

男子厨房に入るべし

Studio Griotte

山本 恭瑚



山本 恭瑚プロフィール

- ・ 1987年：フランス菓子教室「グリオット」設立
- ・ 2000年：フランスへ渡り、ル・ノートル・リッツ、ル・コルドンブルーにて研修。以降、毎年受講
- ・ 2001年：鈴峯女子短期大学 オープンカレッジ講師
- ・ 2002年9月：生活に密着した多目的な教室「Studio Griotte」設立
- ・ 2010年4月：広島文化学園短期大学 フランス菓子講師
- ・ 2013年：公益社団法人広島県学校給食会 食育調理講習講師
- ・ 2013年：広島市選定ひろしまグッドデザイン賞
グランプリ(ドレッシング部門) 受賞
- ・ 2014年2月：広島市食農コーディネーター認定
「ひろしまそだち」野菜アドバイザー認定

2014年10月：本を出版しました



パリごはん、
幸せタルト、
野菜畑ランチ、
ワクワクしながら、
私の人生は続く。

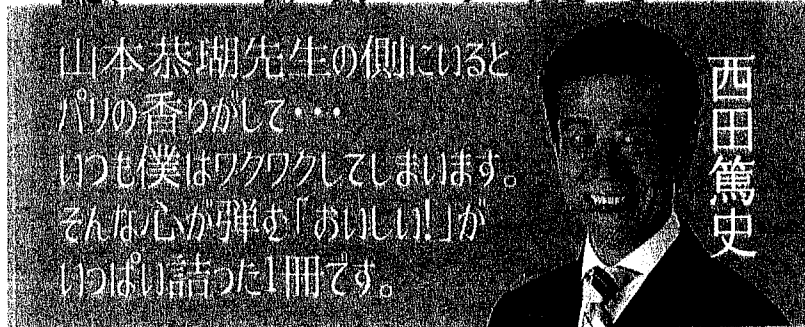
J'aime Ça(ジエムサ)は、フランス語で「これ好き!」の意味。

直感人間の山本恭瑚がフランスや地元で出会った人、見つけたモノや街の情景などを紹介します。

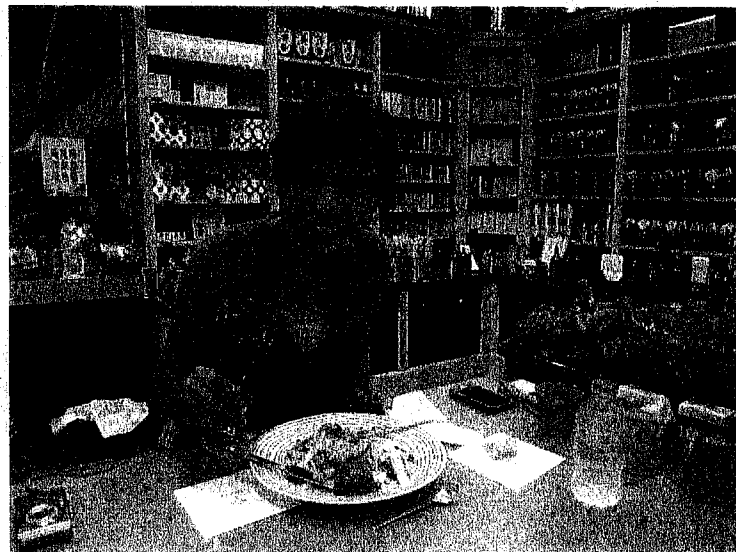
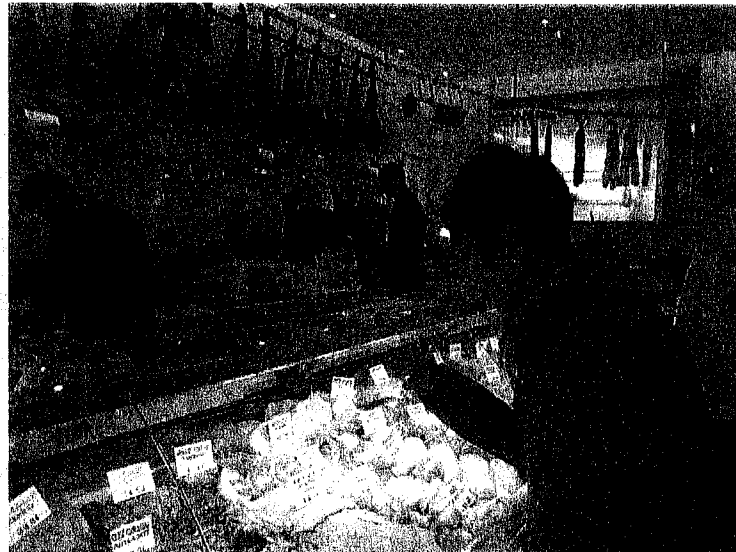
一瞬にして何かのトリコになるって素敵。あなたの日々にもたくさんのJ'aime Çaがありますように。

