



お父さんの 手づくり料理で 家族の絆を深めたい。

料理は家族の最高のコミュニケーション。普段は忙しいお父さんが食卓に立つ姿には、美味しさとは別の感動が生まれるはず。そうしたいから、新感覚・通信型料理教室「お父さん食堂」をスタートさせた山下さんにお話を伺いました。

新感覚・通信型料理教室 「お父さん食堂」主宰 山下としあきさん (やました・としあき)



1976年、神戸市出身。広島工業大学卒業。旅館やホテルなどで料理人を20年ほど勤め、今春から新感覚・通信型料理教室「お父さん食堂」を本格的に始動。今後は料理教室も開いていく。今回は4月28日(土)に「大塚西キッチン」(安佐南区)で開催予定。二女の父。

ホームページ <http://otosan-syokudo.com/>

20年の料理人の 経験を活かす

「お父さん食堂」は、お父さんの手料理で家族の絆を深めることを目的とした通信型の料理教室です。私は母の実家が旅館だったこともあって、幼い頃から料理好き。広島市のホテルや旅館で10年ほど修業した後、宮島の和風旅館で、10年ほど板前を勤めていました。料理人をしていて、お客様に料理を提供して喜んでもらうのは、とてもうれしいことではあるのですが、私の場合、家族のために料理を作った喜びでもらうことが楽しかったんです。不定期な勤務時間で、ゆつくりと家にいることができなかつた私にとって、家族と一緒に料理を楽しむことが最高のコミュニケーションでした。忙しく仕事をしているお父さんたちにもこの喜びを伝えたいと思い、「お父さん食堂」を始めました。

3者の視点で 料理力をアップ

「お父さん食堂」では、パソコンやスマホを使ってやり取りをしながら、マンツーマンで料理の指導をしていきます。まず、ネットで申し込んでいただく、テキストをお送りし、そのレシピや注意点を参考に、ホームページ上の動画を見ながら課題の料理を使ってもらいます。そして、できたものを写真に撮り、作業工程や食べた人の感想などを書いたワークシートを提出してもらいます。それを見ながら、私が見る料理の長所と短所を発見し、料理力の成長のお手伝いをしていきます。メールによるご相談は無制限で、納得がいくまでアドバイスをいたします。一般の料理教室と比べてのメリットは、自分の好きな時間に自分のペースでできること。そして、自宅のキッチンを使って、家族の感想を聞きながら料理を上達できることです。作る人(あなた)、食べる人(あなたの家族)、コーチ(私)の3者の視点で料理を添削できるので、料理力がどんどんアップしていきはります。

料理の仕組みと その理由を伝授

料理人は後輩を指導する時、個々のレシピを教える前に、ま



料理の作り方やコツは動画を使って分かりやすく解説。

ず料理の仕組みとその理由をしつかり理解させます。基礎が分れば、ほかの料理にも応用が利くからです。「お父さん食堂」では、私が長年の経験で習得した料理の仕組みを一般の人にも分かりやすく伝えていきたいと思っています。キャンプなどアウトドアに出かけると、お父さんも張り切って準備をして料理を作ります。あの感覚で、忙しいお父さんにも休日くらいは台所に立つて、家族の思い出づくりに立っていただけたらと思います。世の中のお父さんに、娘さんが嫁いで行く時、「お父さんの料理、美味しかった」と手紙に書いてもらえるようになってもらうことが、私の理想です。