連載

チャレンジする Someone NEWS ～挑戦者の履歴書

第㉗回

畑竜介氏（出張シェフ&イベントプランナー）
――食と憩いのデザイナー

一般社団法人 洸楓座　代表理事　佐藤 建吉

▼「子ども食堂」での出会い

2年以上も経過したがなお終息の目途がないコロナ禍。今から数年後に、コロナが沈静化したならば、その時代の変容は、「コロナ・ショック」と呼ばれるようになるだろう。コロナ・ショックは、いま、国民や世界の人々の暮らしや生活の有様にも多くの変革をつくり出している。今回は、そうした生活変革が、社会変革となるプロセスの一例を紹介したい。それは、新規ビジネスの例でもあり、それを為した人物の紹介となる。

「出張シェフ」という職業がフツーになりつつある。その導入のパイオニアとしての人物が、今回紹介する畑竜介氏（31歳）である。本コラムの人物紹介では、最も若い人である。社会変革をつくり、あるいは、その波に乗れるのは、〝若者〟である。

畑氏と筆者の出会いは、2020年3月14日であった。コロナが日本に広まり始めた頃で、いまからちょうど2年前である。東京の大森駅から5分ほど歩いた団地の近くで、子供の居場所をやっている『tsumugu（つむぐ）の、いわゆる「子ども食堂」で、今では、よく聞く言葉であった。

当時、新型コロナで休校の事態となっている子供たちを受け入れて、学習や交流をする居場所が子ども食堂であった。そこでは、子どもには、100円で食をサービスしていた。企画プロデューサー&経営者は32歳、シェフの畑氏は29歳であった。畑氏はフレンチをフランスで修行してきたというシェフとして紹介された。登校できない女子大生、春からは高校生になる女子中学生が、手伝いしていた。子どもたちの居場所には相応しい〝若者〟の活動である。

コロナがまん延し始め、子どもたちも集まることができなくなり、「子ども食堂」は閉店。そうしたある日、畑氏がTVに登場した。5月5日のNHK-TVの夜9時からの番組。タイトルは、「苦境の飲食業界」、『〝出張シェフ〟で生き残りへ』で、社会変革や働き方改革の予波が来ていた。

畑竜介氏近影

▼畑竜介氏の取り組み

畑竜介氏は、東京生まれ。東京都立農業高等学校からエコール辻東京の辻フランス・イタリア料理マスターカレッジに進学した。1年後には、辻調グループフランス校で学んだ。2011年2月に卒業後、東京・自由が丘近くのフランス料理店『ラ・ビュット・ボワゼ』に就職。その後、株式会社ラムラに転職し、銀座のフランス料理店『ギント』に配属。約1年後、同じく銀座の肉料理専門店『N9Y』に異動し、副料理長に就任、フレンチを修業してきた。2017年、ファミリーレストラン『100本のスプーン』を経て、2020年5月、出張シェフのマッチングサービス『シェアダイン』の出張料理人および表参道『ビストロプラン』の料理人としての活動をスタートした。

彼は、写真のように表情が明るい。また、トークも軽快だ。こうして、「出張シェフ」の報道では、畑氏が多くのメディアでしばしば取り上げられた。彼の業務は、フランス料理をベースにした作り置きで、思い出をつむぐ出張料理人との切り口をもつ。結果、「出張シェフ」ビジネスの拡大にも繋がった。

▼「出張シェフ」マッチングサービス

その例には、当時、株式会社シェアダインが展開する出張シェフサービスがあった。一般家庭を訪ね、主に作り置き料理を用意する出張料理サービスを行う。2021年度のレビューNo1を獲得し、その後の2年間では、約600件以上の出張シェフ依頼の実績をもつ。その料理人として、多様なレストランで経験を重ねてきた畑氏が活動を始めると、フランス料理をベースにした家庭料理が大好評を博し、雑誌やTVなど数々のメディアでも取り上げられるようになった。

例えば、週刊誌AERA／NHK「ニュースウォッチ9」／TBS「NEWS23」／日本テレビ「メレンゲの気持ち」「ヒルナンデス」／テレビ朝日「グッドモーニング」「週刊ニュースリーダー」／テレビ東京「特命！池上ベンチャーズ」ほか。

▼料理作りの経験

子どものころから畑氏の家庭では、朝ごはんを家族全員で食べるのが決まりだったという。おいしいごはんを皆で一緒に食べ、時間を共有する。これは、今でも家庭の原点であり、コロナ禍でもこうした共有した生活であって欲しい。彼自身は、小さい頃からお駄賃制で家の手伝いをすると両親も喜んでくれたので、料理づくりが好きになった。小学校の自由研究では料理本をつくったこともあるという。こうして、高校は調理師免許がとれる農業高校へ。実習の時間が楽しく料理づくりが好きだった。2年生になると、イタリア料理をテーマにした日本TVのドラマ『バンビ～ノ！』が放映され、料理人への憧れはさらに増した。

高校の先生の薦めもあり、入学した東京の辻フランス・イタリア料理マスターカレッジには高校以上に満足。とくに、実技と結びついた理論も学べたことは、自作の料理をデザインするに有効であった。それでもまだ、学ぶ身。何よりも教師の技を見せつけられ、シゲキとなった。

依頼先のキッチンでの最終移し替え（写真＊）

そのシゲキは、さらにフランスでの実地研修は精神的な面でも鍛錬された。ミシュラン三つ星レストラン『トロワグロ』で実習出来た。魚料理の部門に配属され、大量の魚介類のさばき腕を上げた。意思疎通は大変だったが、料理のほか、シェフとして、あるいは厨房での職場修業も貴重であった。この経験は、帰国後に大きく貢献した。結果、その後、若くして副料理長になることもできた（既述）。

