がむしゃらに努力するのは大変です。でも、期限を決めれば、「この時間だけ頑張ろう」と思えます。それって長い目で見れば、人生のごく一部。だから、すごく集中して力を出せますよ。もつと大切なことは、「夢を周囲に言うこと」。夢を自分だけに秘めていると、いつでもあきらめることができます。でも、周囲に宣言してしまえば、自分自身を追い込むことができるし、もしかしたら、周囲の協力が得られることもあります。もちろん、それを当てにしてはいけません。言うことのメリットは絶対あります。さらに、その夢を実現した時、周囲の人が「自分も頑張ろう」と励まされると思っています。

また、今現在夢が見つからない人は、色々なことにチャレンジして、自分が夢中になれるり、楽しいことを見つけ、それをどついたら仕事にできるか考えてください。アンテナを張り巡らせ、視野を

広げれば、自分の道がきつと見つけられます。

最後に、生まれ故郷である熊谷は、SHIORIさんにとってどう存在ですか?

今でもすごく大好きな場所です。学生時代はうちわ祭りや熊谷花火大会がとにかく楽しみで、毎年待ちに待っていました。また、実家が兼業農家をやっていたので、自宅前の畑で野菜を収穫して食べる生活でした。常に旬の野菜が食べられるなんて、今考えるとすごく贅沢な食事ですね。そつした恵まれた環境が、私の今のベースになっているんだと思います。

Special Thanks!!



撮影場所: cafe croix
東京都渋谷区渋谷3-18-5
佐藤エステートビル8F
TEL 03-3409-3736