フードコーディネーター・山本恭瑚先生のエッセイ&レシピ集。

Amazonベストセラーフランス料理部門 第1位
デザート・スイーツ部門第3位

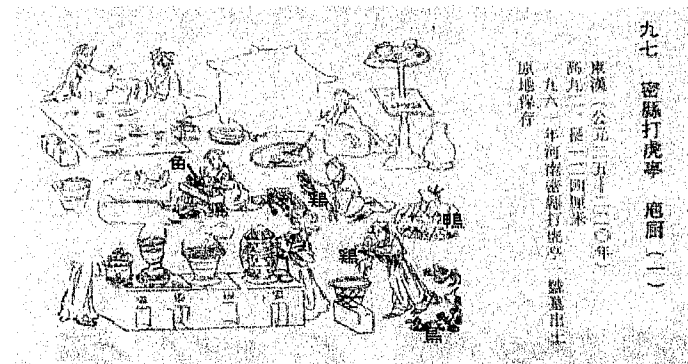


フランスでの活動



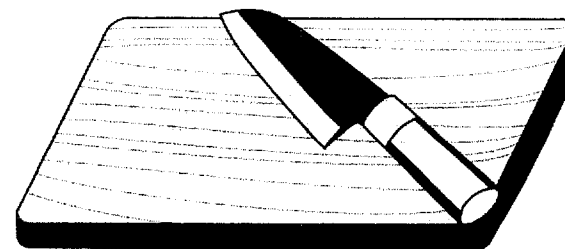
かつての「男子厨房に入るべからず」とは・・

- 男子たる者は台所に入り込んで、料理・家事のような女子のする仕事に口を出すべきではない、という意味で使われることが多いです。
- 語源は、中国の「孟子(もうし)」にある、「君子は庖厨(ほうちゆう)を遠ざく」と言われています。その意味は、「君子は生あるものを哀れむ気持ちが強いため、生き物を殺す料理場に近づくことは、とうてい忍び得ないと」とあります。それが日本に伝来した際、本来の意味から変化したと言われています。



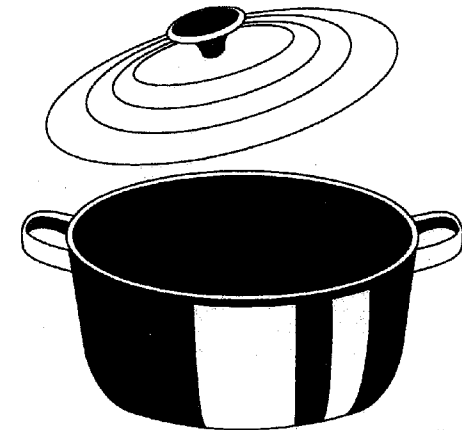
男性が料理教室へ参加する動機

- 60代～70代
配偶者に先立たれた場合、後に1人残される不安から
- 50代
趣味の裾野を広げたいという気持ち
- 30代～40代
結婚を意識した、調理能力の向上。健康面の不安



料理教室参加後の男性動向

- 60代～70代
調理よりも、調理の行程を見るのが楽しい。
食を通じてのコミュニケーションに関心。
- 50代
調理に関心があり、調理したいレシピに提案をしてくる。
- 30代～40代
調理に対する知識はないが、
言われたことは頑張ってこなす。

