

たけたの食べ方_kawanoの台所様

■タイトル

作る楽しさと味わう美味しさを伝える料理家

kawanoの台所 / 茶房たけた 河野叔子



野菜ソムリエにだしソムリエ、デコ巻きの講師に、パン講師といった様々な肩書と、テレビ番組の料理コンテストでグランプリ受賞という輝かしい実績を持ち、テレビやイベント、食育の講師としてなど県内各地でひっぱりだことなっているのが、「kawanoの台所」主宰の河野叔子さんです。

別府市出身の河野さんは、結婚を機に旦那さんの地元である竹田へ移住。その後二人の息子さんが生まれたことから、家族のために作る家庭料理に力を注ぐようになりました。



中でも力を入れていたのが運動会のお弁当。

「竹田市では中学3年生まで運動会のお弁当は親と一緒に食べるんです。子どもの好きな料理をたくさん入れてお弁当に詰めていたのですが、次男が中学3年になった時に、もうこれで運動会のお弁当を作る事はないんだなと思って、記念にクッキングコンテストに出してみました。それが今の仕事を始めるきっかけになりました」

河野さんがコンテストに出したのは2008年「NHKきょうの料理お弁当コンテスト」。「フレイフレー弁当」と名をつけたお弁当は、鶏めしを竹の皮で包んだおにぎりに、カボスとスモークサーモンのマリネ、母から受け継いだというカレー味のうずらの卵など、地元の味と家族への愛情をいっばいに詰め込んだメニューで、そのお弁当がなんと見事グランプリを獲得したのです。

当時主婦だった河野さんですが、メディアに取り上げられたことで話題になり、周囲からの「教室を開いてほしい」という声もあって、「kawanoの台所」として料理教室をスタートすることになりました。地元食材を使った家庭料理をメインにしていますが、教える上で大切にしているのは、少しのコツをつかんでもらうことだと話します。

「例えばハンバーグが上手く焼けないとか、お味噌汁の出汁が上手く取れないとか、お魚のお煮つけが上手くできないといったお悩みに対して、ちょっとしたポイントを伝えるだけで、料理の味や見た目が変わるんですよね。ほんの少しのコツやアドバイスで、お料理づくりの楽しさを知ってもらえたら良いなと思っています」



“作って楽しい、食べて楽しい”をモットーに掲げる「kawanoの台所」は、40～60代のベテラン主婦世代の生徒さんからも人気を集め、大分、別府を中心に出張の料理教室も行うようになりました。

野菜ソムリエやだしソムリエ、アンチエイジングプランナーなど様々な資格を取得し、近頃は食育の講師としても活躍する河野さん。幼稚園教諭だった経験をいかして、保育園や幼稚園で子どもたちに授業することもあるそうです。河野さんが食育で講師を務めるときにテーマにしているのは「感動と発見」。子どもたちには、野菜の事はもちろん、日本の四季や年中行事のことなども絡めながら、新たな発見をして感動をしてもらいたいと考えています。

「幼稚園や保育園では、“はてなボックス”に野菜を入れて、触ってなんの野菜か当ててもらうことから始めて、どこの部分が甘みが強いとか、保存方法とか栄養価、調理方法とかを教えたり、実際にその場で切って生のまま食べてもらってどんな味がするかを表現してもらったりしています。また野菜の絵本を使って読み聞かせもしたりして、子どもたちにいろんな発見をしてもらいたいと思っています」



多くの子どもたちと接してきた河野さんだからできる授業は、親御さんや保育士さんたちからも大好評！「息子が野菜嫌いだったけど食べるようになった」「野菜のここの部分が美味しいと教えてくれた」など嬉しい声が届くようになりました。

料理教室に講師の仕事など活動の幅を広げる河野さんですが、2021年の春からはまた新たな取り組みを始めるのだと教えてくれました。

「アトリエを竹田市城下町の佐藤義美記念館の隣に移して、そこで教室と、週3回ほど喫茶を始めようと思っています。珈琲、紅茶にアンチエイジングの知識をいかした、コールドプレスジュースのほか、軽食を提供する予定です。独身時代、私はいつも仕事を終えて家に帰るまでに喫茶店によってひと息ついて帰っていたんです。だからそういうお家みたいにゆっくり寛げる場所を作っていけたら良いなと思っています。それにここの借景も素敵でしょ？」

窓からは美しい緑の風景と、駅前を流れる川が見渡せる、河野さんの新しいアトリエ。城下町にある豊かな自然を望みながら、河野さんは家族を幸せにする美味しい家庭料理を作り、また多くの方々へ料理の楽しさを伝えていきます。



プロフィール

kawanoの台所/茶房たけた 河野叔子

1961年生まれ、別府市出身。結婚を機に幼稚園教諭を退職し、竹田へ移住。荻町で開催されたトマトを使った料理のコンテストや、「NHKきょうの料理お弁当コンテスト」でグランプリを受賞したことをきっかけに、「作って楽しい、食べて楽しい」をモットーにした料理教室「kawanoの台所」を始める。野菜ソムリエやだしソムリエ、デコ巻き講師、など様々な資格も取得し、活動は多岐に渡る。2021年には竹田市城下町にある「佐藤義美記念館」隣にアトリエを移転。同じくアトリエで喫茶「茶房たけた」も運営。



たけたの食べ方マイスターとしての活動:

- ・竹田の食材を使った家庭料理の料理教室
- ・食育講座

【kawanoの台所/茶房たけた】

住所: 大分県竹田市竹田1727