

あとがき

「何かを始めるとき」

たぶんその時って一番情報量（覚えること）が多いタイミング。

あれもこれもと伝えすぎると、逆に混乱してしまうんじゃないかな。

料理の入門書などを見ているとつくづくそんな風に思います。

（日本人の丁寧さゆえ&出版・ものを売るという性質上ある程度のボリュームがいる）

今回僕はどこまで情報をそぎ落とすか&情報を探すヒントを付け加えるかを意識しながら作ってきました。今は『情報』は本当に簡単に手に入りますから、それをどう活かすかを含めてお伝えしていくのも教える人の一つの役割かななんて考えています。

今回はどちらかというインド・アジアっぽい内容でさせてもらいましたが、スパイスは日本で気軽に手に入る種類でもまだまだたくさんありますし、中国・中東・アメリカなど世界の至る所でも使われていますからそういった地域のご家庭で作られている料理に目をむけるのも楽しいかもしれませんね。

僕は中華がベースにあるので、今回ののが好評であれば『チャイニーズビギナー』っていうのも作るかもしれませんよ♪っていうか作りたい♪

本書をきっかけにスパイスを日常に加えていただければもう大変嬉しく思います。

また本文内でも書いていますが、より深く知りたい場合は専門書を是非手に取ってみてください（本当に果てしなくディープな世界ですから）

なにはともあれ最後までお読みいただきありがとうございました。

どうぞ今後ともよろしく願いいたします。

ご意見・ご感想などありましたらメールなどで教えていただけると嬉しく思います。

（ご意見など加味してバージョンアップさせるかもしれません）

2018年 夏

tarutaru kitchen 樽井 勇介

No Secret Spice Book 秘密の無いスパイスブック

発行 2018/08/20 version 1

文章 / 写真 / 企画 / 編集 / デザイン 樽井勇介

本書の全部または一部を個人で利用する以外に無断で複写（コピー）、
頒布することは著作権法上での例外を除き禁じられています。

本書の複写・利用を希望される場合はご連絡ください。

（著者 090-6962-5675）