学習院 No.239 2016

輔仁会雑誌

学習院構内施設
学習院を支える先輩たち
独立五団体
標本から学習院を探る
移ろいゆく目白の景色
先生になりたい！

卒業生インタビュー

馬場 香織

Baba Kaori

文学部史学科卒業。家族とニューヨークなど海外に移住、現地の料理教室で日本料理のクラスを担当した。帰国した現在はクッキングサロンを開催している。学習院生涯学習センターでのスパイス講座をはじめとする様々な企業や学校などで料理にかかわる活動に携わっている。レシピ本をはじめとする著作も多数。

女子高等科から学習院に在籍し、大学では文学部史学科に進まれた馬場香織（ばば・かおり）さん。現在はご自宅でお料理教室を開いていらっしゃるほか学習院の生涯学習センターで講座も持っています。彼女の大学時代の思い出や、お料理に対する思いを伺いました。

学生時代の思い出を教えてください。

大学時代は史学科の中世史研究会という団体に参加していて、日本の中世史の文書を読んだり、実際の荘園を西日本に訪ねに行ったりという活動をしていました。学生生活でやり残したことはあまり思い浮かばないですね。せっかく大学に入学したのだから「よく学べよく遊べ」の精神でいこうと思っていました。なので高等科の時から仲が良かった友達とご飯を食べに行ったりとか旅行もしたりと、とても充実していました。

料理を始めたきっかけは何ですか？

小学校のころから、母の留守には弟にごはんを作っていました。そういえば小さいときから理科の実験が大好きでした。科学系の雑誌をとるとおまけで実験道具がいろいろついてくるんです。それをベランダに並べて実験室に見立てて、実験をして楽しんでいました。今にして思うと、こうした実験と料理は関係があった、つながっているなぁと思います。たとえば、ステーキはおいしく焼くために表面のタンパク質を凝固させてうまみを中に閉じ込めるとか。料理も科学だなと常に思います。

料理に関する様々な資格をお持ちですが、どうしてそのような資格を取ろうと思ったのですか？

私は調理学校を出て料理の先生になったわけではなく、子どもが成長して自分の時間ができた時にママ友に料理を教えたことをきっかけで始めました。それまで料理の専門的なことを学んだことがなく、まったく知らなかったので、主婦としての料理に自信はあるけれど、人に教えるのに本当にこれでいいのか、正しいのかどうかという不安がありました。それならば習おうと思い料理教室に通い始めたんです。たとえば、フランス料理を教える時にはチーズやスパイスのスクールを見つけて通いました。料理の勉強は資格を取ることを目標にすると頑張れたので、その積み重ねでたくさんの資格を持っています。

テーブルウェアコーディネート部門に何度も入選されていますが、食事の見た目の美しさは気にしていらっしゃるのでしょうか？

「おいしさ」の全体のうち、味のおいしさというのは30％くらいしかないと言われています。作ったものそのもののおいしさだけではなく、どんな空間で食べるのか、どんな食器で食べるのか、誰と食べたのか、どんな気持ちで食べたのかが大切だと思うんです。それがすごく楽しくてすごく素敵な空間だとやっぱりおいしいという気持ちは高まるでしょう？友達をお呼びする時とか、子供の誕生日パーティーだとかそういう時に、それに即した素晴らしいコーディネートができると驚きがあるじゃないですか。それがおいしさにつながってると思います。アメリ

カでテーブルコーディネートの素敵さに感銘を受けたんですね。アメリカ人のお宅に行くとただ料理が出てくるだけではなくてランチョンマットの色や飾りつけにも気を配っていて、空間が素敵にアレンジされています。それに影響されて私もテーブルコーディネートに気を付けるようになりました。

私の場合は食べるためのテーブルコーディネートにしたいので奇抜な感じよりもお食事をきれいに盛りつけたり、おいしく食べやすいようなコーディネートを心がけています。

馬場さんはアメリカのシカゴとニューヨークにいらっしゃったそうですが、当時の思い出や苦労したことを教えてください。

主人の仕事の関係でアメリカに行くことになったのですが、高校生のころから英語が苦手だったのでやっていけるかが不安でした。それから当時は日本食をなにか作ろうと思っても材料が手に入らなかったので、アメリカで調達できるもので日本の味を再現するというのは大変でした。アメリカではお料理を習いに行っていたのですが、言葉が分からなくてもお料理って見ていればなんとなくわかるんです。いただくレシピもおうちに帰って辞書を引けば、英語が苦手でも一度目で見ているので分かりやすくて、その点ではラッキーだったなと思います。好きなことから英語を学ぶことができました。

アメリカでは日本料理のインストラクターをやっていらっしゃったそうですが、アメリカでは日本料理は一般的だったのですか?

私が二度目にニューヨークに行った1997年は、ちょうど日本食ブームで、日本食レストランもたくさん出てきていました。

当時、私は料理学校に通っていてフレンチの基礎などのいろいろなお料理のコースをとっていたんです。そのうちに先生とすごく仲良くなりました。日本人ってだれでもまな板と包丁でお料理するでしょう? 上手にみじん切りもできるし、何年も主婦をしていたらそれも結構な速さでバーッとできるでしょう? アメリカの人はまな板をあまり使わないので、私の料理の様子を見てすごく上手ねと驚かれました。それで、「うちの学校で日本食のコースを作りたいと思っているんだけど先生やってくれない?」と言われたのがインストラクターとなったきっかけです。だけど日常会話は片言でできても、教えるための英語に不安を感じていたので、私のつたない英語に彼女が補足をするというかたちで説明をしていました。レシピも、私が書いたものを彼女が英語のプリントに直してくれていました。

料理は、お味噌汁とか味噌煮込みうどんとかの普通に食べている日本のものを教えてほしいと言われて教えていました。生徒からもたくさん質問が出て、たとえば赤みそと白みそと豆味噌の違いは何ですかなど私も調べないと分からないようなマニアックな質問も多かったです。

最後に学生へのメッセージをお願いします。

私たちは食べないと生きていけません。食べるものが自分の体を作っているわけなので、自分の食べるものを選ぶ、選食する力をつけて、良いものを食べてほしいですね。

それから、学生時代って自分が思っているよりも時間があるんです。その時間を有意義に使ってほしいです。遊ぶときはめいっぱい遊び、勉強もせっかくそこの学科に入ったならそれを極めるぐらい一生懸命やってほしいです。アルバイトなどでも経験を積んでください。そしてたくさんの人と縁を結んでください。ご縁というのは本当に大事で、生活や人生が豊かになっていく気がするんです。そういう人とのかかわりを大事にしてほしいなと思います。

料理への熱い思いを楽しそうにお話してくださった馬場さん。日々の食事も、そして出会いも大切にしなければならないと感じました。

平成27年7月2日　馬場香織さんの自宅にて

取材／倉本健太郎
構成／伊賀亜里紗