

料理というツールを通して 人と人、日本と世界の架け橋に。



日本の食文化を発信する料理研究家

いく た じゅん こ 幾田 淳子さん

Profile/『(株)IKUTA Kitchen』代表取締役社長。大分県生まれ。福岡の短大を卒業後、病院の栄養士に。2001年に自宅で料理教室を開き、翌年、料理研究家として活動始める。現在は3歳からの子ども料理教室をメインに、テレビ番組の料理コーナーに出演中。九州大学で食育を教えたり、専門学校で非常勤講師を務める傍ら、イタリアのバルサミコ社のコーディネートも担当するなど、幅広い分野で活躍。

『(株)IKUTA Kitchen』

福岡市南区高宮5-8-2 TEL 092-406-3623 <http://www.ikuta-kitchen.net/>



- 1.「うーん、いいね! 上手だね!」。幾田さんの子ども料理教室には、いつも明るい声とキラキラした笑顔があふれている。
- 2.2012年、フィンランドで博多の食を紹介する仕事に携わった。イタリアの企業とつながりを持ち、世界を舞台に活躍している。「いつか海外で和食と日本舞踊をコラボレーションするのが夢なの!」。

明るい笑顔と朗らかな声が印象的な幾田淳子さん。豊かな表情と大きなアクションに惹きこまれて、こちらも自然と笑顔になる。共働きの家庭で育ち、一通りの家事をこなす子どもだったという幾田さん。初めて料理を意識したのは10歳のときだった。「私が作ったほうれん草の炒め物を父が『うまい!』と絶賛してくれて、料理って素晴らしいと衝撃を受けました」。

自分らしさを求め35歳から再出発。

栄養士として病院に勤めた後、26歳で結婚して専業主婦に。2人の男の子に恵まれて幸せな生活を送っていたが、友人の一言に大きく心を揺さぶられた。「今のままで本当に幸せな一生なの?」と問われたんです。その時ハッとして、自分らしく生きるために何かしたいと思うようになりました。36歳のとき、自宅で料理教室をスタート。間もなく大手企業から料理講師の依頼も舞い込み、仕事は増える一方。「お客様に喜んでもらえるのがうれしくて、懸命に働きました」と振り返る。けれど、その陰で必死にもがく自分もいた。「料理研究家として、私の伝えたいことは何だろう」。自分の向かう方向が分からず、

ひとり悶々とする日々が続いた。

転機となったのは、6年前にオリーブオイルについて学ぶべくイタリアを旅したこと。家族で食卓を開き、毎日の暮らしを楽しむ、自分の住む国を愛する人たちに感銘を受けた。そして、気持ちがあふつと軽くなったという。「私はいつも他人を通して、自分を見つけようとしていたことに気づきました」。さらに数カ国を訪れ、日本舞踊の稽古を始めたことで、視野はさらにぐんと広がった。

子どもの未来と世界を見据えて。

そうして幾田さんが「天命」と思える活動」を始めて二年半になる。それは、子どもの料理教室。「こんなに幸せな世界があったなんて! 人生が変わりましたよ」と、幾田さんの澄んだ目が輝きを増した。毎週末の幼児・小学生クラスは、いつも満席になるほどの人気ぶり。料理にハマり、マイ包丁を持参する子もいる。「でもね、ここで料理の技術や知識を学んでほしいわけじゃないんです」と幾田さんは明かす。「料理というツールを通して、未来あるお子さんが自分の存在や価値を高めるきっかけを作りたい。『お野菜やお肉にも命があつて、それをもらってるんだよ』って話したり、

さみしそうな子がいたら包丁を持つ手を添えて、いっぱい褒めてあげたいんです。褒められた子は自信を育み、人にも優しくなれる。私の教室は子と親、私たちが心を通わせることができて、長く愛される場所でありたいと願っています」。そしてもう一つ、海外に向けて日本の食文化を発信している。2012年にイタリアやフィンランドで、日本食の素晴らしさを伝えるパフォーマンスを実践して夢はさらに広がった。

広く社会に貢献していきたい。

2011年秋に会社を設立。主婦から料理研究家、そして社長となったことで、「社会貢献がしたい」と考えるようにもなった。幾田さんは料理を通して、子と親、日本と世界の架け橋となっている。幾田さんがいることで人と人がつながり、想いが広がり、新しい価値が創造されていく。過去の経験すべてを糧として、幾田さんはこれからも輝く未来へと自分らしくチャレンジを続ける。