

伊の青年和食修業

鮮魚店で腕磨く 市民市場内

(33)。料理人を目指しているスクッパさんは、同レストランで料理長も務めた加賀谷さんを慕って5月上旬に来日した。約2カ月間、日本料理の技を学んできたスクッパさんは「将来は、一皿にいろいろな国の要素が詰まった料理を作れるようになりたい」と話している。

ディエゴ・スクッパさん

加賀谷さんは2002年から06年までイタリア中部、アドリア海沿いのヌマーナにあるレストラン「リストランテ・ラ・コスタレラ」で修業。主にイタリア料理に使う素材や調味料について勉強した。コスタレラの看板メニューはアドリア海で水揚げされる生魚などの料理。加賀谷さんは和包丁を使って日本流に魚をさばいて客に提供したところ、見た目がきれいなと評判になった。「イタリアでは包丁をのこぎりのように使っていて魚をさばくので身が崩れてしまう。日本流の無駄

伯母経営レストラン元料理長

加賀谷さん慕い来県

の無い包丁さばきできれいに切ると食感も味も良くなる」と加賀谷さん。オーナーの信頼も得て、料理長を任されるまでになった。スクッパさんはコスタレラの厨房に時々遊びに来ていた。加賀谷さんはそんなスクッパさんを「弟のようにかわいがっていた」という。コスタレラには加賀谷さんのほか日本の料理人が多数修業に訪れているが、スクッパさんは日本での修業の地に「悠がいたから秋田を選んだ」と話す。

「イタリア滞在中はオ

ーナーたちが家族のように接してくれた。今度は「ディエゴくんは明るく自分の番。できることはあいつするし、お客さんでもディエゴに教えてあげたい」と加賀谷さん。同市保戸野にある自分のアパートにスクッパさんを寝泊まりさせ、カツオだしの作り方など、日本料理の基本を手ほどきしている。スクッパさんは「秋田すっぽんかがやの従業員はみんな親切で食べ

(佐藤朋紀)



キンメダイをさばくスクッパさん(右)と加賀谷さん(左) 秋田市民市場

秋田卸センター40周年感謝祭

家具、文具即売に人

屋外では農産物販売も

協同組合秋田卸センター 会場の同センター会館内

ペット用品などの即売会が行われ、卸売価格で販売されている商品を買いたい求めている人が多かった。屋外では、農産物販売や横手やきそばなどの屋台が並んだほか、市民

ペット用品卸・小売りの金鳥園は金魚すくいの屋台を出店。金魚すくいに挑戦した佐藤創留ちゃん(5)は「金魚をすくえなかったけど、(もちろ)った金魚を」水槽に入れて飼

設立。食品、家具、文具、衣料品など58社で構成している。40周年記念事業として「卸団地」にかかわる写真コンテストのほか、10月に記念典の開催を予定してい

秋田市は市記念日のあす12日、大森山動物園など9施設を無料開放する。クアドーム「ザ・ブリン」は、入館料を半額にする。