この人に聞きました！

講談社
生活文化局　第一出版部
副部長
古川 ゆか氏

1993年に講談社に入社。婦人倶楽部、ようこそ、セサミ誌（MOMO）編集部を経て、2004年より第一出版部に。料理をキーワードとする本の編集に携わる。

執筆依頼から撮影まで

編集者のための“手土産活用術”

『家族をいたわるスープブック』や『飛田和緒のひとりごはん日記』など、これまで多数の料理本の編集に携わってきた講談社・生活文化局 第一出版部の古川ゆか氏。料理関連の実用書をフィールドとしているため、料理研究家との交流も多い。撮影や普段の打ち合わせ時などに手土産をよく活用しているという古川氏に、手土産選びの極意を聞いた。

講談社の生活文化局で主に料理本の編集を手がけている古川ゆか氏は、料理研究家への執筆依頼や打ち合わせ、撮影の時などに手土産を活用している。食通の専門家を相手にするだけに、手土産のセンスは編集者の印象を左右することもある。逆に手土産がきっかけで会話が盛り上がり、相手と親しくなることも多いようだ。

「手土産は、『良質で珍しい品を、少しだけ』というのが古川氏の信条。「どこにでもあるものではなく、その店でしか手に入らない品を選びます。分量はその日のうちに食べきれる程度に。『おいしかったね、もう少し食べたいね』と感じてもらえるくらいがちょうどいい」と古川氏。

「作りたてがおいしい生菓子は、できるだけ当日に購入し、ある程度、交流のある著者のもとに持参する。一方、初めて会う方や、訪問後の手応えがわからない方の場合には、少し日持ちするお菓子を選ぶ。相手の次の行動を予測し、手土産で相手を困らせることがないよう配慮することも、手土産選びのマナーだ。

また、「手土産には、自分が食べて気に入ったもの、先方にも『ぜひおすすめしたい』と思ったものを選んでお持ちしています」と古川氏。

「そういう気持ちで選べば、必ずその心遣いは伝わりますし、先方の印象にも残りやすくなると思います」

手土産を何にしようか悩むところか、「考えるだけでワクワクする」と古川氏は話す。相手の喜ぶ顔を想像しながら、自分も手土産選びを楽しんでしまう。古川氏の手土産術は、自分もまわりも幸せにする気持ちがキーポイントのようだ。

『お茶で食べる洋食』
土井善晴著　1680円（税込）

本書、著者・土井善晴氏の手土産に利用したのは、講談社の近くにある割烹着の花木屋。一見、どこの店にも揃っていそうで、きっとどこ探しても揃えられない、数種類、今後、この品が手に取られるはずの人気品。

『ウー・ウェンさんのおうちで食べよう。クイック編』
ウー・ウェン著　1470円（税込）

シンプルでキレイな料理を紹介する料理研究家のウー・ウェンさん。彼の使い勝手のよいお菓子を数点プレゼントされた際「もきち」なかで特に重宝している品。「オクラソース」古川氏おすすめ料理レシピ付き。

古川さん直伝！ 手土産成功の秘訣

Q お店選びのコツは？

A 歴史のある老舗を選べば、まず間違いはないと思います。その中でも私が注目するのは、多店舗展開をしていないお店。昔ながらの味を守っているお店が多いですし、予約が必要であったり、そこでしか手に入らないので希少価値も高いです。「和菓子ならココ、洋菓子ならココ」といったお気に入りのお店をいくつかストックしておくと役立ちます。

Q 甘いお菓子が苦手な人には、何を持っていったらいいでしょうか？

A 私は、「甘いものが苦手だ」と聞いていた方には、日本茶をお持ちしたことがあります。そのほか、付き合いの長い方には、自分がおすすめしたい物でも喜ばれると思います。私は以前、スタイリストの伊藤まさこさんに、愛用していた「びわこふきん」をプレゼントしました。吸収力に優れているので、仕事で食器を拭うことの多い伊藤さんにはぴったり。後日、「重宝しています」との一言をいただきました。

『母のレシピノートから』
伊藤まさこ著
1470円（税込）

Q 手土産を持参する時期やタイミングは？

A 基本的には、最初の執筆依頼の時や、長時間にわたる撮影時、何かお世話になった時などに持参します。それ以外にも、著者の好みのお菓子が手に入りそうなタイミングと訪問日とが重なった場合には、手土産をお持ちすることもあります。とはいえども、手土産は相手への心遣い。毎回持参する必要はありませんし、明確な決まりもないので、難しく考えずに「これはオススメしたいな」と思ったときにお持ちすればいいのではないでしょうか。

Q おいしいお店の情報収集法を教えてください。

A おいしいお店を知るきっかけは、料理家の先生や仕事のスタッフなど、周囲の人からの口コミ情報が多いですね。評判になっているお店には足を運び、実際に食べてみてから、気に入ったお店はショップカードを持ち帰り、ファイルしたりしています。手土産はできるだけ当日に買い求めたほうが新鮮でおいしいですから、お店の開店時間と定休日のチェックは大切。手土産を買いに行く際には確認するようにしています。

Q お店まで買いに行く余裕がない時はどうしていますか？

A お店まで行く時間がないときは、デパートで手土産を買うこともあります。特に、地方の名産が多数出品されているデパートの物産展は、珍しい物を手に入れるチャンス。地方の逸品を見つける有効な情報源としても活用しています。

Q おいしさ以外に、手土産を選ぶ基準は？

A 季節感のあるものや、箱や缶などパッケージがかわいいもの、開店したての人気の店、地方で評判の店からのお取り寄せなど、その場で話題になるような要素があると、さらによいのではないでしょうか。手土産をきっかけに会話が弾んだり、より相手と親しくなれる気がします。