

くらし経済



■ 瀬尾学園総合カレッジSEO

(砺波市春日町)

— 学校長

瀬尾 和子さん (60)



せお・かずこ 昭和42年、武庫川女子短大家政科を卒業。料理のほか、雅加寿という雅号を持ち筆曲も教える。平成14年、砺波商工会議所の女性会が設立され、現在まで会長を務めている。「いろいろな職種の人がいて、刺激を受ける」と話す。7月に砺波市で行われる県商工会議所女性会連合会の研修会に向け、企業見学などを計画している。

■ 食の大切さ訴えたい

文化教室を始めてから四十年近く、よく続けられたと思いますが、時代の波に乗り遅れないことを念頭に経営してきました。今は「食育」の必要性が言われています。さらに強く、食の大切さを訴えていきたいと考えています。お菓子で砺波市のお土産を考えるなど、市中心部の活性化にも頑張っていきたいと思っています。

■ 後に夫となる陸奥さん(学園長)が昭和四十三年、砺波市本町の民家の二階を借りて、生け花と筆曲の文化教室を開いたのが始まりだった。四十七年には瀬尾料理学校を設立し、夫と二人三脚で、カルチャーセンターとの二本立てです。とやってきました。料理学校が各種学校の認可を受けた五十三年に現在の



ウィークリーウーマン

春日町に移転。情報課程のOAビジネス科を開設した平成十四年に、現在の校名に変更しました。料理学校を始めたころ

は、砺波ではいかに農作業がうまくできるかで、お嫁さんの価値が決まると言われていた時代でした。母からは「生徒が集まるかね」と言われました。市内にスーパーがなく、食材もままなりませんでした。ところがいつも生徒がいっぱいでした。皆さん、待ってましたという感じでした。



■ 教室で家族の分も作って持ち帰ってもらうこと

にしています。家庭で会話しながら食べてもらうのが狙いです。和、洋、中華を教え、手作りの味が喜ばれています。「レシピを見て何回も作りました」という声もよく聞きます。

今はそのものがあふれています。作らなくても、出来合いのものが売られ、外食も盛んです。だからこそ、家族の和を考え、テイクアウトクッキング科を始めました。最近の若い人は、だしの取り方、魚の煮付けなど、昔は親から習ったことを教えてほしいと言います。料理の基本、日本人の食が求められています。「食」の大切さを常に考えていきたいと思っています。

スタッフと調理の打ち合わせをする瀬尾さん

(中央)