



伊藤緋紗子さん

横浜生まれ。上智大学、同大学院仏文科修士課程修了。通訳、翻訳、エッセイスト、作家として著書多数。近著に「華の人 有田に生きた薔薇の貴婦人・敏子の物語」(小学館)「熟女は薄化粧」(講談社)などがある。2007年から佐賀県・有田ふるさと大使を務める。



渡邊紀子さん

旧華族の出身。幼稚園から大学まで聖心女子学園。渡邊家に嫁いだ後は、海外駐在でアメリカやベルギーなどに滞在。現在は東京・白金にて、料理教室を主宰。世代を超えて多くの方におもてなしの心と、親子代々に継がれる家庭料理、食文化の意義を伝えている。

二人の女性に聞く 元気と時代を詠む

フランス文化に精通し、女性のライフスタイルをはじめ、佐賀県有田の深川製磁に関する著作など多彩な執筆活動で知られる伊藤緋紗子さんと、東京・白金で30年以上にわたり、多様な料理教室を主宰する渡邊紀子さんによる講演会「二人の女性に聞く元気と時代を詠む」が6月22日、長崎市のANAクラウンプラザホテル長崎グラバーヒルで開かれ、これからの美しい生き方の提案について、多くの県民が耳を傾けました。

同講演会は、同市のSHIN J U I N T E R N A T I O N A L 株式会社主催。同社副社長、野口和子さんが長年付き合ひのあるお二人に、美しい生き方の話を長崎の人たちにも伝えたいと企画しました。

講演は2部構成。最初に伊藤さんが1968年に初めて渡仏した時の思い出と、現在との変化について講和。1968年当時、お米を食べたい時は、中華レストランでチャーハンを食べていたが、最近フランスに行けば、至る所に「和」のテイストが感じられ、日本のあらゆる文化の存在を感じると話しました。

また「女性のセダクション(人を惹きつける力)」という言葉を用いて、「美や、若さは、時とともに、摩耗するもの。シャロット・ランプリングを、インタビューした時も、(老いに)あらうと、何倍も苦しむ、それより、積極的に受け入れること」と話していましたが、人間的魅力は、時とともに、蓄えられるもの。セダクションのある、成熟した女性が、もっと増えてほしい。

また人間関係については、フ

ランスで見た「フェイスブックの孤独」という本を紹介しながら、人との絆、人と会って、温もりを感じながら生きること、内面的な魅力を持ち続けることが「美につながるのではないのでしょうか」と話しました。

渡邊さんは、日本食の魅力について、「おダシ文化が基礎」と話した上で、幼いころから、おいしい味を体で覚えさせることの必要性を話しました。

またイタリアで体験したスローフード中心の食事について、「日本食は、もともとがスローフード。イタリアの食文化に学んだことで、マヨネーズを手作りするときはヨーグルトを入れるなど、レシピに工夫が生まれました。ぜひ日本の文化を育てる家族の食卓のために、日本食を大切にしたいと思いました」などと話しました。

講演会では渡邊さんのオリジナルレシピ付きロールケーキと紅茶を楽しむ時間もありました。同ホテルベストリーシェフ、濱端有為さんが作り、参加者はあっさりとした味わいととも、しつとりとした食感を楽しんでいた。

渡邊さんのレシピ ロールケーキ



スイスロール生地 (28×28)

【材 料】 ◇卵…3個 ◇グラニュー糖…60g ◇ミルク…大さじ2 ◇小麦粉…30g ◇はちみつ…大さじ1 ◇コーンスターチ…20g

- ◎ ①ボールに卵を割り入れ塩ひとつまみ加え、泡だて器でよくほぐしながら湯せんにかけ、力強く泡立てる。白くもったりとして泡だて器ですくえるようになったら湯せんをはずし、さらに冷めるまで泡立て続ける。
- ◎ ②すくいあげた生地が泡だて器にもるようにになったら、シロップを加え混ぜ、2度ふるっておいした粉をふるいながら2回に分けて入れ、泡だて器で底からかき上げるように左手でボールを回しながら手早く混ぜる。
- ◎ ③鉄板に紙を敷き(バターは塗らない)平らに流し入れ、霧を吹いて180℃で10分焼く。
- ◎ ④デブロマットクリームをつくり、スイスロール生地で巻く。

