

「写真は大阪市の婦人文化センター料理教室の様子です。当時は料理教室に通うことがブームになっていました。香川料理教室が開設されたのは昭和39年のことです」写真提供／毎日新聞社（昭和36年）



名人といわれた深沢侑史先生に フランス料理を習いました

昭和30年代前半は東京大学大学院生として吉川寿春先生の生化学教室で研究に没頭していました。31年には結婚もしましたが、大学院から帰ると、開学したばかりの短期大学二部の教務課長の仕事もこなしつつ、二部の授業も受け持つという多忙な生活でした。

そんな中で楽しみは、週1回、夜も開講されていた香川料理教室で深沢侑史（二朗）先生から習うフランス料理でした。先生は名人といわれ私にとっては神様のような存在です。著書の『西洋料理』はぼろぼろになっても捨てられずに今でもたいせつにしています。先生の師範を母・綾は「見事な技巧はお茶のお点前に見るようにも

だがなく順序よく進められ、端正で鮮やかなお料理を作り上げられる」と評するほどで、当代一のお料理を学べる貴重な機会でした。かならず家で復習、作ってみました。1回目は材料も手順も師範どおりに作るのでもあまあのでき映え、2回目は適当に作るのでもうくいかず、改心して3回目はもう一度先生から習ったとおりに作るのでおいしい。3回やって初めて身につくという感じでしょうか。人々に料理教室に通う生活の余裕も出てきました。学園では40年当時、午前・午後・夜間と1日3回、設備の整った料理教室で学ぶ家庭の主婦や勤め帰りのOLなど1000余名でにぎやかでした。

私の昭和

香川芳子

女子栄養大学学長