

食文化世界に発信

乾麺そばのレシピ本発刊

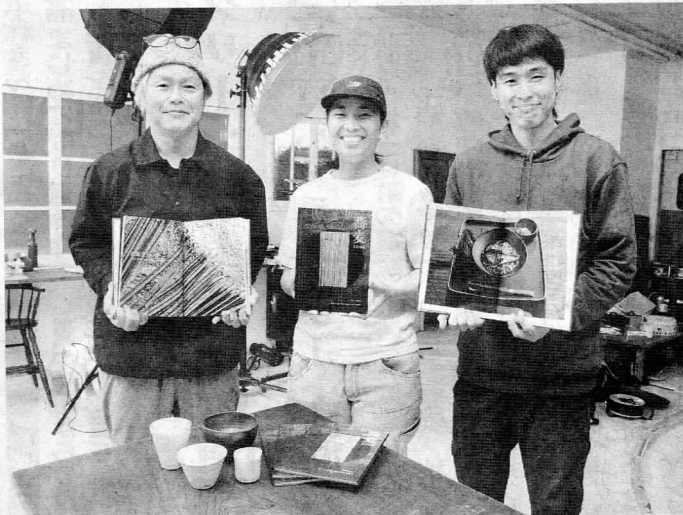
伊那のクリエイターら協力

伊那市在住のカメラマンや陶芸作家、米国出身の翻訳経験者らが制作に携わった乾麺そばのレシピ本「蕎麦SOBA」が1日、信州産そばなどの製麺会社「霧しな(木曾郡木曾町)」から発刊された。上質な写真と器でそばの魅力伝えるとともに、訪日外国人旅行者向けに記事全文を日本語と英語で表記。ハーブドカパーを採用した重厚感のある装丁で、新しいそばの食べ方

と日本の食文化を世界に発信する仕上がりとなっている。

レシピ本はB5判75%。開田高原でコテージ「ノッツハウス」を営むフードスタイリストの大森まゆみさんが考案した26のレシピを、「蕎麦と塩」「冷蕎麦とつゆ」「温かい蕎麦」に分けて掲載した。

本の制作では伊那市関係者が重要な役割を担った。そばを盛り付けた器は、草草舎(手良沢



レシピ本の制作に携わった高橋博正さん(左)と余語宏紀さん、栗子さん夫婦

岡)の陶芸作家島るり子さんの作品に統一。写真は、山の上スタジオ(長谷溝口)のカメラマン高橋博正さん(49)が手掛けた。翻訳は、東京から長谷溝口に移住し、キッチンカーやヨガリトリートの普及に取り組み余語宏紀さん(28)、栗子さん(29)夫妻。栗子さんは米国出身の元プロゴルファーで、通訳としてツアー運営を補助する。米国との計量単位の違いを踏まえ、海外でレシピが再現できる翻訳を心掛けた。

写真は昨年9〜10月に山の上スタジオで撮影した。調理と盛り付けを行い、「一番おいしく見える瞬間」を高橋さんが活写した。20年近く同社の製品カタ

ログの撮影を担当している高橋さんは、「シンプルな陰影で日本のイメージを表現した。ロールで全てできている本。こんなうまい乾麺があることを知っていたら、世界に羽ばたいてほしい」と願った。

1部2400円(税込み)で1000部作った。オンラインショップのほか、酒と食のセレクトショップ「上蔵(南箕輪村)」で購入できる。

上蔵では5月9、10日、レシピの料理教室を同店キッチンで開く。参加費は3500円(レシピ本付き)で、定員は計40人。申し込み、問い合わせは同店(電話0265・72・2767)へ。

(唐沢宏)