

卒業生紹介

20代の夢を追いかけて ～日本の食文化を世界へ紹介～

Fukutome Nami 福留 奈美

女性の憧れの職業として近年ますますフードコーディネーターの人気の高まっている。今回は、フリーランスで、料理とお酒のセミナーやテイストワークショップの企画、料理教室講師、地域開発メニューの提案など幅広く活躍する福留奈美さんを訪ねた。

フードコーディネーター/ メニュープランナー

高知県高知市生まれ。1989年お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業後、同大学院に進み、家政学修士を取得。2003年同大学院人間文化研究科人間環境科学専攻入学。2012年博士後期課程修了、学位取得。海外の研究会に招かれ、日本の食文化に関する講演も行っている。



フランス留学が転機に

「ほうれん草を食べるとき、フランス人はくたくたに煮たのが好きで、日本人はしゃきしゃきが好きなのは、どうして？」そんな、国や人によって違うおいしさの基準を、科学的に数量化してとらえようとする調理学という学問分野がある。福留さんはこの分野の調査研究のため、修士在学中に一年間をフランスで過ごした。学部時代に一度は海外に出たいと思っていたが機会を逸し、「モロトリアムの気持ちで修士に進んだ」と言う福留さんに、指導教官から「フランス関係のテーマをやってみないか」と勧めがあった。「渡りに船」とはまさにこのこと。福留さんの食に関するキャリアが始まった瞬間だった。

フランスの成熟したレストラン文化に魅了された福留さんは、レストランを作る仕事に携わりたいと思い帰国。まずは、小さな業務用厨房デザインのコンサルタント会社に就職し、飲食店開業のノウハウの基礎を学んだ。現場を知るためにフランス料理店でのサービスの経験を経て、28歳のときフードコーディネーターとして独立。しかしフリーの仕事は実績だけがものを言う。「若い今しかない」と思い、早朝から深夜まで業種の違う飲食店でアルバイトをかけもちし、調理師学校などで非常勤講師として教える仕事も始めた。働きながら、ソムリエ、きき酒師、フラワーデザイナーなどの資格を取得。20代後半から30代にかけてのがむしやらの10年間を、「学びながらキャリアを積んだ修業時代」と、福留さんは振り返る。

ライフワークへの道

「自分にしかできないことを探したい。」TVや雑誌の仕事も担当するようになりフードコーディネーターとして順調に活躍の場を広げるなかで、福留さんはいつしかそう思うようになっていた。「調整・サポート役が向く自分には、現場の黒子役であるフードコーディネーターはぴったりの仕事。それにプラスして、自分自身の言葉で発信することもしたい。そのためには自分の専門分野を固めなければ」と考え、2003年、博士号をとるために11年ぶりに母校の門をくぐる。昨年、調理における沸騰状態が日英中三か国語でどう表現されるかを比較対照する調理用語・表現の研究で博士(学術)を授与された。フードコーディネーターとして日々新しいレシピを生み出す中で、調理のコツを誰にでもわかりやすく伝えるためにレシピ表現の標準化が必要だと感じ、この研究に辿りついたという。

いま、福留さんはフランス留学時代に夢見た「日本の料理や食文化を海外に正しく伝えること」をライフワークに据えて活動している。「20代はあれもこれもと手を広げ、何をしても日々悩んでいました。でも、その経験が土台となって、いまやっと進む道が見えてきたところです。」学会発表や共同研究を通じて海外でもアカデミックな人脈がひろがり道が拓き始めている。4月と5月にはアジアの学術研究会で、日本食、日本酒などをテーマに講演とテイストング会を行う予定だ。

流れる水のように歩みつづける

二人のお子さんにも恵まれ、仕事、子育て、学びを続けてきた。「時間に追われ、すべてが中途

半端で落ち込む時もあります。夫や近くに住む夫の両親の助けがあつてのことなので、家族に反対されることはせず、甘えられるところはすべてまかせてがんばりすぎないようにしています」と、しなやかに構える姿勢が両立の秘訣だろう。仕事の上では「自分にとって、相手にとって意味のある仕事か、内容か」を自問自答することを常に心がけている。自分の中での価値付け、意味付けを意識することで、果たすべき責任、なすべき仕事が見えてくるからだ。

福留さんは今46歳。人生の区切りを20年単位で考えている、意識が固まる5歳から25歳は学校での学びと体験、25歳から45歳は社会での学びと修業。自分探しの旅を終えて、いま、自分がなすべき仕事をする20年がやっと始まったところだと感じている。好きな言葉は「流水不腐」。流れる水は淀むことなく腐らないという意味の中国の言葉だ。「これからの20年も、新しいことを追いかけてどんどん流れていきたい。」これが福留流ライフスタイルのかも知れない。

文責：坪田秀子(学長特命補佐)

わたしのオフタイム

普段一緒に過ごす時間が少ない子どもたちとお菓子や料理を作ったり、家族が大勢集まったの食事会で料理の腕をふるうのがストレス解消になっている。好物は漬物。郷里の高知で、祖母が毎日食卓に出してくれたため漬物は、食の原点となったソウルフードだ。