



萬葉

仙都魚類(株)営業本部副本部長

菅野 清人さん

料理は一級品、語り口も穏やか

「故郷には中卒で船に乗った仲間もいるのに、自分は親の世話をになり、都会で気ままな大学生活。一転、東北の最大都市・仙台で過ごしたが、迷うことなく水産御業界へ。

「地域文化継承」 変わらぬ信条に

きに加わり、何でも食欲に吸収した。例えば、新しい知識を家で作る。その習慣は今も変わらないね」と笑う。

早朝の売場で行う旬の魚の試食会。提案メニューは菅野さんが考案、調理する

い。皆が力を尽さんだけら、詳細な情報がないと情報には説得力がない。されば消滅しかねない」と不安になる。それを踏まえたら、それでプロの商売はできえた念入りな準備、「丁寧ない」とさきを刺す。「大事なのは知り得た心掛ける。情報自分で再確認、つまり体験すること。それ逆をいえば、ちょっととした情報で驚きや感動を残すだけではなく、「ひとを与えるのも事実。とにかく、そのうえで絶対に欠かせないのが興味。」
「大」「ひとつかみ」とりわけ健康増進につながる話題は「目の色が変わった基礎用語」まで説いていた。積極的に声を掛け続け、「魚つて面白いな」と思ふところだ。「魚に限らず、が健康にいい。それは皆が健康にいいから、それが何となく認識している。と意識込む。」
「いつひとつの魚野寺」の表れ。仕上がり必要なのは具体的で詳細な説明。これがイメージできないか

について、含まれる健康成分、期待できる効果をきちんと伝える。これを徹底的に実践すれば、魚屋は復権できるはず」と確信する。