

# 人生に壁はない

好きだった料理の道を究めようと二十九歳で転身。

一秒を惜しんで技術や知識を吸収し

現在は出張料理人&料理教室を主宰する。

マカロン風人生のプロデュース。

出張料理人

## マカロン由香



マカロン由香という、カタカナの名前にノリのよさをイメージしてしまうが、実際に話を伺うとまるで違う。とにかく猛烈なバイタリテイのある、行動の人なのだ。

幼い頃から料理を作るのが好きで、マイ包丁やマイまな板を持っていたというマカロンさんだが、高校時代に心理学に興味を持ったことから、大学では児童学科を専攻する。

「子どもが人との関わりでどういう人物に育っていくか。教育ってなんだろう」という点に興味があつたんです

教えることが好きだったこともあつて、大学卒業後は幼稚園教諭になる。しかし、大学時代から自宅で友人を集めて開いていたパーティの料理を褒められ、友人に教えたりしている内に、本格的に料理を学びたいという思いはどんどん強まっていくなう。

「二十四、五歳の頃でした。あるとき、ここまでできたら、もうやるしかないという気持ちになり、自分の受け持った子たちが卒業するのと同時に自分も卒業して、一年生からやりなおそう」と



二十九歳で退職。料理学校の「エ

コール・キュリネール国立」(現「エコール辻 東京」)に入学し、三日目には本格的にやるならフランスに行かねばと決心してフランス語を始める。この決断の早さが彼女の信条だ。

「モチベーション次第だと思います。私は遅いスタートですから、一秒がもつたいなかった。この一秒を三秒分くらい吸収しなくちゃって思つて。先生が一〇〇持っていたら、一〇二を学び取りたかつたんです」

かくして一年後に渡仏。まずニースでフランス語と南仏、地中海料理を学び、四ヶ月後にはパリへ出て、ホテル・リッツのメインダイニング「エスパドン」

の厨房に研修生として入る。実はリッツの料理学校に入学する予定だったが、学校の事情で開講されず、「それでも料理を学びたい」と直談判に及んだ結果だった。

「東洋人でもかまわぬ。バカにされたらおしまいですから、とにかく自分をアピールすることを心がけました。ただ厨房が私の提案を受け入れてくれる環境だったことも確か。フランスで得た一番大きなことは、壁はないということ。やりたいと思つて頑張れば、自分の手で壁を突き破れるんだということとを教えてくれた。それが自信につながりました」

そうして一年半後に帰国。なんとも慌ただしい留学だが、これは渡仏三日前に入籍したご主人との約束があつたため。なんと大胆なマカロンさんというか、寛大なご主人というか。

「もし結婚していなかったら、フランスに行つたときももしかたありませんし、最初は帰国後に料理教室を開ければ御の字という位でした。正に人生はどうなるかわからない。徐々に自分の人生をプロデュースしたいという考えが芽生えてきて、帰りの飛行機の中では次に何をやるかという思いで一杯、ホッとする間もなかった。出張料理の仕事は既に依頼がまわっていたので、大変

でしたけど、それが面白くて」

オーダーメイドの出張料理はアートとしての自己表現であり、料理教室は料理の楽しさを伝えていく場。人に教えることで自分も成長する。アートと教育、この二つが核になって今の彼女があるという。最初に幼稚園で教えていた経験は現在の活動の土台にもなっているのだ。

「今はまだ山の二合目にいる感じがですが、私は頂上を二つに絞つて道を進むタイプじゃない。山がどんな形なのかわかりませんが、その時目の前に出現する山を開拓して、一〇〇%頑張るのが、私のポリシー。徹底的にこだわりたいという思いでフランスまで渡り、今は出張料理人をしながら、料理教室を開いています。ただこれも自分一人の力じゃない。沢山の人の支えがあり、出会いが会いをつないでくれているからだと思つています」

料理とは、人の気持ちを豊かにしていくためのコンテンツ。相手が感動してくれたり、素材や調理の面白さに目覚めてくれたりと、その人の感性の扉を開くことができた嬉しさという。口コミで人の輪が広がって、今は一日二四時間しかないのが悩みの種と笑う笑顔はエネルギーにあふれて輝いていた。



料理教室はフランス、イタリアの他、美食家男性コースが評判(現在はキャンセル待ち)。フランス時代から始めたブログが人気を呼び、口コミで広がった。レシピに添えるために自分で撮影した料理写真も次第に本格的に。

マカロン由香(まかろん ゆか)  
1973年東京生まれ。日本女子大にて一貫教育を受け、卒業後は幼稚園教諭に。03年に退職し、現「エコール辻東京」で料理を本格的に学ぶ。04年に渡仏。パリではホテル・リッツのメインダイニング「エスパドン」で研修生として働きながら、エコール・リッツ・エスコフィエで料理と製菓のディプロマ(学位)を獲得。三つ星レストラン「ルドワイヤン」「アルページュ」で研鑽を積み、05年10月に帰国。現在は出張料理人として活躍し、自由が丘で料理教室「LeMacaronYUKA.」を主宰。ちなみにマカロンとは、ガイドブックのミシュランの星のことを意味する。

