

第54回世界の料理教室が開催されました アメリカ南西部の味「テキサス風メキシカン料理」は できたて熱々が最高！

黒岩のぞみ（NIA会員）

2017年6月17日(土)、菊田公民館で世界の料理教室が開催されました。初のアメリカ料理です。講師はアリゾナ州出身のチャック・タイレル(Chuck Tyrell)先生。ウェスタンカウボーイ小説や日英翻訳等の執筆活動が本業です。打ち合わせで「小説で賞は取ったけど、料理の賞は一つも取ってないです」と仰った冗談を、私が先生のプロフィールと共に皆さんに紹介しました。みなさんが笑顔になった所でクラスがスタート！

参加者はスタッフも含めて18人。先生は日本語も堪能なので、テキパキと直接みなさんに指示を出します。

まずはアパタイザーとしてナチョスを作りました。トルティーヤチップス（トウモロコシのチップス）の上に、ひき肉やスパイスが入ったソースとたっぷりのチーズ等を載せます。仕上げに先生手作りのサワークリームを上に乗せ、出来上がりをその場でみなさんと頂きました。チップスのサクサク感とソース&チーズの濃厚なトロトロ感がたまりません。エネルギーを補充して全員パワーアップ！

次はケサディーヤです。直径26センチの



チャック先生の手許にみなさん注目です。

大きなトルティーヤ（トウモロコシ粉でできた丸い薄焼きパン）に、チーズ、サルサソース、トマト、鶏肉、アボガド等を挟んでフライパンで焼き

ます。外はフワフワ、中は熱々でアボガドが良い仕事をしています！これも先生に「出来たてを味見してください」と言われ、1人3切れ以上（！）頂きました。

3品目のコーンブレッドはコーンミール、バター、ミルク、生コリアンダー等を混ぜて230度のオーブンへ。実はちょっとしたアクシデントがあったのですが、みなさんのご協力と先生の素晴らしい機転で無事完成。また出来たてを味見すると、ふわふわの食感に塩味&ピリリとコリアンダーの味がアクセントになってとても美味。

4品目のメキシカンライスは、チェック先生の友人でアシスタントを引き受けてくださったケイさんが、ご飯と野菜、色々なスパイスを炒めて手際良く作って下さいました。旨みのあるトマト味風味のご飯にクミンシードと香菜のスパイスが効いてこれもまた美味です。お好みで辛〜いハラペーニョを振りかけます。



たくさんこの日の食材。その奥に笑顔のチャック先生。

煮込みに2日もかかるチリビーンズは圧力鍋で作ります。たくさんの野菜（玉ねぎ、ニンニク、セロリ、トマト、ピーマン、人参等）と豆、ひき肉、スパイスを使うヘルシーフードです。鍋で煮込んでトロトロになった野菜と豆がスープに絡み、旨みの深い味が出ています。コーンブレッドとよく合います。こちらはもう1日煮込むため、みなさんで分けて持ち帰りました。当日は、先生が前日から煮込んだものを持ってきてくださり、みんなでそちらを頂きました。

以上の5品でした。見たことのないスパイスや材料をたくさん使ったアメリカの家庭料理はとても興味深く、大変美味しかったです。ボリューム満点で簡単に美味しく作れるのがとても良いと、みなさんにも好評でした。

先生曰く「この料理にはビールが一番合う」とのことでしたが、公民館はビールNGで持込みを断念。皆さま、ご自宅で「テキサス風メキシカン料理」を作って、冷えたアメリカのビール片手に召し上がってください。チャック先生、美味しい料理と楽しい時間をありがとうございました！



左奥から時計回りに、ケサディーヤ、ナチョス、チリビーンズ、メキシカンライス。中央の黄色いパンはコーンブレッド。



ブラックオリーブを切る筆者。スパイスもたくさん使います。



今回参加のみなさん。右手奥が講師のチャック・タイレルさん。