



**Pick UP!**  
 エスカル・クッキングスタジオ主宰  
**安谷屋純一さん**  
 1953年、西原町出身。'74年に沖縄都ホテル洋食課に入社。'88年、パリ市商工会議所「エコール・フェランディーフランス料理上級学校」入学、同校を首席で卒業。帰国後、沖縄都ホテルへ復帰。'99年総料理長に就任。2000年、同ホテル退社。'02年、西原町にエスカル・クッキングスタジオを開校。各メディアでも幅広く活躍中。



**十七年ぶりのフランスで感じたこと**

今回、エコール・フェランディー校が提携を結ぶフランス料理文化センター(東京)の十五周年を記念し、日本から審査員として招かれた安谷屋さん。課題は、グルヌイユ(蛙の香草パン粉フライ、子羊のロースト(焼き物)、洋梨赤ワイン煮の三品で、十二名の生徒の作品を審査しました。審査のポイントは、味覚、調理技術、ワインとの相性やソースとのバランスなど。「十七年ぶりで心配だったが舌は衰えておらず、満足のいく審査ができた」とか。日仏



プロの技術を伝える、熱のこもった授業風景

**料理を教えるという事は  
自ら学び続けるということ**

西原町で料理スクールを主宰する安谷屋純一さんは、フレンチの本場が認めたシェフとして、去る九月、パリ市商工会議所が運営する「エコール・フェランディーフランス料理上級学校」の卒業試験の審査員を務めました。十七年前に同校を首席で卒業した経歴を持つ安谷屋さんに、本場のフレンチや審査の様子、また沖縄におけるフランス料理の可能性についてお話を伺いました。

のの違いについては、「コクや味の深み、素材の持ち味など、食材の違いをまざまざと見せつけられた」と語ります。「料理人はいい素材を超えることはできない」との言葉を実感しました。



フランスの料理上級学校を栄えある首席で卒業

**生徒から審査員に  
運命に導かれて**

フランス修行を夢見ていた安谷屋さんが同校へ留学したのは三十五歳の時でした。上級クラスはシエフ経験が十年以上の者し

**沖縄の良さ  
素晴らしさを生かして**

祖母の豆腐づくりを見て小四で料理人を志し、夢を実現。二十八年間のホテル勤務を経て、IHクッキングヒーターを使った「エスカル・クッキングスタジオ」を開校し、主婦や一般、男性やプロなど、幅広い層の受講者に料理を教えています。また、「ウチナーンチュには琉球王国のDNAが受け継がれており、自由な発想

か入学できない、プロが学ぶための料理学校。東京校で半年学んだ後、希望を胸にパリの本校へ。「気力も体力も満々で、人生で一番勉強しました。すべてが楽しかった」。職場や家族と約束した一年の期日はすぐに過ぎ、後ろ髪を引かれる思いでフランスを後に。そのとき、自身の卒業試験の自由テーマに「オマール海老のアメリカンソース」を選び、見事首席を獲得しました。「まさか十七年後に審査員になるとはうれしい驚きでした」。



紅芋など県産食材を使った美しいおせち料理

やアレンジの精神がある」と語り、理論に基づいた上で、自ら沖縄そばのカルボナーラや中味のハヤシライスなど、県産食材を洋食へとアレンジしています。「後輩達は逸材揃い。ぜひ世界で活躍してほしい。通用する力は十分にある」。自身の経験を通して、沖縄のフランス料理界の未来に力強いエールを送っています。