

伊藤 健

— Takeshi Ito —

車椅子シェフ

1974 年生まれ 愛知県出身

大学卒業後、料理の道に入り 4 年余りの間、イタリア・スペインの地方で働くことにより、食はその土地の文化でもあることを知る。食の大切さ、食によってもたらされる健康、食により広がる人間関係の輪を感じ、それを広めようと日本に帰国。

東京、名古屋のレストランで料理長をしていたが、突然、病に倒れ車椅子の生活を余儀なくされる。そうした経験から、「高齢者の食」「障害者でも作れる食」「食の大切さ」「食の安全性」を車椅子で語り廻っています。



講師実績

2011 年

- 6 月 大口町社会福祉協議会主催
第 1 回「車椅子料理教室」講師
- 7 月 NPO 団体 サラダボール主催
国際交流支援でのイタリア語通訳
- 9 月 NPO 団体 ヘルシーエイジング
「突然障害者となって」講師
- 9 月 NPO 団体 ヘルシーエイジング
「イタリアお菓子教室」講師
- 10 月 大口町西小学校
「車椅子体験授業」講師
- 10 月 大口町社会福祉協議会主催
第 2 回「車椅子料理教室」講師
- 12 月 大口町社会福祉協議会主催
第 3 回「車椅子料理教室」講師

2012 年

- 4 月～ 北尾張地区新聞
「尾北ホームニュース」にてレシピの連載
- 4 月～ 月 1 回の料理教室を 1 年間通して江南市で開講
- 5 月～
小牧市味噌市民センターにて 5 週連続講師として招待

経 歴

- ・イタリア フィレンツェ「academia」料理長
- ・イタリア モンタルチーノ「poggio antico」1 つ星
- ・イタリア ピエモンテ州「cascinale nuovo」1 つ星
- ・スペイン バルセロナ「en raco de en Freixa」1 つ星
- ・イタリア ミラノ「aimo e nadia」1 つ星
- ・東京 日本橋 レストラン「サンパウ」2 つ星
- ・東京 丸の内 スペインバル 料理長
- ・名古屋 ミッドランドスクエア スペインバル 料理長

