



今月のこの人
杉山洋子さん

●料理研究家



心を豊かにする 食の世界に魅せられて



世界が認める食の最高資格CCP(※)。日本人でただひとり、その資格を有する杉山洋子さんは、サマミッシュにある自宅で西洋料理や茶懐石の教室を開く料理研究家だ。今年1月には、シアトル・タイムズ紙の『Pacific Northwest Magazine』で懐石料理の紹介をするなど、近年ますます活躍の場を広げている。

お茶の1杯にも気持ちを込めて

もてなしの心を忘れない人。杉山さんに最初に会った時の印象だ。何でもないお茶の1杯にも心を込める。茶懐石を教えていることも理由にあると思うが、お茶や書道をたしなむ杉山さんの暮らしぶりは、アメリカに長年住んでいるとは思えないほど、日本人としての生活のベースが錆びることなく生きている。

「お茶もお料理も自分をごまかさず、常に気持ちを入れないとダメ。気持ちを込めた仕事をしているといいものができるし、相手も喜んでくれるから」とこやかに語る。

渡米後、サンフランシスコの料理学校「HomeChef」で初めて西洋料理と日本料理を教えた時も、学校側で用意されたレシピをただ繰り返すのではなく、食材の量を変えるなど自分が納得のいくものを教えた。杉山さんのこうした誠意のある態度が反響を呼び、クラスは2年待ちの生徒が出るほどの人気だった。

「料理って絶対楽しい!」

現在、自宅で料理教室を主宰する傍ら、CCPとしてアメリカ国内外を駆け回り、多くの人に料理を教えている。食の世界に興味を持ったきっかけを尋ねてみた。

「グルメだった父の影響もあったと思うのですが、やっぱり若い頃からおいしいものを食べて、それを再現するのが好きだったんですね。きちんと料理を学んだのは大学卒業後、教室に通ってから。『あ、あの味はこうして作るんだ』って感心したり、『料理って絶対に楽しい!』と思いました」

特にクリエイティブなレシピ作りが大好きという杉山さん。食に対する深い探求心は止むことがなく、ご主人の仕事でシアトルに移ってからも、料理教室の開催はもちろん、フランスの料理学校「La Varenne」で本格フレンチの修行を積み(プロを対象とした集中クラスを首席で卒業!)、さらにCCPの資格取得を目指すまでとなった。

「CCPは経験だけでなく、世界中の料理の知識や栄養、衛生、化学の知識も問われます。アメリカに本格的なフランス料理をもたらした故ジュリア・チャイルドですら一度は落ちた試験だから、『無理だ』って言う人もいました」と杉山さんは笑いながら

当時を振り返る。だが「やれば絶対できる」をモットーに勉強を重ねた末、'95年に一度でこの難関をパス。日本人初の快挙となった。

豊かさが織り成すレシピ作り

今年、料理を教え始めて20年になる。その間、ほとんど毎月欠かさずレシピを考案してきた。

「世界中で料理を教えたり、毎年IACP(国際食の専門家協会)のカンファレンスに参加したりすることで、食や人との新しい出会いがたくさんありました。そのおかげで知識だけでなく、自分の心がとても豊かになりました。こうした経験から生まれたレシピは私の宝物。ひとつのレシピを作り上げた時のうれしさや、それを生徒さんに伝えて喜んでもらえた時の満足感。料理をやってきて良かったなと思います」

とっておきのレシピだからこそ、クラスの前は最高の食材選びに東西奔走する。メニューも土地のスモーク・サーモンを使ったホームメイド・パスタや西海岸風シーフード・チョッピーノ、世界一軽いオレンジ・スフレと、どれも簡単に作れるのにおいしさは折り紙付き。茶懐石は3年前から教え出したというが、アメリカという限られた環境で素晴らしいものができた時の満足感から、ますますその魅力にはまっているという。

「まだまだやりたいことが山ほどある」と杉山さん。今後について尋ねると「和の素材を使ったフレンチやイタリアン、洋風茶懐石といったものも創っていきたい」。杉山さんの目がひときわ輝いた瞬間だった。(取材・文/朋子オブライアン)

※CCP……Certified Culinary Professional。食に関する最高の資格と呼ばれる。IACP(International Association of Culinary Professions)が認定。

杉山洋子さん

神戸市出身。関西学院大卒。渡米後、サンフランシスコの「HomeChef」でジュディス・エトス・ホーキン氏に師事。'91年に「杉山洋子料理工房」を開く。教室のウェブサイトでは食にまつわる経験を元にしたエッセイも掲載中。趣味はヨット。ウェブサイト:www.hirokosdolly.com/jp



▲世界の著名シェフがゲストで教えに来ることも。「The HerbFarm」のエグゼクティブ・シェフ、ジュリー・トランフェルドさんと共に
▶基本を大切にしたいセンスのあるレシピは生徒達の間でも好評だ。こちらは「グリーンピースのムース、わさびヨーグルト・ソース」

