



コロナ禍でわれわれの消費生活は大きく変わった。生産・販売活動の見直しを迫られた企業も多い。こうしたなか、時間や空間の使い方を工夫して非接触型のビジネスを展開し、時代の一歩先に行く小さな企業が存在する。本連載では、そうした事例から時間・空間に関する斬新な発想を紹介していく。

画面の向こうにも食の温もりを



オーガニック料理教室ワクワクワーク

代表 菅野 のな（すがの のな）

〈企業概要〉

代表者 菅野 のな
創業 2007年
従業者数 8人

事業内容 料理教室
所在地 神奈川県鎌倉市御成町3-10 鎌万ビル1階
URL <https://wakuwakuwork.jp>

オーガニック料理教室ワクワクワークは大人や子どもを対象にさまざまな講座を開催している。キッチンで講師と生徒が対面で行うのが当たり前だった料理教室をオンラインでも開催しているのが特徴だ。手探りでのスタートだったと代表の菅野のなさんは話すが、非対面ならではのメリットに気づいたことでユニークなサービスを生み出している。

ITから料理の世界へ

——提供しているサービスについて教えてください。

野菜を中心に、素材の味わいを楽しめるシンプルなレシピを教えています。子どもから大人までさまざまな講座があり、一緒に食を伝える講師を育成する講師養成講座も実施しています。

例えば、大人向けではおやつや離乳食をつくる講座、無理なくつくれ

る常備菜の講座などがあります。子ども向けの講座では、幼児や小学生を対象に、包丁の持ち方や郷土料理、発酵料理などを教えています。講師養成講座では、おやつづくりを徹底的に学ぶコースや、毎日のごはんを整え、日々をよりしあわせに過ごすために、できることを伝えるためのコースなどがあります。

受講方法は鎌倉本校への通学かオンラインかを選べます。授業時間や料金はコースによります。月1回6ヶ月のコースが人気ですが、子ども

の自由研究にも役立つ、親子向けの単発講座も好評です。

——料理教室を始める前はIT企業にお勤めだったと聞きました。

ウェブディレクターとしてコンテンツの制作に携わっていました。当時はインターネットの利用が急拡大していた頃で、わたしはさまざまなサービスをオンラインで再現する仕事で忙しい毎日を過ごしていました。かかわったコンテンツの反響は今でも覚えています。

ウェブディレクターとしての仕事は充実していましたが、そこで一緒に働くメンバーの食生活に違和感を覚えていました。というのも、母が管理栄養士で、有機野菜をふんだんに使い、素材の味わいを大切にする食卓で育ってきたからです。自分が味わってきたような食を伝えていきたいとの思いから、母と二人で料理教室を始めました。

少しずつ生徒さんが増えていくと、卒業生が手伝ってくれるようになりました。おかげで、教室の運営態勢が充実していきました。教室の運営と並行してわたしはおやつや常備菜のレシピを本にまとめて出版しました。本やSNSなどをきっかけに教室に通う方が増えていきました。わたしたちの料理に共感してくれる人がたくさんいるとわかり、より充実を感じるようになりました。

オンラインで広がる教室

—オンラインを活用するようになったきっかけを教えてください。
遠方に住む方や通学が難しい方も参加できるようにしたかったからです。2017年、オンライン会議のアプリであるズームを活用して、食にまつわる話の配信をスタートしました。今でこそ有名なアプリになりましたが、当時はズームを活用して

講義を配信する料理教室は珍しかったと思います。生徒さんの反応は上々でした。そのうち調理の実習もオンラインでやってみたいと考えるようになりました。その矢先に起きたのが、新型コロナウイルスの感染拡大です。コロナ禍でオンラインでのコミュニケーションが一気に普及したので、生徒さんと講師をオンラインでつないで、おにぎりの実習からやってみることにしたのです。

—調理の過程を映すとなると、機材など準備が大変そうです。

用意したのはカメラとマイクくらいで、お金はほとんどかかっていません。むしろ大変だったのは講義の進め方です。

例えば見せ方です。講師の上半身を映すカメラと手元にフォーカスしたカメラを用意し、講義の間は講師を、調理作業を見せるときは手元を映すようにしました。カメラで手元を拡大することができるので、野菜の切り方など手元の細かい作業を従来の教室よりもさらに近くで見てもらえることに気づきました。

料理をつくる段取りも工夫しました。例えば主菜を煮込んでいる間に副菜をつくるようにすれば、オンラインでも十分に満足してもらえると実感しました。

そして、欠かせないのが生徒さん



食のお話を交えながら講義を進めていく

とのコミュニケーションです。講師からの一方通行にならないように、生徒さん同士も調理過程を見せ合いながら進めていきます。例えばおやつづくりでは手元を映してもらい、練った後の生地感を確認して出来具合をコメントします。また、アプリのチャット機能を活用して、困ったことがあればタイミングや周りの目を気にせず講師に質問してもらうようにしました。

—カリキュラム自体も見直したのでしょうか。

子ども向けの講座は大きく変わったと思います。子どもが集中できる時間は長くありませんから、今まで以上に飽きさせないための工夫が必要でした。そこで食材に関するクイズを挟んだり、鍋から聞こえてくる音を発表してもらったり。

子ども向け講座は単発のものから半年間にわたるものまであります。長いコースでは包丁の持ち方や野菜



子ども向け講座では親子で成長を実感

の切り方など調理の基本から始まり、後半では郷土料理の歴史も学んでいくなど、徐々にステップアップしていきます。オンラインでも講座を通じて親子で成長を実感してもらえるようにするにはどうすればよいか。生徒さんの反応を確かめながら、工夫を重ねる日々です。

