

仕事の楽しさ

お料理って、その土地の生活から生まれたものなんです。たくさん取れるから保存するために調味料にしよう、とか、一つ一つにエピソードがあります。お料理が生まれたストーリーを学べるのもこの仕事の魅力です。

料理家ってこんな仕事

「地元の野菜を使った～」などテーマに沿ったレシピを作ったり、新しくオープンするお店のメニューを考えたりする仕事をしています。他にも、例えば、陶芸作品の写真撮影の時に「この器が引き立つ料理を作って」というような企画に参加することもあります。



りょうりか
料理家

この仕事に決めたのは

実は、もともと、本を作る人になりたいと思っていて、出版社で働いた後に、自分で「ピリカタント書店」というお店を開きました。本を売るだけではなく、本の中のお料理や世界を実際に体験できる催しができないかなと。料理家さんと呼んで実物を作ってもらい、それを食べながら本を作る過程の話の聞いたり、自分で作ったり。これがきっかけで、お料理をするようになりました。

にし の ゆう さん
西野 優
北海道出身 下関市在住歴2年

移住編 仕事図鑑

このページは、小・中学生、高校生を対象に市内で働く人・職業を紹介しています。先輩たちのメッセージを参考に、未来の自分を探してみませんか。

料理家の目線で見ただけの可能性
食材料でいうなら、お米が取れるのももちろん、野菜はなんでもそろそろ、果実が年間を通してある、鶏も牛も魚も海産物も肉も、みそやしょうゆも蔵がなくて、調味料まで賄えるんじゃないですか。いろんな土地でお料理してきましたが、全部がその土地でそろって今までのなかで、と思うんです。地域の中を循環している、すごく良いことだとも思います。
東京にいた頃は、流通しているものを組み合わせて新しいものを作っていました。今は、目の前に食材がある。原点に立ち返れたという思いがしています。

西野さんにとって「料理」とは？
いくらでも楽しみを見つけられるツール、そして、つながれるツール、です。私は、技術を学んでいないからこそ、自由に発想して組み立てていけるといふ面白さがあると思っています。アイデア次第で、可能性が無限にあるという楽しさ、表現力に自由さこそが、お料理の面白みだと思います。

