



Atsuko Tanaka  
—田中敦子—

素天蓮州

STAINLESS STEEL BAR & WIRE

**NABEKURA**

鍋倉金属工業株式会社 和田山工場

〒669-5252 兵庫県朝来郡和田山町筒江字中山165番地7

TEL 0796 (74) 2011 (代) FAX 0796 (74) 0150

OSAKA・TOKYO



# 謙遜せずに素直になつて——料理研究家 杉立宏子



プロフィール

すぎたつひろこ（香住町出身）  
昭和31年10月16日生まれ。昭和54年、神戸女子大学家政学部卒業後、土井勝料理学校に就職。その後、校次長として阪急校に勤務し、数々のクラスを指導する。昭和62年より土井勝校長の専属助手として、テレビの料理番組、料理本の出版などに関わる。平成元年、教授に昇格し、更に、土井勝氏とともに日本全国及び海外の料理取材と講演会、講習会に奮闘し、土井勝氏没後、料理研究家として独立。現在、料理講習会、料理コンテスト審査員（香住カニ料理コンテストなど）、企業コンサルタント、料理本の出版などを手掛けている。



貝原知事が行われている。全県2時間構想のお陰で但馬は道路が充実し、交通が便利になりました。

「ふるさととは遠きにありて思うもの」いやいや、私は近くなつてこども嬉しいです。これなら美味しいものがあれば、すまじと足をのびして実家の両親にも届けてあげられるし、又もらいにも行けます。

私は仕事柄あちこち行くのですが、よく「ご出身は？」と聞かれます。「兵庫県の日本海側の香住という所です」「ああ、あのカニの美味しいところですね」「この一言でその方との距離がぐんと近くなり話が進みます。それでもわからない方には志賀直哉の「城崎にて」やNHKドキュメント「夢千代日記」の湯村温泉の話をして隣の香住ですと説明します。私の故郷はいろんな方法で説明ができるのでとても便利。但馬はそれだけ豊かで知ってもらえているものがたくさんあるのです。城崎温泉、湯村温泉、余部鉄橋、神鍋スキー場、山陰海岸国立公園、大乗寺（応挙寺）カニ、梨、地酒の香住鶴、但馬牛、床瀬そば……。言い出したら止まらなくなります。

そばと言えば、私の伯父はそば打ち名人です。私が実家に帰るとそばを打って持って来てくれるので、碾きたて、打ちたて、ゆがきたてのおいしいそばが食べられます。但馬は昔から家庭で

はそばが打たれ、あちこちに名人がもらえる様ですね。

そんな但馬の人達に言いたい事がありません。私の母もそうなのですが、人に物をあげたり、勧めたりする時「加減が悪いんですけど」とか「お口に合うかどうかわかりませんが」などと云います。加減の悪いもの（上手に出来ず味の悪いもの）を人に勧めるなんて、とんでもない事です。本当は一生懸命作ったので食べてほしいと言つてしまつちからなのですが、つい謙遜してしまつたのです。謙遜の美德とも言われますが、やはり勧める時は自信を持って気持ち添えてほしいです。そうすれば気持ちよくありがたくいただけます。それと同様で家族のコミュニケーションも食事と会話から生まれます。黙つていても解り合える関係は別として、やはり自分の気持ちを伝える手段として言葉は大切です。美味しいものを食べて怒る人はいません。怒つても自然に笑顔になるのです。さあ、今日から謙遜しないで気持ちを素直に言葉にして下さい。

但馬は私の誇りです。但馬に生まれ育つた事に感謝しつつ、料理を通して但馬を紹介し、一人でも多くの人達に来てもらえる様、努力して行きたいと思つています。故土井勝先生は「世の中で一番賢い事は、旬の時期に現地に行つてそれを食べる事」言われていますよ。