

# いわきの SANKAKUSAN さん

～いわきの“さんかくさん”とは？～  
いわきで男女共同参画を推進する活動をしている人。



男の料理教室  
講師  
大町 達夫さん  
(おおまち たつお)

Q&A

**Q** 先生が料理の道に進んだ理由について。(経歴など)

**A** 両親が共働きだったこともあり、小学生の頃から味噌おにぎりや炒めご飯を作って食べていたことがきっかけで料理を好きになりました。銀座のお店で料理の修行を始めました。田舎から来たこともあり、いろいろと苦労しながら料理の技術を磨きました。いわきではレストラン、郡山ではホテルで洋食をメインに調理をしていました。

**Q** 男の料理教室を始めたきっかけと反響について。また、いつから料理教室を実施しているか。

**A** 約35年ほど前に東京からいわきに戻ってすぐに、公民館から男の料理教室の依頼がありました。当時は働いていて、仕事の終わった夜に教室を開いていました。当初は1、2回で終わると思っていましたが、参加希望者が多く、今まで続いています。参加者から「実際に家で作りました」という声もいただき、励みになっています。

**Q** 男の料理教室と一般の料理教室で心掛けていること、また先生が感じる教室の違いについて。

**A** 男の料理教室では、肉をメインに、ボリュームのあるレストランでも出せる味を家庭にある調味料で作れるようなレシピ、一般の料理教室では、毎日の食卓のメニューに使えるようなレシピを提案しています。料理は言葉で伝わらない、実際に作らないと分からない。調理工程をオープンにして分かりやすく、自宅に帰っても何年経っても分かるようなレシピになるよう工夫しています。特に、男の料理教室では、調味料を大さじ何杯という表現だけでなく、細かく計ってレシピに載せています。私は、実際に作って見せて味見をしてもらい、その後に調理実習をしてもらっています。参加者が疑問に思うような所を伝えるように意識しています。

**Q** 「男子厨房に入らず」という言葉に対して一言。

**A** もったいない。自分の作った物を食べてもらうことが一番の喜びで、そのチャンスを逃していますね。上手い下手ではなくて、一所懸命作った料理を相手に評価してもらった方が良いと思います。

**Q** 男女の役割分担について先生が思うこと。

**A** 後片付けなど自分ができることはできるだけやった方が良いと思います。料理ができると家庭以外で評価されることもあるので、ぜひ積極的に取り組んで欲しいです。男女とも好きなことに積極的に取り組めると人生が開けますよね。

## 私のおすすめの本

私は道の駅巡りが大好きで、その地域の特産や料理を味わるのが楽しみです。新しい料理を考える参考にもなるので、ガイドブックを読んでいます。



## いわきのさんかくさん 募集

自薦・他薦は問いません。  
※詳しくはセンターまで

## wing

いわき市男女共同参画情報紙ーウィングー  
vol.60 2024年3月 発行  
編集長：加藤 藤子  
編集委員：影井 和也 小林美智子  
鈴木かおり 緑川 琴江

発行：いわき市 市民協働部 男女共同・多文化共生センター  
〒970-8026 いわき市平字堂根町1番地の4  
Tel.0246-41-9201 fax.0246-41-9202  
E-mail: danjo-kc@city.iwaki.lg.jp

いわき市女性活躍推進ポータルサイト  
詳しくはこちら▶



あなたもwingに参加してみませんか。ご意見・ご感想をぜひお寄せください。次回10月発行です。



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。