▼出張シェフの業務

コロナ禍で在宅ワークが増え、次第に、新しい生活習慣となった。すると家庭での食事の回数や人数が増え、主婦の仕事も負担となる。こうして家庭料理は、日常の食事にインパクトを与え、また記念日やパーティーの日もあるので重要となった。この局面で登場したのが「出張シェフ」ビジネスであった。

畑氏は、そのニーズに応えて活動してきた。今回のコラムの作成のために、久し振りに畑氏と当方の事務所で会い、インタビューを行った。

筆者の誤解は、出張シェフは、夕食やパーティーなどの食事1食の料理を作るのかなと思っていたが、実は、まとめて10品目以上をつくるのであるという。つまり、「作り置き」をするのだそうだ。

マッチングサイトの業務は、シェフや栄養士などが登録しておく。2020年5月当初は、その数は500人ぐらいだったが、2年後の今では1800人くらいに増加したという。「出張シェフ」が認知された。このマッチングサイトに、ユーザーである家庭などから出張シェフの派遣依頼がくる。その要求に応え、家族構成や年齢性別、また好き嫌いなどを予め聞き、シェフが派遣される。シェフは調理道具の要である包丁やエプロン（コックコート）などをもって家庭を訪問する。出張時間は一般には3時間であるという。

畑氏の場合、最近は、最少の道具だけを所持し、家庭の調理器具を活かして料理を作る。調理の素材は、メニューに合わせ予め購入して準備して頂くことが多いそうだ。3時間で、10品目の料理をつくり、保存できるようにお皿やタッパーに移し替える。出張シェフの仕事は、調理器具を掃除し、解説や意見交換をして終了となる。

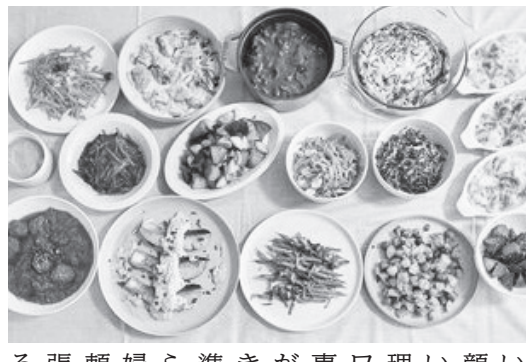
家庭では、これを何食に分けて家族で食べるのであるが、プロの作った料理を家庭で居ながら食べることができる、ということで、けっこう人気となっている。写真には、畑氏が調理した料理の写真の一例を示す。

依頼を受け訪問する地域としてシェアダイニングがカバーしているのは、東京と大阪のそれぞれ一円であるが、拡大しているようだ。

▼エフェクト

こうして訪問し、最度依頼されることもあり、2回目は、初回とは異なり、依頼者の期待も増す。家庭の食事では、子どもたちは好き嫌いもあるが、親子の関係では改善できなくとも、出張シェフの専門家の説明や調理したものでは、有効な「食育」につながるケースもある。とくに、畑氏は、TVや雑誌などにも取り上げられているので、思わぬ切掛けづくりにもなる。彼は、調理学校、フランスのレストラン、その後国内では個人レストランからファミリーレストラン、さらには銀座のレストランなど、まだ若いが経験が豊富であるので、家庭に伺っても、いろいろの食材や要求にすぐ答えてつくる技を持っている。同時に旬のものを活かすことにも心がけており、依頼者の満足度も高いようだ。

調理した17皿／左上からキャロットラペ、鶏肉のフリカッセ、ハッシュドビーフ、型なしキャッシュ、グラタン・ドフィノワ、サツマイモのポタージュ、人参とささみの粒マスタードマリネ、紫キャベツのシュークルート、カボチャとリンゴのマリネ、ミートボールのトマト煮込み、サーモンのソテー、ほか。（写真＊）



レストランでは、注文してお皿で提供されるが、出張シェフではつくる様子も見ることができる。子供たちは、関心が高い。また、健康志向や環境志向が高い依頼者もあり、要求に応えることや調理法、さらに健康衛生面での気配りや応答力も問われる。畑氏は、日々が観客の目にさらされる舞台俳優の立場である。自身の勉強、すなわち修業の場である。

家庭料理がもともと好きだったという畑氏には、ぴったりの新ビジネスであるかもしれない。だが、彼は出張シェフばかりではなく週末の夜には、表参道にある『ビストロプラン』のキッチンでシェフをサポートしている。二つの顔をもつ新しいタイプの料理人だ。在宅ワークで、仕事や育児で手が回らないときに、食事の準備の時間から解放は、主婦にとっては頼りになる出張シェフである。そうした充実感を得て帰宅するがゆえに、いい顔がつくられる由縁である。

▼今後の展開

新企画のビジネス展開でもあり、社会のニーズに応えて活動している畑竜介氏は、実は、新たな展開を求めて、今年の5月には沖縄の宮古島に移住するという。今度は、これまでの経験を活かし、現地からのオファーもあり、食とキャンプとイベントの活動ビジネスをするという。自身が、株式会社の代表となり、おもてなしと喜びを与える新展開ビジネスを行う。なるほど彼は31歳、やること&できることは沢山ある。東京を脱出し、地方に良さや自慢のサイトをつくり、TVや雑誌を賑わして欲しものだ。

【参考】（＊）写真引用先 PROFESSIONs/interview/No.123（https://professions-of.jp/search/?offset=0&q=No.123）