



# 日口交流

発行: 特定非営利活動法人日口交流協会

E-mail: nichiro@nichiro.org

Home Page: <http://www.nichiro.org>

〒106-0041 東京都港区麻布台3-4-14

麻布台マンション401号

Tel: 03 (5563) 0626 Fax: 03 (5563) 0752



## ロシアンクッキング in 田町リーブラ

安部 花子

5月16日、田町リーブラでのロシア料理教室に参加しました安部と申します。料理教室自体、人生初参加だったのですが、そんな私でも本格的なロシア料理を作ることができ、とても楽しい時間を過ごすことができました。

緊急事態宣言下における料理教室は、大変な厳戒態勢でした。完成後の喫食タイムは無く、各自で家に持ち帰って食べるスタイル。15名程度の少人数制で、ビニール手袋等の衛生用品も完備され、安全・安心な調理環境が整えられていました。

今回作る料理は、ナスのチーズ巻き・白身魚のマリネソースのせ・チェリーのヴァレニキの3品。ポルンチやピロシキほど有名ではありませんが、いずれもロシア国民にとっても愛され、よく作られるロシア料理です。プロの料理人であるセルゲイ先生をお招きしての開催でしたが、ロシア語講師のオクサーナさん・ロシア大使館通商代表部のカーチャさんが通訳してくださったため、ロシア語が分からない私でも料理のコツをしっかりと伝授してもらうことができました。

いざ、料理教室がスタート。ヴァレニキは時間の都合上、生地作りの部分は先生のデモンストレーション見学のみでした。先生の豪快なる手さばきに、参加者全員息をのみます。あっという間に生地が完成し、しばし寝かせた後にチェリーを包んで完成です。ナスのチーズ巻き・白身魚のマリネソースのせは、もうすでに下ごしらえ済のものが用意されており、炒めたり、具材を巻いたり、粉をまぶしたりといった楽しい作業だけを体験することができました。先生が各班をまわってしっかりサポートしてください、無事3品が完成しました。

教室も中盤になる頃には緊張もほぐれ、参加者全員分け隔てなく、和気あいあいとした雰囲気の中で調理を楽しんでいました。私も



炒めものに塩を振る工程で、某塩振りおじさんばりに全力でやらせていただきましたが、スラブ系参加者の方に「気持ちの入れ方は最高よ!」とお褒めの言葉をいただき謎の自信ができました。

調理終了後はみんなで片付けをし、記念撮影をして会を締めくくります。良いにおいの中、みんなおなかはペコペコで、コロナさえなければ最大のメインディッシュである感想戦ができたものを…。非常に名残惜しい最後ではありましたが、

楽しく協力しながら料理教室を終了することができ、貴重な交流の機会を得ることができました。

家に帰って、ひとり試食。日本にある食材で作ったにも関わらず、やはり日頃食べているものとは違った味付けで3品とも非常に美味しかったです。特にナスのチーズ巻き! ニンニク薫る具材と、それを巻くナスのハーモニーがクセになります。ロシアでは人気の前菜料理のようで、これをお酒のアテにして仲間と語らうのかな…とロシアの人々の暮らしに思いを馳せながら味わいました。

参加者の皆様、本当にお疲れ様でした。また、楽しいひとときのために周到な準備をしてくださった運営の方々、この場を借りて感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

### お願い

NPO日口交流協会では、ロシアでの日本の伝統文化などの紹介、国内でのロシア関連の学習会、ロシア人とのイベント交流など幅広い活動を続けています。これらの活動を一層推進させるために皆様からのご寄付をお願い申し上げます。一口千円からいくらでも結構です。

滝波秀子氏にご協力頂きました。ありがとうございます。

振込先: 郵便口座00160-9-66486、加入者: 日口交流協会

連絡先: 日口交流協会事務局E-Mail: nichiro@nichiro.org

Tel: 03-5563-0626 Fax: 03-5563-0752