

ルーマニア料理教室に参加して



先日、国際交流協会主催のルーマニア料理教室に友人と共に参加しました。英語初級金曜クラスを担当しているダニエラが講師となり、彼女の母国、ルーマニアの家庭料理を教えてくださいました。メニューは野菜のクリームスープ、鶏肉ときのこのトマトソース煮込み、ジャムとクルミのルーゲラクッキーです。

講師のダニエラにとって事前の準備はさぞ大変だったろうと思うと、ここで改めてお礼を申し上げたいです。自家製のレモンペーストやヨーグルトと生クリームをミックスしたものを用意していただいたり、日ごろから先生のご家庭で活躍されているだろうクルミを砕くハンドミルや野菜スープを細かくするブレンダー（ブラウン製！）を持ち込んでいただいたり。それらは日本の料理とは少し違った、私にとっては新鮮な異文化体験でした。



ルーゲラクッキー

ダニエラにとっては普段作っている家庭料理らしく、段取りや食材や調味料の量は本当にアバウトでした。砂糖の量も大匙3杯とあるのに、見ていると大匙山盛り3杯だったり、“水の量は少なめに入れてあとで硬さを見て決めてください”だったり、小麦粉は強力粉がなくて・・と心配顔のスタッフに“どちらでもいいです。”と、意に介せずだったり。いつもは目分量で料理をしていて、この日のためにレシピにしてくれたのが、見ていてよくわかりました。私たちだって肉じゃがに砂糖と醤油をどのくらい入れるのかなんて、すぐには言えませんし、いつだって適当！が、それぞれの家庭の味になっていくのだと思います。

出来上がった料理はどれもおいしく、おなかも心も大満足でした。分量にあまり気を使わず、気軽に作れるタルト生地を覚えられたので、いろいろな応用ができそうです。ダニエラのように普段からさりげなくお菓子が作れたら良いな・・と思い、今後の自身の小さな目標にしつつ、今回の報告といたします。

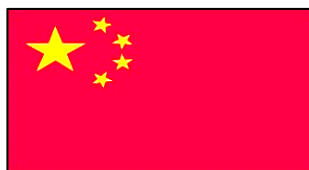
ちなみに、ダニエラがスープに入れたかった“セロリの根っこ”とは、セロリの仲間ではありますが別物で、セロリアックまたはセロリラブ（和名；カブラミツバ）と呼ばれる西洋ではポピュラーな食材のようです。



セロリの根

中国・大連友好親善の旅 ～*前橋ユネスコ協会会員・阿久澤和夫さんより

今回の訪問は前橋市国際交流協会にも協力し、会創立50周年記念事業として、ユネスコ協会役（3泊4日）で中国・大連医科大学キャンパスに友0本植栽してきました。大連医科大学から群馬大87年（昭和62年）から始まり30年が経過しました。ユネスコ協会が長年培ってきた人々との友情を一層深め、平和のために、大連との継続した友好関係をユネスコ会員や教育関係者に限らず市民レベルにまでに広げていきたいと思っています。



ていただき、前橋ユネスコ協会員8名が5月12日～15日好・親善のために桜の木を1学への留学生との交流は19



前橋市国際交流協会事務局

住所：前橋市本町一丁目5-2

TEL/FAX: 027-243-7788

E-mail: mia@peach.ocn.ne.jp

URL: <http://miajapan.sakura.ne.jp>

編集後記：6月は、雨がしとしと梅雨です。

大連は「アカシアの花」が香り豊かに咲き誇り、日本とロシアの影響を受けた街並みの良さと現代の街並みが奇妙にマッチしていました。

(K・A)