



代表 辰巳 真由美

## 「食にかかわる世界を 正確な知識とセンスで飾りたい」

食空間コーディネーターとして  
 食に関する様々な提案を行う

村野 お仕事のお話に入る前に、まずは辰巳代表の歩みから伺います。

辰巳 学業修了後、最初は薬剤師として大学病院に5年間勤めました。ただ、小学生のころから母の影響もあり、建築や内装、装花に興味があり、おもてなしが大好きでした。大学生の時、ハウスメーカーのインテリアアドバイザー募集に応募し、採用していただきました。そこからコーディネーターとしてのキャリアを積み、1993年ごろから個人でお仕事を受けるようになり、2007年には会社として法人化を果たして現在に至ります。

村野 早くから多彩な能力を発揮して活躍されていたんですね。こちら『青い珊瑚礁』さんでは主にどういった事業を展開されているのでしょうか。

辰巳 食空間コーディネートを軸に『Marie's Salon』、『CLUB B.C.R.』、『BCRトレーディング』の3つの部門を設けて事業を行っています。『Marie's Salon』では、文化の発信拠点となることを旨に、ワイン会や、若い演奏家に活動の場を提供すべくクラシック音楽のコンサート等も定期的に開催しています。こちらの部門は、長女の真理恵が担当しています。

村野 真理恵さんは一緒に働かれるよう



辰巳 真理恵  
 Marie's Salon プロデューサー

になって、何年ぐらいですか。

辰巳(真) 5年目になります。母が薬剤師、祖父が外科医だったことから医学の道を志した時期もありましたが、最終的には音楽への思いが一番強く、東京音楽大学・大学院を卒業し、現在はソプラノ歌手として活動しています。『Marie's Salon』でのコンサートもシーズンに1度くらいペースで行っています。

村野 代表と同様、芸術センスを備えていらっしゃる。他の部門については？

辰巳 『CLUB B.C.R.』では、食空間コーディネイト教室の運営をメインに、店舗・パーティーなどのコーディネイトや、企業・一般向けの食関係のセミナーなど、幅広く手掛けています。そして最後の『BCRトレーディング』では、ワインの輸出入やコーディネイト、飲食店に向けたワインの提案・コンサルティング業務などを行っています。

村野 最近ではワインの世界も大きく変化し、これまでになかった地域でも美味しいワインが生産されるようになってきましたね。

辰巳 おっしゃる通り、ヨーロッパ以外



東京都世田谷区成城 6-32-10  
 TEL 03-5429-2635 FAX 03-5429-2636  
 URL : http://www.sweetdreams.jp/



でも南北アメリカ大陸やオセアニア、アフリカ、アジア、そしてもちろん日本でも質の高いワインが作られていますね。

確固たるこだわりと  
 日本文化に対する理解と誇り——

村野 多種多様な分野をカバーしている食空間コーディネイトですが、代表がこのお仕事をする上で心がけていらっしゃることを教えてください。

辰巳 細かな部分にも“こだわり”を持ち、妥協しないということです。またお教室では、「心地良い食卓とは、決して高価な食材や食器を用いたからといって生まれるものではない」ということを、たとえば、ナプキンの色を合わせるだけでも、統一感のある、ワンランク上の食卓が生まれるということを常々お話ししています。もう一つは、「日本人であることの誇り」を伝えることです。近年では世界中に日本の食が広がっています

が、私たちは、自国の食に興味を持ち、自国の食の歴史を知り、その食文化に誇りを持たなければならないと思います。自国の食に対する正しい理解や作法を知ることが、他国との文化交流の第一歩のように思います。

村野 では最後に、今後の展望を。

辰巳 『BCR トレーディング』では、ワイン事業の底上げを図ろうと考えています。そして、ゆくゆくは事業を海外に展開し、日本ワインの魅力を広く世界中に普及させていきたいと思っています。

辰巳(真) 『Marie's Salon』では、演奏会やコンサートの頻度を増やし、ワンコインで鑑賞していただけるようなサービス体制をつくれれば、と考えています。より多くの方々と芸術を通して交流を深め、地域の活性化につなげていけると嬉しいです。目標に向けて頑張ります。

村野 これからが楽しみでなりませんね。是非応援させていただきます！

(2014年1月取材)



「青い珊瑚礁」という個性的な社名は、占いに堪能な代表の亡きお父様が「末広がりで縁起が良い」と自信を持って勧めたこと。その読み通りに、豊かな現在があることは素晴らしい。今後も応援しています！



村野 武範 (俳優)

## 食事とワイン、音楽との融合で 上質の食空間をコーディネート

■食空間のコーディネートをテーマに、3つの部門に分かれて事業を展開している『青い珊瑚礁』。食にかかわるセミナーやコンサルティング、イベント企画やワイン販売と、手掛ける仕事は実に幅広い。本日は同社を指揮する辰巳代表と、ご息女・真理恵さんに村野武範氏がインタビュー。奥深い食空間の世界に対する思いを伺った。



### COLUMN

## 日本の文化を重んじた食空間を創造

▼『青い珊瑚礁』に設けられた3つの部門の中で、辰巳代表が現在一番の柱と見ているのは、ワインの輸出入を軸にコーディネート事業を展開している『BCRトレーディング』である。同部門では、ワインエキスパート・楠本清世氏を中心に辰巳琢郎氏がプロデュースした限定ワインの販売や、レストラン・パーティーへ向けたワインコーディネート、コンサルティング事業などを精力的に行っている。日本ワインの魅力を国内に普及させ、将来的には海外での事業展開も視野に入れている代表。まず心がけているのは、日本文化を自らがしっかりと見つめ直し、正しい知識・作法・センスを養うこと。昨年12月、代表はクールジャパンロシアプロジェクトに参画し、在ロシア日本

大使館での空間コーディネートを担当したことがあったそうだ。代表は、200人を超える立食パーティーの際、ロシアの人々が実に上手に箸を扱っていたことに衝撃と感銘を受け、さらに着席の晩餐会でも、ナイフ・フォークを使う方がほとんどいないことに驚いた。日本食がいかにも広く世界に浸透しているかが分かる一例であろう。広く知られているからこそ、自信を持って世界に誇るべく、自らがより深く理解する必要があるに違いない。

▼一方、ご息女・真理恵さんが任されている『Marie's Salon』では、若者の育成を目的の一つに据えて、クラシック音楽など芸術を通じた文化発信を旨に運営している。今後は地域振興にも貢献すべく、アイデアを練っている段階だ。

