



料理家への道は、こどもの笑顔から。

さくらい 桜井 さちえさん (料理家)

「オムライスにアンパンマンの顔を描いたら、すごく喜んでくれて。その笑顔が嬉しくて」料理家として活動する桜井さんが、この道を志したきっかけは、こどもの喜ぶ姿でした。小学3年生から家事を手伝ってきた桜井さんにとって、料理は身近な存在。しかし、それを仕事にしようと思ったのは、こどもが中学生になり時間ができた頃でした。「何か資格を取りたいと思って、インターネットで見つけたのが野菜ソムリエ。家族の健康にもいいし、私も楽しめると思って」コツコツお金を貯めて取得した資格。そこから料理に携わる仕事への想いが強くなり料理家としての道を歩み始めました。

現在の仕事は、つながりから生まれました。SNSで料理を投稿したことをきっかけに、企業から声がかかり、野菜や農業関連の執筆を始めました。そこから紹介を通じて、ライター、料理教室、イベント、フードスタイリング、料理撮影などへと仕事の幅が広がっていきまし。市主催の料理教室につながったのは、10数年前、まだ教室を1回もやったことがない時に、市民団体の集まりで「料理教室の先生になりたい」と手作りの名刺を配ったことがきっかけ。それを市の担当課に伝えてくれた人がいて、講座の依頼につながりました。つながりを大切に、「こういうこともできます」と伝えることで、活動の場が広がっていきまし

た。今後、きっかけさえあれば地元の農家さんとの農園イベントもやってみたくて夢を膨らませます。

そんな桜井さんの目標はレシピ本の出版。そのために、レシピサイトやSNS、自分のホームページでのレシピ発信をさらに充実させ、本の出版を目指しています。現在「料理家」として活動する桜井さんですが、着実に夢に向かって歩んでいます。

料理をするうえで一番大切にしていることは、とにかく楽しむこと。「音楽をかけてテンション上げて、食材の色が綺麗だなとか、形がいいなとか、プラス思考で。買い物から楽しんでます」もちろん、忙しい時や疲れている時は面倒に感じることも。そんな時は無理せず市販品を頼りながらも、「こんな料理があるんだ」「今度作ってみよう」と、そこでも楽しみを見つけています。料理講座でも「参加者が、レシピにないアイデアを出して楽しんでる姿を見ると嬉しい。私も勉強になります」。料理を通じて「楽しむこと」を伝え続ける桜井さん。その姿勢が、多くの人に料理の楽しさを届けています。



▲麴好きの桜井さん。
複数の麴がかかせません。