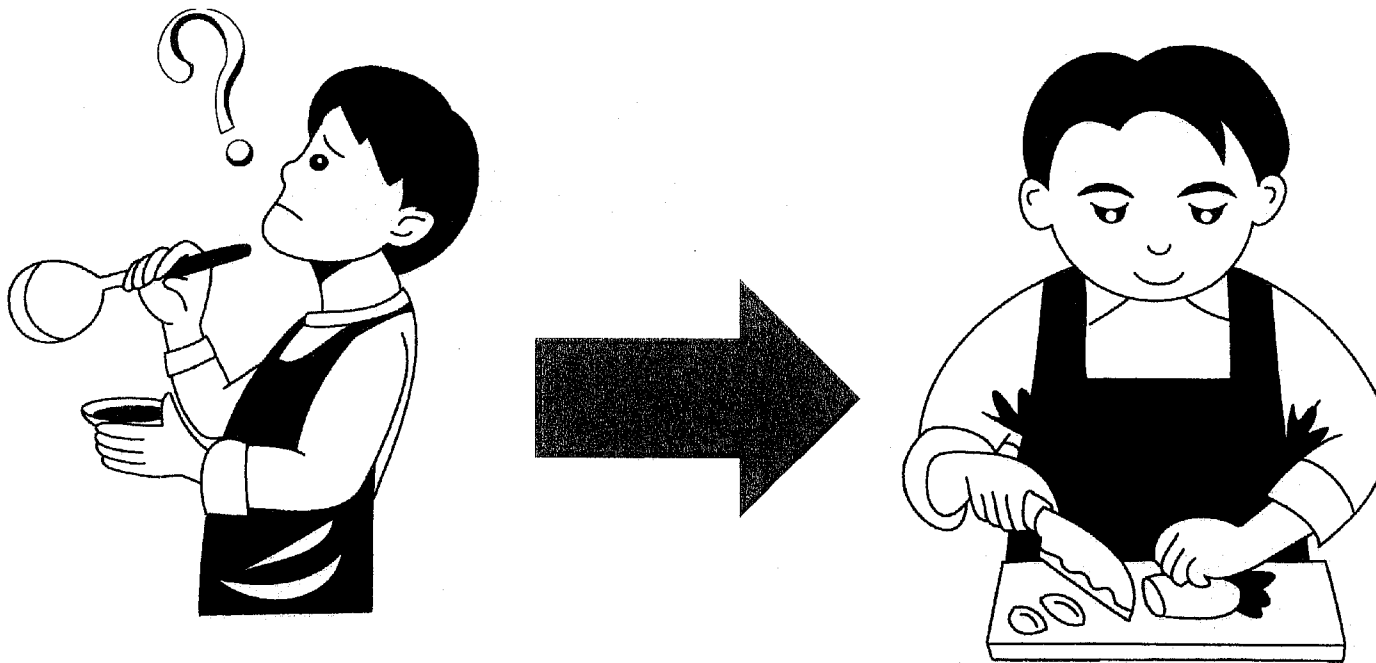


パートナーの女性がやるべきこと

調理を任せても台所を片付けない、買い物を任せても高い物ばかり買ってくる…
など不満は沢山あると思います。

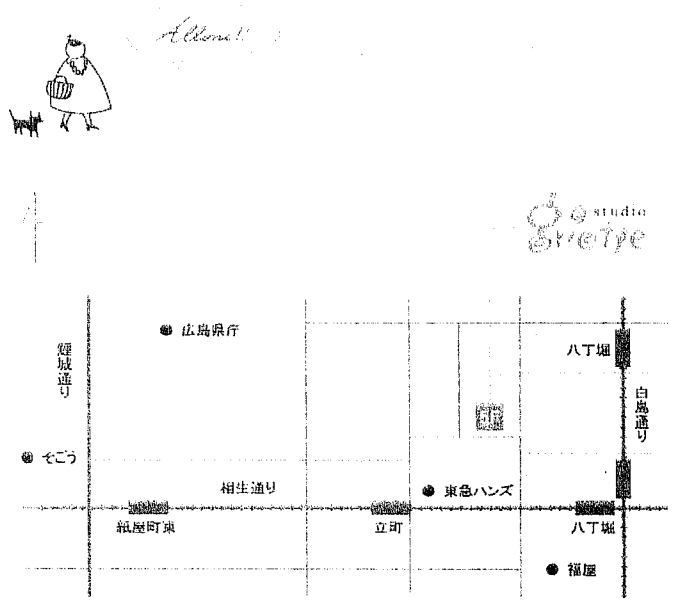
しかし、男性に対して寛容になってこそ、男性の能力向上が図れるのです。

実例：私の父は60歳を過ぎてから、母に言われて、毎日の昼食調理担当になりました。
いまや料理歴23年です。



まとめ

グリオットの「男の料理教室」では、
意欲ある男性をお待ちしています。



男の料理コース

内容 「男子厨房に入らず」は今や音。男性同士で和気藹々と腕を振るってみませんか。

料金 1レッスン 5,000円(税別)

開講日 第1金曜(18:30~)、第4木曜(18:30~)、第4日曜(18:30~)

講師



山本 恭瑚



ご清聴ありがとうございました。

