



Sayaka Fujita

料理を通じて 発見・感動を届けたい

岡山市北区表町で6年間にわたって営業し、健康的な野菜中心の手づくりメニューが好評だったカフェ・居酒屋「いその家庭」。今年2月に惜しまれながら閉店した同店の店主・藤田さやかさんが、フリーランスの料理研究家として新たに活動を開始した。「野菜コーディネーター」の称号をもつ料理研究家として、旬の野菜を中心とする食材を、毎日安心して、美味しく、そして何よりも楽しく食べるためのアイデアを提供する。現在は料理店でのメニュープロデュースや、商店街でのイベントの際にブースを出展し、オリジナルのドリンクやスイーツの提供などを行っている。

◎根っからの「料理」好き

藤田さんと料理との出会いは、幼少時代までさかのぼる。「姉の影響で自然にお菓子づくりや料理をするようになり、小学校3年生の頃には家族全員の夕食を、主菜・副菜・汁物の組み合わせを考えて作っていました」と事もなげに語る。

一時は介護職を志望し、福祉関係の専門学校に進学。しかし「やはり大好きな料理で身を立てたい」と卒業後はフードビジネスの世界へ。従業員として採用されたお店では、ほどなく店長を任されるようになり、その後独立して「いその家庭」をオープン、オーナー兼料理人として腕をふるってきた。そして、いよいよ今年、よりフットワーク軽く行動したいと、評判だったお店を閉じ、フリーの料理研究家への転身を決意した。

野菜コーディネーター・料理研究家

藤田さやかさん

<http://ameblo.jp/isonokunchi/>

◎「食べる」ことを、もっと楽しく

料理にかける想いを聞くと、「毎日口にする食事だからこそ、楽しく・美味しいものを、さらに美味しいだけでなく「こんな食べ方もあるんだ」という新しい発見や感動をお伝えできたら嬉しいです」と言葉に熱が入る。現在藤田さんはフランス料理店「ルワー(岡山市北区表町1-6-56)」で働きながら料理の技をさらにみがいており、また5月から有機野菜農家「みつ有機組合」(<http://mitsu-organic.hatenablog.com/>)へのレシピ提供もしている。



◎今後は講演活動やメディアへの登場も

新進の料理研究家として大きな第一歩を踏み出した藤田さん。オフタイムも「両親の菜園を手伝って土に触れたり、デザインインテリアの専門誌を眺めてインスピレーションを得ています」と、料理のことは片時も頭から離れない。この8月19日にはイオンモール倉敷でのイベントで講師を務め、また今後はメディアへの露出や、「いずれは自らのスタジオを構えて、定期的なイベントや料理教室も開けたら」と近未来の展望を語る。これからのさらなる活躍をぜひ期待したい、注目の女性だ。