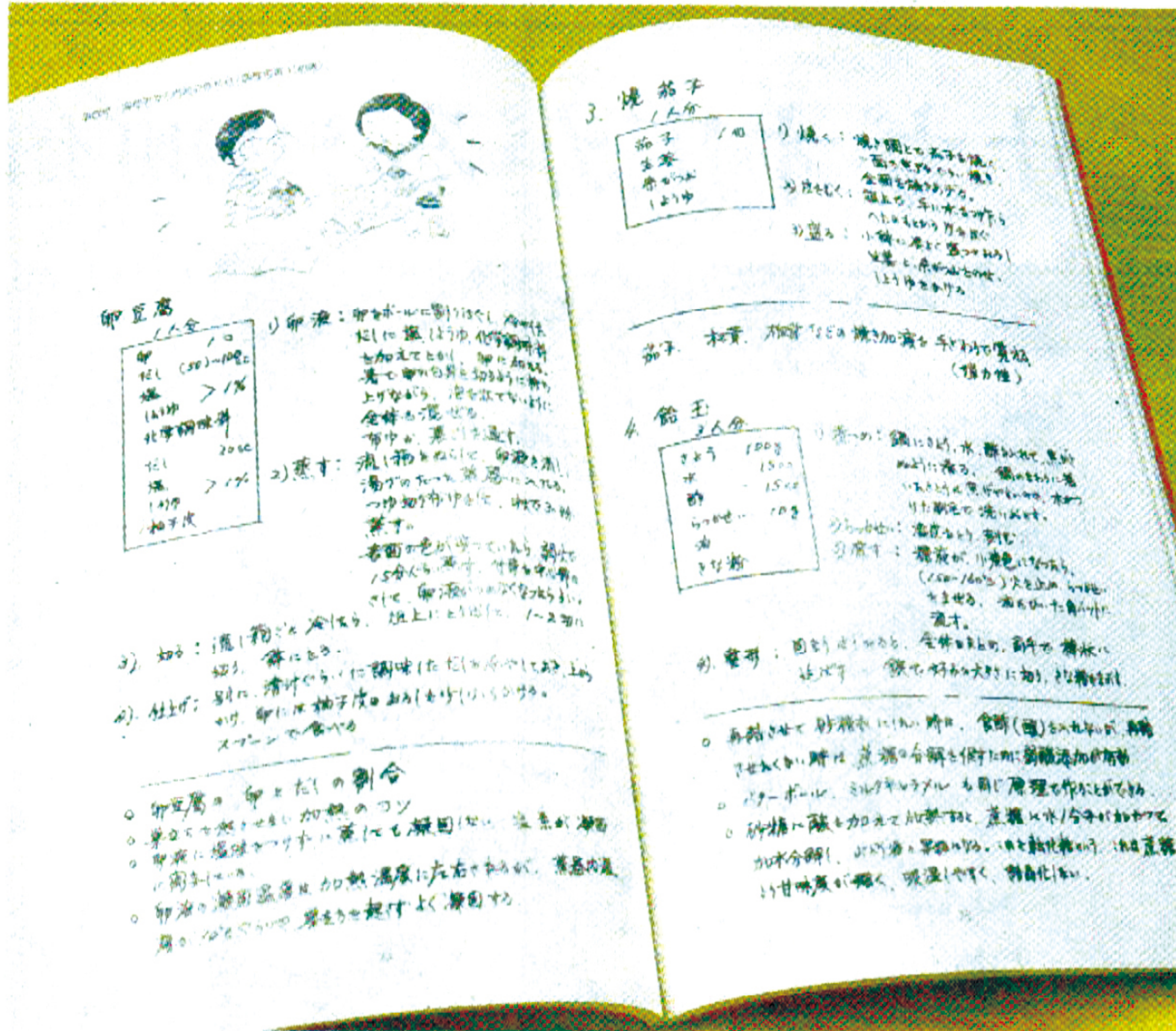


高知の家庭料理伝えたい

高知県立大学名誉教授の松崎淳子さん(96)が高知市九反田IIがかつて授業で教えていた和洋中のレシピや、高知の食文化に関する文章などをまとめた新刊「伝えたい！ 昭和の食卓」がこのほど刊行された。松崎さんは「高知の食



松崎淳子さんが丁寧に手書きしたレシピを掲載した新刊「伝えたい！ 昭和の食卓」

県大名誉教授・松崎淳子さん 教材の手書きレシピ刊行

材で作れる家庭料理ばかり。手に取ってもらえたらうれし」と期待を寄せている。

松崎さんは1926(大正15)年同市生まれ。高知女子大(現高知県立大)で43年間、調理学を教える傍ら、県内各地でフィールドワークを重ねた。92年に定年退職後も食文化伝承に情熱を傾け、現在も土佐伝統食研究会代表、よい食生活をすすめるネットワーク会長などとして活動。今年6月には初エッセー集

「まっことめでたい96歳」が発刊されて話題を呼んだ。新刊は、新型コロナウイルス下で自宅で過ごす時間が増えていた

昨年、松崎さんが調理実習のために85年に手作りした教材を見返したことがきっかけ。「調理実習I初級」と題し、白米の炊き方から魚のムニエル、ギョーザ、正月料理まで約80点の調理法と、塩分濃度など調理の理論が手書きされている。一部読みづらくなっていた



「思いの詰まったノートが本になり、うんとうれしい」と話す松崎淳子さん(高知市の自宅)

中身を「老化防止に」と時間をかけて書き写したところ、活動仲間らの間で評判に。「貴重な文献。きちんとした形にまとめなければ」と有志が書籍にまとめる作業を進めた。

松崎さんの書き写しに、ほのぼのとしたイラストを添えて構成。このほか、松崎さんが県外客に高知の伝統食を紹介するために書いた文章▽松崎家の冷蔵庫の中身▽同居する次女の毎日のお弁当▽住所録の余白に書きとめたレシピ集▽自分史なども加え、濃密な1冊となっている。

末尾には「本書の無断複製大歓迎」とも。松崎さんは「高知は食材の宝庫。料理はおもしろいですよ。ぜひコピーして広げて、作ってみてほしい」と話している。「昭和の食卓」はA4判変型144ページ。飛鳥出版室刊、1500円。

(松田さやか)