オンラインでは味覚や嗅覚を伝えることができないので、どの講座も聴覚や視覚に訴えかけることを大切にするようになりました。

——やってみて気づいたことがたくさんありますね。

意外でしたが、オンラインならではの利点が多いことに気づきました。生徒さん側のメリットは大きく三つあります。まず、自宅での再現性が高まることです。教室にある調理器具は自宅のものと同じとは限らないので、習ったレシピを自宅で再現できるか不安に感じる方がいます。しかし自宅でやるのですから、

心配はありません。

次に、自宅だからこそ可能なレシピに挑戦できることです。例えば漬物づくりは保存容器と完成までの時間が必要になるので、教室でのカリキュラムには向きません。自宅ならこの心配がありません。

そして最大の利点は、つくった料理を食卓に並べられることです。講座で取り上げた主菜と副菜にごはんとみそ汁を用意すれば、そのまま夕食にできるからです。まさに一石二鳥というわけです。

食を通じて深まるつながり

——運営側にとってのメリットについても教えてください。

一つ目は、講師が自宅でも働けるようになったことです。自宅のキッチンを職場にできるからです。料理教室なのに講師がテレワークを選択できるようになりました。

二つ目は、仕込みの時間や手間を心配する必要がないので、扱うレシピの幅が広がったことです。レシピが多ければ教室の魅力はより高まることになります。例えば、発酵に時間のかかる甘酒をつくる講座もあります。

そして三つ目は、事業の幅が広がったことです。先日、約100人がオンラインで集い、夕食をつくるイ

ベントを開催しました。場所の制約がないオンラインならではの企画で、とても盛り上りました。

実はこれ、企業の福利厚生の一環として生まれた企画なのです。コロナ禍でスポーツやキャンプなどの対面でのレクリエーションができないなか、食卓を囲んで関係を深めようと考えたのがきっかけです。ある人はビール片手に、別の方は家族で参加と楽しみ方はそれぞれです。普段料理をしない方にも大好評でした。

イベントでは、事前に食材として使う野菜を配達するサービスも用意しました。当社が提携している業者から新鮮な野菜が事前に自宅に届くので、買い物の手間がかかりませんし、新鮮な野菜の見極め方もレクチャーできます。

自宅にいながら、同じ時間に同じ食材で料理をつくり、仲間と食卓を囲む。自然と交流は深まります。おかげさまで、このオンライン福利厚生イベントは、大手メーカーとIT企業など多方面から問い合わせをいただいています。

——コロナ禍で人との距離が意識されるようになりました。御社のサービスは人ととのつながりを強くするものといえそうです。

そう言ってもらえるとうれしいです。人ととのつながりという面で

は、オンライン福利厚生イベントではもちろんですが、講師養成講座でも参加者同士の交流が盛んになっていると感じています。皆さん、オンラインでやりとりすることに慣れてきたからでしょうか。

講師養成講座では伝え方や見せ方など、教える立場に必要なノウハウを学びます。コロナ禍以降は、九州や関西など遠方からオンラインで参加する方が増えてきています。参加者との交流のなかでわたくしたち講師も学ぶことが多く、あっという間に時間が過ぎてしまいます。

卒業してからのつながりも、オンラインをフル活用しています。自分の料理教室で起きたことを話したり、悩みを打ち明け合ったり。仲間の存在をモチベーションにしている卒業生が多いと思います。わたしも、皆さんとのつながりが日々の原動力になっています。

—ワクワクという教室の名前が示すように、教室にかかる皆さんが料理を楽しんでいるのですね。

ワクワクワークを運営するスタッフにもそう感じてもらいたいと思っています。スタッフは20歳代から70歳代までと幅広い年代にわたりますが、世代を超えてチームワークの良いメンバーだと思います。

スタッフは集客チームや外部担当

チームなど複数のチームに分かれて活動していますが、チーム内での出来事は皆でこまめに共有しています。仕事のローテーションも行い、一人ひとりが自分の能力に気づき、長所を伸ばしていくような運営を心がけています。

—オンラインをフル活用しているのですね。

鎌倉の教室にキッチンはあります
が、自宅で仕事、ミーティングもオンラインでやることが当たり前になりました。

テレワークで顔を合わせる機会が少ない分、相手への思いやりを大切にしています。困っているメンバーが



オンラインでも笑顔が絶えない

いたら声をかけてフォローし合いますし、ちょっとした悩みを共有することで仕事のアイデアにつながることもあります。

皆でごはんを食べているとき、料理の仕事を選んで良かったと思いま
す。食を通じた温かいコミュニケーションが当社には根づいています。

取材メモ

「さっきまで企業の福利厚生向けのオンライン講座を開いていたんです」と、画面の向こうから笑顔を見てくれた菅野さん。もう一人の講師と共に、講座の合間に取材に応じてくれた。

料理教室は従来、対面で行うのが当たり前であった。だが、IT企業での勤務経験があった菅野さんはこの当たり前を疑った。コロナ禍に後押しされる形でオンライン教室を開催し、数々のメリットを発見した。例えば、生徒は習った料理をそのまま夕食にできる。講師側も自宅のキッチンを職場にできる。生徒と講師双方にとって、時間や空間を有効に使える仕組みだったのである。企業の福利厚生の一環で、料理の時間を楽しむというユニークなサービスの誕生にもつながった。

菅野さんたちの表情から教室の雰囲気が伝わってきた。今までの料理教室の常識を覆したワクワクワークの皆さんは、にぎやかなキッチン、そしてそこに集う人たちの温もりのすばらしさを教えてくれた。

(秋山 文果)