

# チーズは人が集まる魅力的な食べ物



本島 江里子 [もとじま えりこ]

Cake & Cooking Salon 「flourtime」を主宰。料理は、和食・中華・フレンチ・イタリアンと幅広く、おもてなし料理として教えている。1998年マスターオブチーズを取得。食空間コーディネーター資格、全国料理技術検定上級資格取得など多数の資格を持つ。  
(2001年シュヴァリエ叙任)

本島さんは、1995年より自宅にてケーキと料理の教室「Flourtime」を立ち上げ、今年で20周年を迎える。どのように料理の勉強をしてきたのかと尋ねると、最初は三田「ル・キャートルーズジュイエ」で西洋菓子を学び、助手を務めたそうである。その後、飯田深雪氏に師事し、西洋料理、菓子、ティーを学び、妾明美氏に中華料理、飲茶、酒席料理を学び、三田「菱沼」にて日本料理を7年学んだ後、金茶流懐石料理に進む。そして荻窪「南漢亭」厨房で韓国料理店のレシピを作るなど、世界各国の幅広いジャンルの料理を研究してきたという。

ケーキ&クッキングサロン「Flourtime」の名前の由来は？  
「フラワーは小麦と花をかけ、タイムは時間

とハーブのタイムとして、“自分のための華やかで安らぎの時間を持って欲しい”と、そのような気持ちでお客様をお迎えしています」とのこと。

中でもチーズをテーマにしているクラスは、「ドクター、料亭のマダム等と多彩な方がいらして下さり、美味しいチーズは様々な人を魅き付け、いつの間にか集まってしまう、魅力的な食品だと思っています。チーズの世界に関わらせて頂いた事は、人生においてとても貴重で大切な時間になりました」と。

ところで、本島さんのこの20年間のパワーはどこから来ているのだろうか。  
「息子が通っていた幼稚園の園長（住職）先生が言われたことですが、“目標をかかげ願をかけ、それに向かって努力する”一夢を持って

ばそれは必ず実現出来る—この言葉が今の私を作ってきた原動力です」と言い切る。

幼いころから料理を作ることが好きな時間だったという本島さん。そんな夢を実現しつつあることを実感できるインタビューでした。20周年おめでとう。

東京

ケーキ&クッキングサロン

## Flourtime

連絡先 flourtime63@gmail.com