



料理教室の様子



完成した料理



種子真子さん

## 農閑期の新しい挑戦

×

### 「フレンチ料理人」

たねこ まさこ  
種子 真子さん

2月のとある日のみろく館は、美味しそうな香りと笑顔に溢れていた。町に住む種子真子さんは料理教室の講師として、この日は5名の生徒と共に「ショコラ

ショウ(ホットチョコレート)」と「ガレット(そば粉で作るクレープ料理)」というフランス家庭料理を作っていた。今回の教室は、結婚し町に嫁いで約3年が経った真子さんにとって初めての試みだった。

真子さんは東京生まれ東京育ち、都内の調理専門学校を卒業後に、食べ歩きがきっかけで惚れ込んだフランス料理店に就職をし、その後新店の立ち上げと共にシェフに就任し、程なくミシュランガイドに掲載。16年間精力的にフレンチに携わった。

農家へのリスペクトもあり、青森県の食材産地視察事業を活用して田子町への訪問をした際に、現在の夫である種子

と前向きに話してくれた。

農園の6代目と知り合った。その後、種子さんからプロポーズを受け、トン拍子で結婚話が進んだ。地方への嫁入りに抵抗はなく、田子町へは大自然への憧れを持って移住した。東京に比べたら不便なことは多いが、空気や水が澄んでいて星空が綺麗で、季節を感じる食材が身近に手に入ることに感動したという。

長年フレンチに携わった経験から、食事と合わせるワインや、お店の雰囲気作りを含めた世界感が好きになった。「フレンチという敷居が高いイメージがあるが、今回のように気軽に作れる家庭料理もあることを知ってほしい、ぜひ町内でもフレンチの雰囲気を楽しんでもらいたい」と話す。移住後も料理に関する活動をしたいと思っており、今まで子育てで忙しく難しかったが、夫からの発案で今回の農閑期に開催を踏み切った。今後も引き続き料理教室や、農業にも挑戦していきたい

と前向きに話してくれた。



パーティ料理を準備する料理人時代の真子さん

# 冬と人

コンシェルジュレポート

レポート (令和4年冬)  
木村知子 神奈川県出身  
田子町定住移住コンシェルジュ  
(田子町地域おこし協力隊)