デブロマットクリーム

【材 料】 ◇卵黄…1個 ◇砂糖…40g ◇粉ゼラチン…小さじ2と1/2 ◇生クリーム…150cc ◇レモン汁(リキュール)…少々

- ◎ ①ゼラチンは3倍の水でしとらせておく。
- ◎ ②ボールに砂糖、卵黄をよく混ぜて湯せんにかけ、白っぽくなるまですりまぜる。レモン汁を加え、十分にしとらせたゼラチンを溶かし加える。
- ◎ ③生クリームを7分ほど泡立て、2のクリーム状の卵黄を加え混ぜる。ゼラチンが冷えてボソボソに固まらないうちに、なめらかに混ぜロール生地へ広げて塗る。クルクルと巻き出上がり。
- ◎ ④冷蔵庫で冷やした後、粉砂糖をふりかけ、切り分ける。

2016 ミス・ユニバース・ジャパン 2連覇快挙 長崎から世界へ

知性、人間性、自信、感性、内面の美しさの5つの要素を兼ね備えたグローバルな女性像の象徴の一つであり、世界的な美の祭典、ミス・ユニバース。2014、2015の2年連続、長崎県からは、佐世保市の辻恵子さん、宮本エリアナさんが日本代表となりました。

彼女らを輩出しているのは、ミス・ユニバース・ジャパン長崎大会事務局でもあるHERSHEY Academy(ハーシーアカデミー)。いわゆる「ミスコン」ではなく、芯がある美しさを多くの女性たちに伝えている、同社についてレポートします。



代表取締役の鶴田和美さんは株式会社資生堂での勤務を経て、アメリカでカラーコーディネートを学び、資格取得。その後カラーイメージアナリストとして各種企業のセミナーを手掛け、2001年に「ハーシー・アカデミー」を設立。事業内容は、教育研修、美容コンサルティングなど幅広く、その一環の中でミスユニバース長崎大会の主催、運営にも携わっています。福岡市の本校のほか、佐世保校、長崎校の3校があります。

社名HERSHEYの意味は英語のHer Story(可能性の扉を開けて、彼女の物語を作ってほしい)、その思いで設立しました。数多くの卒業生たちが巣立っていった後も、悩みを抱えた卒業生が鶴田さんに会いに来ることもあります。「いつも変わらぬ港でありたい」と考えています。鶴田さんは、研修期間だけでなく、「変化し、成長する」要素を重要視。「日本人女性の皆さんには、外見だけでなく、内面的な魅力も含め、これからのオピニオンリーダーとして、それぞれの立場で生きてほしい」と話していました。

自分磨きのための講座も開講

ハーシーアカデミーでは毎月1回、長崎市内でトータルビューティーをコンセプトにした講座「トータルビューティー」を開いています。テーマはカラー、ウオーキング、メイク、マナー、心理学、エクササイズなどの6テーマ。「トータルコース」のお試しとなるセミナーが、7月4日、長崎市内で開かれました。鶴田和美さん、小峰貴子さんがカラー、スキニングなどについて講演。ウオーキングは今村大祐さんが担当。色について講演した鶴田さんは、春夏秋冬別に色を分類しながら、さらに暖色系(スプリング、オータム)、寒色系(サマー、ウインター)ごとに説明。

例えば、「ウインター」色が似合う人は、一度会ったら、忘れられない印象が残る人。2015年ミス・ユニバース・ジャパン日本代表となった宮本エリアナさんがウインター色が似合います」などと話し、参加者は興味深そうに聞き入っていました。



講師陣はビューティーキャノンなどで教える実績のある実力派ぞろい。一般の方々にもぜひ受けていただく価値ある講座となっています。

長崎校トライアルコース
(受講回数) 90分×6回
(期間) 3ヵ月 (受講料) 32,400円
ビューティーセミナー
第1部/カラーと心理学
毎月1回 第2部/スキニング
第3部/ウオーキング
(時間) 各部90分
(参加費) それぞれ3,000円
(1〜3部通し8,500円)
(場所)
長崎市古川町6番28号風社ビル4階
(TEL) 095-828-8337
(メールアドレス)
muj-nagasaki@hershey.jp

感謝

2年連続、長崎県からミス・ユニバース日本代表を誕生させることができました。これは、長崎大会にご協力いただきました皆様お一人お一人のご支援のおかげであると、深く感謝申し上げます。

今年もさらにスタッフ一同、「長崎から世界へ」という思いを胸に、長崎の多くの皆様にも感謝の気持ちを持ち、「真の美しさ」を伝えて参りたいと考えております。

HERSHEY Academy ミス・ユニバース・ジャパン長崎大会事務局
〒857-0875 佐世保市下京町11-12 タシロビル2階 ハーシーアカデミー佐世保校内
TEL 0956-25-8377 <http://www.muj-nagasaki.com>

お問い合わせ

2016 ミス・ユニバース・ジャパン長崎大会 エントリー受付中