

FIC 喜古会長より 御礼

去る12/7(水)に公益社団法人 インテリア産業協会主催 インテリアスキルアップセミナー「人生を変えるインテリアキッチン」セミナー×「食」の発信基地 THE KITCHEN PLATFORM 見学セミナーを開催致しました。

師走のご多忙の時期にも関わらず50名を超える多くの皆様にご参加いただきました。ご参加いただいた皆様誠にありがとうございました。

第一部は、キッチンジャーナリストの本間美紀先生にご講演いただきました。住宅設備としてのキッチンだけではなく、インテリア計画全体の中でどのようなキッチンにするかを住まい手と共に「もっと自由に楽しく考える」こと、そして「キッチンも家も育てていくもの」というお言葉が印象的でした。また、希望のインテリアキッチンを実現させたお客様の事例の中で「キッチンで人生は本当に変わるんだと実感」という言葉にインテリアの中でのキッチンの大切さを感じました。

第二部の「食」の発信基地 THE KITCHEN PLATFORM の見学セミナーについて、日本調理技術専門学校 学校長の鹿野様から施設の設立の経緯や「世界に通用する料理人を育てる」というお話をお伺いし、その想いに心打たれました。関係各位のご協力の基、施設の概要をご説明いただきながら見学いたしました。最新のプロ仕様の厨房設備をはじめインテリア・デザインや照明計画、造作家具など細部にわたり「こだわり」があふれる素晴らしい施設でした。

コロナ禍の影響で働き方や休日の過ごし方の変化に伴い、「暮らし」や「食」の楽しみ方も変化しております。キッチンを中心としたインテリア計画を通して「暮らしの喜び」をお客様に伝え、寄り添うことができるインテリアコーディネーターやキッチンスペシャリスト等の果たす役割の大切さを感じさせられたセミナー及び見学会でした。

最後に、多大なるご支援を頂きました主催の公益社団法人 インテリア産業協会東北支部、貴重なご講演をいただきましたキッチンジャーナリストの本間先生、素晴らしい会場をご提供頂きました日本調理技術専門学校 関係者の皆様、そして運営にご協力いただいた会員、賛助会員の皆様に、この場をお借りして御礼申し上げます。



1部は講師にキッチンジャーナリストの本間美紀氏をお招きして「人生を変えるインテリアキッチン」と題して講演していただきました。

2部は見学セミナーとして「食」の発信基地 THE KITCHEN PLATFORM を見学しながら設備や施工、デザインについて説明をうけました。今回40名の定員に対して予想を超える申し込みがあり、定員を50名にし、さらにZoom配信することで対応しました。キッチンがテーマということもあり、ICだけでなくKSの方の関心も高かったのではないかと思います。コロナ感染防止のため残念ながら食事会はできず次回のお楽しみとなりました。



講師 本間美紀氏



FIC 会長 喜古美千代



校長 鹿野正道氏



聴講の様子

参加者感想

数々のキッチン取材してきた本間先生によるお客様の事例を写真を添えながら解説していくという内容。キッチンデザイナーでもメーカーでもなく、ジャーナリストという立場で取材される内容にはお客様のキッチンに対する想いが素直に現れておりました。

紹介される事例には、まさにスキルアップに繋がる気づきが多くありましたが、特に心に残ったのは「インテリアとしてのキッチン」「キッチンの境界線」という2点でした。

本間先生の講演が進むにつれてキッチンに対する自分の考えが更新されていくような実りある講演でした。

また、THE KITCHEN PLATFORM の見学ツアーは、プロ仕様のキッチンについて間近に見れて、また工事の現場監督の方など携わった職人さんたちの製作秘話のようなものが直接聞いたのがとても勉強になりました。この施設は、日本調理技術専門学校さんのロゴやパンフレット、ウェブなどをされているデザイナーの方がメインで空間を考えられ、それを工務店さんが形にしていく組み合わせだったと伺い、建築インテリア業界に他業種の方が垣根を超えて参加されていることに面白みを感じました。

FIC 伊藤寛樹

施設の見学



エントランス。大きなオリーブの木がありました。すぐ右隣の建物の奥のほうで学生さんが調理実習をしていました。未来のシェフ達頑張れ！



セミナー後、2つの班に分かれて見学。調理研究室、レストラン、厨房、グロッサリースペース、パティスリースペースなどの最新の設備、施工の工夫など担当した施工会社の方に説明していただき貴重なお話を聞くことができました。壁用輸入タイルが届かず現存の材料で施工し照明で男女分けしたというトイレ。逆にモダンで素敵になったというエピソードは素晴らしいアイデアとデザイン力だと感心しました。



パティスリーコーナーには美しく、おいしそうなお菓子がたくさん並んでいました。早速お取り置きをお願いしてしまいました。



グロッサリースペースには県内の食材を使って作られたおいしそうなお惣菜や、お弁当、そしてショップには地元のワインや野菜なども販売されていました。

新しい形の食の情報発信基地。THE KITCHEN PLATFORM はこれからの福島の食文化を発展させていってくれる、おいしくて、楽しい場所でした。