

料理も生き方も自分流で！

巻頭言

おくぞの としこ
奥 蘭 壽 子

今思い返しても、よくあの時は決心したものだと、自分でも思う。勢いに乗って前しか向いてなかった。とにかく、料理研究家として自分の可能性を試すべく、北九州から東京にやってきたのだ。

あり余るほどの期待と夢と自信をもって上京した私を待っていたものは、私程度に料理ができる人など、履いて捨てるほどいるという現実。しかも、料理についてはかなり真剣に勉強してきたけれど、それはまったくの独学で、先生について料理を学んだわけではない。海外生活の経験も、有名料理研究家のアシスタントをした経験もない。母親が料理上手だとか、グルメな家で育ったとか、そういう恵まれた環境だったわけでもない。考えてみると、私は料理研究家へとつながる手立てを何一つもっておらず、料理研究家としてやっていくには絶望的な状況だった。

仕事もなく、自信も夢もなくしかけたとき、気がついたことは、世の中の台所を預かっている人の大部分は、料理学校で学んだり海外生活で腕を磨いたわけではないし、おいしいものを食べたいが作りたくない日もあるということだ。そういう人が作るものが家庭料理だとするならば、特別なものを何ももたない私が作る料理こそ家庭料理ではないか。しかも、何の壁も固定概念にもとらわれず、自由な発想で料理を作れる。片方から見ると欠点でも、違う方から見ると長所になることがある。

あれから12年。今でも物事につまづいたり、自信をなくしそうになると、あのときの自分に戻る。スイカはスイカとしておいしければいい。メロンになろうなどと思わなくてもいいのだと思っている。

■プロフィール 家庭料理研究家。大学卒業後15以上の職を経験し、専業主婦も経て「ナマクラ流ズボラ派家庭料理」を提唱し、新聞・雑誌・講演・テレビ・料理教室などで全国を回る。乾物の上手な使い方やゴミを出さない料理研究家としても有名。インターネット上で「なべかまべえじーお台所奉行の会」を主宰し、今どきの台所事情にも詳しい。料理の本『奥蘭壽子のラク！うま！くり返し作りたくなる おうちイタリアン』（主婦と生活社）、『奥蘭式常識やぶり！“うまみ”まるごと和のおかず』（セブン&アイ出版）、『奥蘭流ごはんの基本!』（世界文化社）など多数。