

## プロ料理研究家養成コース

## 全12回カリキュラム修了

去る2月23日、講座の最終回となったこの日、テレビや雑誌などで活躍するフードスタイリストのマロンさんを特別講師に迎えて修了式が行われた。



## &gt;&gt;&gt;フードスタイリスト マロンさん

大阪あべの辻調理師専門学校を首席で卒業し、料理研究家、インテリアスタイリストのアシスタントを経験後、1983年に日本でのフードスタイリスト第1号として独立。雑誌、テレビなど、多方面から料理の楽しみ方を提案。



料理を上手に本で見せる方法や、コッスをマロンさんから教わる生徒たち。

2012年10月13日にスタートした養成コースは、レシピの書き方、アルポルトの片岡護シェフから学んだ調理デモンストレーション、プロカメラマンによる料理をおいしく撮る方法など、充実したカリキュラムのもと、2月23日に修了式を迎えた。最後となったこの日、全カリキュラムを通しての評価を元に、井上岳久先生と沢亜紀先生による個人面談が行われ、それぞれの生徒の長所や



講演会のあとには生徒それぞれに対するコメントと共に修了証書が手渡された。

短所を指摘。生徒たちは、今後プロとして活躍していくために必要な目標を改めて見出していた。

また、講師として「マロンパン24cm」の調理器具の開発などでも活躍するマロンさんを迎えて特別講演が行われた。自身のフードスタイリストになるまでの経緯や、マスコミを通しての料理の表現方法のコツなどを丁寧に楽しく講義。「御縁」を一番大切にすること。アンテナを常に高く持つていけば、色んなところに繋がっていくから。それが鈍ると料理研究家という仕事は務まらない。自分をうまく売り込んで、印象を残す方法を常に考えていきましょう」と生徒たちにエールを送った。

4期生たちにとって、修了と同時に、プロとして活躍するための新たなスタートとなったこの日。養成コースでの経験の活かし方次第で、可能性は無限に広がるはずだ。



マロンさんも含めて開かれた軽食会では、マロンさんは生徒たちから質問攻めに。「みんなキラキラしている。本当に頑張ってるね」とエールも。

## 講座のコーディネータ2人の先生も祝福



## 沢 亜紀先生

「この講座は隔週に一度というペースでじっくり学べてよかったのでは。今後はそれぞれのテーマにあったキャラクターやコンセプトを大切に。料理のスキルもまだまだ全体的に必要なですね。」



## 井上 岳久先生

「人生設計をしっかり立て、さらに上を目指しましょう。まずはサイト開設、本の出版を目標にして、テレビ局、雑誌社、新聞社などに積極的に自身を売ることが大切です。」