

# 好きなことを仕事にする喜び 料理を通じてコミュニティを育てたい



## Womans' File

Blessing 代表  
料理研究家

岩本 友恵さん



### profile

静岡県清水区出身。短大卒業後、静岡ガスに就職、ショールームの改革にも携わる。2011年、日本テレビ「レシピの女王」で4位となり、料理研究家として独立。以後、企業の食・健康サポートや人材育成などをテーマに料理教室や講演を行う。2019年4月、スタジオ兼アトリエ「L'atelier de Tomo」をオープン。

☎054-291-6631  
web/blessing-c.jp

Webサイト  
でもチェック!



### 20歳 仕事に打ち込んだ会社員時代



一般職として入社した静岡ガス。事務、接客全般を担当していたが、静岡のショールーム改装のリーダーに抜擢され、部下を持つようになる。

### 31歳 料理研究家として活躍



テレビ番組「レシピの女王」に出演、料理研究家として歩み出す。レギュラー番組を持ちながら、企業とタイアップした料理教室や講演を行う。

### 34歳 企業での講師活動も継続



個人向けの料理教室を開催する一方で、長年続けてきた「食と健康」の関わりを伝える講師活動で、企業のアドバイザーとしても依頼を受けはじめる。

### 38歳 仕事の軸を再確認する



個人のキャラクターではなく、社会に貢献できる仕事にするため、大きな柱を作り、それらにまつわる商標を取得。事業の軸に据え活動中。

## 両親の影響を受けた料理と仕事への関わり方

子どもの頃、母と一緒に料理をするのが大好きで、きっとそれが私の料理研究家のベースになっています。短大も食物科で栄養学を学び、地元の大手ガス会社に就職。事務やショールーム接客を経験したのち、料理教室を担当。ショールーム改装時には、リニューアルプロジェクトのリーダーに抜擢され、当時としては画期的なショールームづくりを任せていただきました。責任は大きかったですが貴重な経験でした。仕事を通して人に喜んでもらいたい、いつも創意工夫を心がけて働いていました。会社員のお手本のような、真面目な父の影響もありません。

## やりたいこと、できること 自分の棚卸しで軸を見つける

そして8年勤めた会社を転職。小さな後悔もありましたが、会社の肩書きがなくても社会的に認められたいという思いがありました。そこで改めて、料理研究家という未来像を描いたんです。社会人ながら、再び大学へ入学。食に関する学

### お仕事風景



料理教室の様子。家庭料理は毎日飽きず、ほんとで健康であることが大切! 嫌いなものを食べてもらったり、飽きさせないコツなど、主婦が喜ぶ料理の秘訣を教えてください。快活な岩本さんらしい、楽しい教室だ。仕事や家事から離れて、料理教室の時間を楽しんでいるという狙いもあるそう。

びを徹底的に深めました。自分でも生涯で最も勉強したと思います。そんな中、大きな転機が……。地元TV局の推薦で、全国ネットの料理コンテスト「レシピの女王」の出演が決まったんです。結果は4位でしたが、これをきっかけに地元TV番組にレギュラー出演。料理研究家として独立への道が開けました。以来、企業や病院などから、料理・健康のアドバイザーやレシピ開発の仕事を受けるようになり、順調な滑り出しに充実感がありました。ただ、社会のニーズにもっと貢献できる仕事を軸にしたいと考え、行き着いたのが「健康経営レシピ®」です。従業員の健康が良好な会社経営につながるという考えのもと、「食と健康」「人材育成」にまつわる研修、講座プログラムを法人向けに提案していく事業です。大学で学んだ栄養学や、これまでのキャリアで身につけた接客技術をすべて生かせると思ったんです。そして今年、念願のスタジオ兼アトリエをオープン。個人向けにも料理教室を開いていく予定です。家庭料理を作る楽しさや、家庭の味の安心感を伝えていきたいと思っています。そしてこの場所を、料理を通じて出会う場、さまざまな世代の交流の場として育てていきたいです。