

上原咲子さん

ベジフル健美生活

おきなわん
野菜ソムリエの

無形文化遺産に登録が決定した、伝統ある日本料理。板前という男社会に女性料理人として飛び込んだ経験を持つのが、ジュニア野菜ソムリエの上原咲子さんだ。夢を抱いて沖縄を飛び出し、関西へ、そしてアメリカへ。その経歴には、目を見張るものがある。

目指すは日本一の学校

「いつか料理教室を開くために、調理師専門学校へ。どうせなら日本一の学校に行きたいと思って」と語る上原さん。高校卒業後、彼女が選んだのは、料理界の東大と称される関西の名門校、たった1年かけて和食、中華、洋食、製菓、製パンを学び、調理師免許を取得。その後、調理技術研究所の日本料理研究過程に進み、さらに1年、腕を磨いた。「女子はフランス料理を選ぶ人が多く、日本料理は1割いるかどうか。でも、料理教室を開くにしても、家族の食事を作るにしても、基本は日本料理だろうと思っていました」。

卒業間近、料理教室を開く前に講師を目指そうと考えていた上原さんだが、思いがけない情報を耳にした。それは関西を本拠地とする日本屈指の高級料亭からの求人。ただし、女性は厨房ちやうぼうに入ることは許されず、応募するならサービス



「ジュニア野菜ソムリエの資格を取ってから、家庭での和食にも野菜をふんだんに使うようになりました」と上原さん

うえはら・さきこ / 調理師免許を取得後、日本料理の世界へ。現在はHクッキングヒーターを活用した料理講習などで活躍。2012年にジュニア野菜ソムリエ、2013年にベジフルビューティーセルフアドバイザーの資格を取得。一男三女の母。

料理のプロの視点から

"料理界の東大"から和食の道へ

担当、仲居としてという条件だった。「超一流の日本料理店で働ける機会なんて、めったにない。そう思ったら迷いませんでした」。

高級料亭の仲居に

調理師資格を取ったにもかかわらず、一流料亭での仲居の道を選んだ上原さんだが、この選択が吉と出るのに長くはかからなかった。

仲居は客と板場とを結ぶ大切な仕事。調理の専門知識を持つ上原さんは、客からの食材や調理法についての質問にも細やかに答え、客の食へ具合に応じて厨房に次の料理を催促する際も料理人の気持ちを考えて頼むようにしていたという。そんな働きはすぐに料理長の目に止まり、かわいがられるようになった。「料理や食材のこと、たくさん教えていただきました。特に素晴らしかったのが、最初の皿でお客さまの心をつかむ八寸(前菜)。ひと目で季節を感じる繊細で美しい演出に、必ず歓喜の声が上がっていました」。

2年後、アメリカの高級ホテルグループの日本料理店から料理人として声が掛かり、一度は研修で渡米したものの、米国人の調理師が作る日本料理に違和感を感じ、依頼を辞退。沖縄の知人から、県内にある日本料理の名店を紹介されたこともあり、帰沖を決め、料理人として歩み始めた。

やがて結婚を機に家庭に入り、4人の子に恵まれた。現在はプロの道を離れたものの、食への想いは尽きることがないという。

今回は、ジュニア野菜ソムリエになったきっかけや、料理教室についてうかがう。

取材／堀 基子(野菜ソムリエ、ライター)

Ⅱ 第3週に掲載