



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



日本の家庭料理講習会ご報告

小川 久美子

令和5年10月14日(土)、日口交流協会主催の日本料理教室が開かれました。今回のメニューは、山形の郷土料理の芋煮、九州の特産品を使った小松菜の柚子胡椒和え、厚焼き玉子でした。芋煮と小松菜の柚子胡椒和えは、身近にある食材ながら作ったことも食べたこともなかったので、私もとても楽しみにしていました。

午前9時半頃、会場には準備をする小野田先生と助手の方、千葉副会長、その他の日本人参加者が5~6名、ロシア大使館の方々が13名ほど集まっていました。調理台の上には、食材と調理器具が準備されています。日本人とロシア人混合の5~6名のグループに分かれて、早速調理が始まりました。

まず、小野田先生が説明を交えてお手本を示し、それに従って調理をしていきます。一緒に参加した従姉妹は、ロシア語が分からないと最初は不安がっていましたが、大使館の方々が積極的に調理に関わる様子や、ユーモアを交えてコミュニケーションを取ろうとくださる姿勢に、すぐに打ち解け、英語や日本語を交えながら和やかに交流を楽しんでいました。

最初に取り掛かったのは芋煮でした。ロシアの方々には、牛蒡とコンニャクの食材に興味を持たれていました。牛蒡のささがきを、ロシアの方は鉛筆を削るのと同じだと言って、上手にこなしていました。残念だったのは、コンニャクについて、コンニャク芋の根から作られたものとしか説明ができなかったことです。もう少し知識があれば、より深く日本の食文化を知ってもらえたのと思いました。

小松菜の柚子胡椒和えは、とても気に入られていました。柚子胡椒の辛味が効いていたので、おい塩なしで味を決められました。ごま油と柚子胡椒の組み合わせは、香ばしくて爽やかな味わ



いでした。

小野田先生が厚焼き玉子の説明を始めると、ロシアの方々は一斉に集まり、カメラを構え始めました。前の2つの料理に輪をかけた熱心さで、先生の動きを詳細に観察し、ロシア語で手順に自分なりの解釈を加えながら、ビデオに収める姿がありました。日本の一般家庭で日常的に作られる厚焼き玉子に対する関心がとても高い様子を、私は不思議な気持ちで見えていました。後で千葉副会長より、厚焼き玉子はロシア側からのリクエストだと聞き、小野田先生から、どうしてあんなに厚く焼けるのか、外国の方々には不思議に思いうらい、という話を伺い、あの熱意にも理由があるのだと納得しました。

いよいよ試食が始まると、なかなか味が決まらなかった芋煮は、よい具合に味が染み込んでいました。小松菜の柚子胡椒和えはやはり人気で、「サラダ」が好き、と話しているのが聞こえました。ロシアの方々が率先して作った厚焼き玉子は、少し焦げ気味でしたが、きれいに仕上がっていました。

初対面の方が多く、言葉もおぼつかない交流でしたが、調理をするというひとつの目標に一緒に取り組む中で、ふんわりとした連帯感が生まれるのを感じました。

.....
*奥様のアナスタシア様と共に長年お世話になった通商代表部のパブレンコご夫妻が帰国されることとなりました。

関係者各位

平素より大変お世話になっております。小生は本年11月8日をもちまして、任期満了に伴って、在日ロシア連邦通商代表を離任し、帰国することとなります。

6年間の公務となりましたが、公私共に一方ならぬご支援・ご協力を賜り心より御礼申し上げます。日本での公務は、忘れがたい貴重な経験となりました。公務中、コロナ禍との闘いもあり、日ロ経済関係の冷え込みもありますが、日本とロシアが隣国同士であることから、何があってもいずれか正常に戻ると確信しております。小生も帰国し、今後とも日ロビジネス交流に邁進する決意であります。直接のご挨拶が叶わなかった皆様には、略儀ながらメールでのご挨拶となりますこと、ご容赦頂ければ幸甚です。

末筆ではございますが、皆様の益々のご活躍とご健勝を心よりお祈り申し上げます。引き続きよろしく願いいたします。在日ロシア連邦通商代表部 通商代表パブレンコ・ピョートル