

食材655種 旬を紹介

「現代の名工」にも選ばれた岩沼市竹の里の料理人佐藤さん(75)が、日本料理の専門書「旬の食材時候集」を自费出版した。佐藤さんは「豊富な食材の知識がなければ料理はできない。休業中の若者らに読んでほしい」と期待する。

食材時候集はA5判、563ページで、900部発行。「海産魚」「カニ類」「貝類」など7分野、655種類の食材を収録した。それぞれ旬の時季を示し、産地

や特徴、調理例などを簡潔にまとめた。

例えば、ナメタガレイについて「仲冬(12月)〜初春(2月)」が旬で、「成熟は4〜5年。雌

後進指導「辞書代わりに」

の方が高価」と説明。「三陸では年越し魚」と紹介している。佐藤さんは15歳から仙台市内の日本料理店で修業した後、東京や京都の一流店で腕を磨いた。44歳で仙台市内のホテルに移り、日本料理の調理部長を務めた。素材本来の味を引き立て、季節感漂う料理を作る卓越した技能を持つとして、2017年度の「現代の名工」に選ばれた。

定年後は後進を育成するため、NPO法人「料理寺子屋一滴」を設立し、国内外で日本料理の知識と技術を伝える活動が続けてきた。佐藤さんは「この

魚はいつがうまいのかを辞書のように引いたり、客に分かりやすく説明したりするのに役立ててほしい」と話す。

食材時候集は4000円(税別)。岩沼市民図書館などに寄贈した。連絡先は佐藤さん090(8785)85527。



655種類の食材を取り上げた専門書を自费出版した佐藤さん