

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「銀座に1日単位・1平方メートルから利用できる“マイクロマーケットスペース”」
- 2) 「苦勞せずにはうまくなる？ 作らない料理教室」
- 3) 「出勤前に英会話“ちょい学習” 東京メトロ」

1) 「銀座に1日単位・1平方メートルから利用できる“マイクロマーケットスペース”」

物販などに利用できるスペースを提供する「STAND GINZA/80（スタンドギンザハチジュー）」が11月11日、オープンした。運営は、まちピチュ（新宿区）。

同社はEC事業者が開くポップアップストアなど、小規模・短期間の出店のための商用不動産が求められていることに着目し、期間限定の「マイクロマーケットスペース」である同スペースを開いた。

内部は細い柱で区切られた80区画から成り、出店区画単位は約1平方メートル。複数の区画を利用することもできる。利用料金は、初回が1296円(1日・1平方メートル)で、2回目以降は平日が2160円(同)、土曜・日曜・祝日は4320円(同)。カラーボックスやツールなどのオプションも別料金で用意する。

出展する業態は靴磨き、占い、ボックスギャラリー、書店、画廊、アクセサリーショップ、企業広報ブース、地域アンテナショップ（食品調理不可、火気厳禁）などを想定する。

不特定多数の人が行き交う場所、さらに銀座という一等地に自分の店を出せるという発想は良いと思う。近頃はネットで手づくりの商品を販売できるシステムが増え多くの人利用しているが、まだネットに抵抗のある人でも気軽に試せるのではないか。また個人・法人問わないということなので、企業の宣伝にも利用できそうだ。スーパーでも一昔前にコミュニティBOXを取り入れていた店もあるが、もう一度仕組みや見せ方を見直して取り入れると今の時代にマッチしたコミュニケーションの場が生まれるのではないかと思った。

2) 「苦勞せずにはうまくなる？ 作らない料理教室」

「作らない料理教室」が人気を集めつつある。講師が料理を作る様子をメモを取りながら見学し、できあがった料理を食べるだけ。せっかくの料理教室なのに自ら手を動かして学ばなくていいの？ そんな疑問を持った料理初心者の記者たちが現場を探ってみると、実習型とは違った「学び」と「味わい」の魅力が見えてきた。

「実習型では学び取れないレシピの『行間』を学び取れる」。川崎市に住む主婦の久保田都世子さん（58）がこう評するのはビー・ワイ・オー（東京・豊島）が展開する和食居酒屋「えん」で開催されている作らない料理教室だ。

実習型の料理教室を2010年から開くえん。毎回キャンセル待ちの人気で、参加者から「もっと手軽に料理を学びたい」との声が上がり、17年から作らない料理教室も開催し始めた。

ある日、えん新宿店（東京・新宿）を訪れると料理長の甲田英司さんが8人の参加者を前に、「パーティーレシピ」をテーマに料理の工程を解説。「豚肉の香草塩釜焼き」や「てまりすし」など、見栄えのする料理を紹介していた。

「ブラスリー ポール・ボキューズ銀座」での料理教室には毎回40人ほどが集まる見学が終わった後は試食タイムだ。参加者同士、お酒などを片手に料理談議や世間話に花を咲かせる。東京都新宿区に住む主婦（47）は「『女子会』感覚でプロが作った料理を囲みながら参加者同士が交流できるのも、この料理教室に参加する理由」と話す。

11月中旬、東京・神楽坂にある料理教室「ピルッフアス神楽坂教室」。講師でフランス料理研究家の斉藤かすみさんが教える8人の生徒が持っているのは、調理器具でなくペン。メモをとりながら、調理の様子を熱心に見入っていた。

月平均10-12回開催されており、「クックパッド料理教室」のサイトを通じて予約する。定員はすぐに埋まるという人気の秘訣は料理教室ながら、試食できる料理の「おいしさ」にありそう。教室のホームページには生徒の感想が書き込まれているが「『おいしいお料理を食べるだけ』のつもり」といったコメントをはじめ「おいしい」という言葉が連なる。

今回で数十回目という都内に住む40代の主婦はこの教室に通う理由について「料理がおいしいから」と話す。もはや学びに行くというよりもライブキッチンのレストランに食事に行く感覚で参加する人もいるようだ。

「沸騰させて赤ワインのアルコール分を飛ばしてください」。平日の午後、「ひらまつ」が展開するフランス料理店「ブラスリー ポール・ボキューズ銀座」（東京・中央）を訪れると、約40人の客がシェフの指導に耳を傾けていた。

ひらまつは銀座を含め、全国4店舗の「ブラスリー ポール・ボキューズ」「カフェ&ブラスリー ポール・ボキューズ」で作らない料理教室を月1回のペースで開催している。

学べるのは「牛肉の赤ワイン煮込み」など家庭的なフランス料理だ。この料理教室も、調理実演の後にはシェフの手で仕上げられた前菜とメインディッシュ、デザートなどが楽しめる。

教室に参加していた、東京都世田谷区に住む50代の主婦は「実習型だと自分で作った料理を試食するがこの教室はシェフが作ったおいしい料理を食べられる。味の正解がわかるのがいいですね」と話す。1回の受講料金は5000円。同様のメニュー構成のランチコースが3000円程度することを考えるとお得感もある。

手軽さを売りに人気を集めているのは「EATALK（イートーク）」。全行程が1時間で終わるスピード感が魅力の作らない料理教室だ。

前半の30分は先生が料理をつくる様子を見学。料理ができたらささっと配膳され、食べてしゃべって残りの30分を過ごす。レシピと、その日つくったつくりおき用の常備菜がお土産だ。もともとは会社員の「風活」としての利用を見込んでいたが、手早く終わりお土産もつくると主婦や休日での利用も多いとか。

たしかに料理初心者が通うような料理教室は、主婦の方からすると基本の調理法は知っているし1から作るのは億劫なのかもしれない。自宅で再現が難しい凝った料理ほど学ぶ場がなく、こういった教室は需要も多いと感じた。食事もでき、交流もでき、レシピも知れるのは嬉しいサービスだ。

3) 「出勤前に英会話“ちょい学習” 東京メトロ」

通勤途中に英会話の「ちょい学習」はいかが。東京地下鉄は11月下旬、出勤の前に駅構内で英会話のレッスンを気軽に受けられるサービスを始める。

ECCの講師が初心者からでも楽しめる内容を提供する。軽い食事やコーヒーなどをとりながらレッスンが受けられることに加え、出勤の途中に気軽に立ち寄れることも売り物だ。27、28日に永田町駅、29、30日に表参道駅の商業ゾーンで開く。参加費は食事込みで1000円。既に受け付けを締め切った。レッスンは2015年から始め、今回が5回目。回数を重ねるほど人気を集めている。

英会話を習いたくてもなかなか機会をつくれない人も多いと思う。食事込みというサービスも珍しく、駅構内にあるのは便利で今後も需要が増えそうだ。各店で増えているイトインスペースも活用できれば良いと感じた。