

この人の仕事のカタチ  
インタビュー.41  
Smile Woman!

どこか輝いてみえる  
「仕事」をしているあの人にズームアップ。



# オリーブオイルの 香りや味を楽しんで

旭川を望める岡山市西川原のマンションの二室がイタリア料理教室や新鮮野菜の市場へと変身する。それを運営しているのが広野比奈子さん。真っ白い壁に囲まれた部屋には心地よい風と光が差し込む。色と香りを楽しむオリーブオイルのテイストインクを行うのにもびつたりの空間だ。

## 単身イタリアに渡り資格取得

2009年単身イタリアへ渡った。その理由は「美味しいイタリア料理を思いっきり食べたかったんです」と笑顔で話す。イタリア料理を堪能する中でオリーブオイルの魅力にはまり、「イタリアオリーブオイル」の資格を取得した。日本に帰国しオリーブオイルの正しい知識を一人でも多くの方に伝えたいとイタリア料理教室「Cucchiaio(タッキアイノ)」を開く。「オリーブオイルは美味しくて、体に良いのです。これって最高ですよね」との言葉に説得力があった。

料理教室では調味料を多用しないシンプルな料理を心がけているそうだ。「素材本来のうまみやオリーブオイルの香りや味を楽しんでもらいたいです」とイタリア料

イタリア料理教室「Cucchiaio」を開く  
オリーブオイルソムリエ

## 広野比奈子さん

理のポイントを話す。

### いつかは専門店を開きたい

イタリアへは年1回は訪れる広野さん。「オリーブオイルの研究はまさに日進月歩であり、最新の正しい情報を得るためには本場イタリアへ渡ることが一番です」と話す。このオリーブオイルと真剣に向かい合う姿勢が、岡山県いや日本でのオリーブオイル普及の後押しになることを願う。「いつかはオリーブオイル専門店を開く!」。夢の実現への期待も高まる。



### 息抜きに美味しい食材探し

またプライベートなお休みをほとんど持たない広野さんは、仲間と美味しい食材探しをするのが息抜きの時間だ。「その他のどの時間も楽しく充実しているので大変とは思いません。むしろ幸せです」との言葉は彼女の輝く姿そのものであった。