

世界の料理教室が開かれました 本場のシェフにオーストラリア料理を習いました

佐藤洋子(広報部会)

3月7日、菊田公民館で「世界の料理教室」(文化交流部会主催)が開かれました。今回はオーストラリア料理。講師はオーストラリア人のリアック・マシュー・ハワードさん。現在、英語や日本語による『料理の出前教室』を主宰しています。プロのシェフとして、オーストラリアやヨーロッパの、シェラトンなどの五つ星ホテルや人気ビストロで、15年間腕を振るってきました。奥さまは日本人で、3児のパパです。

シェフに教わるというところがちょっと緊張してしましますが、「マシューは言いにくいからマツトと呼んでくださいネ」と流暢な日本語で話す明るいシェフに、クラスはたちまち打ち解けた雰囲気。

メニューは3品。メインは『オーストラリアのフィッシュ&チップス』です。白身魚のフライに棒状のポテトフライ。フィッシュ&チップスといえばイギリスが有名ですが、昔英領だった関係から「オーストラリアでも広く人々に愛されています。元々のイギリスの味にオーストラリアの風味を加え、まさにオーストラリアのソウルフードになっています」とマツトさん。たとえば衣の材料にビールをドバーっと景気よく入れる。ビックリですが、これがオーストラリア風だそう。「味もよくなるし、サクサクした食感になる」といいます。

魚の切り身に衣をつけたら、指先でつまんで油の鍋に切り身を垂直に少し入れ、指で持ったまま「前、後ろ、前、後ろと振ってから静かに入れます。なぜならば、横向きにいっぺんに入れると、ベチャツとした仕上がりになるからです」。実技を見せながら、「なぜならばー」と要所要所で理由やコツを伝授。「なるほどー」「勉強になるわー」と16名の参加



者たちもシェフの技や知識にすっかり感心の様子です。

2品目は“農家さんのランチ”という『ブラウマンズ・プラッター』。チーズ、リンゴ、キュウリ、ハムなど。素材はシンプルですが、シェフの切り方や盛りつけの技に感心感動。3品目はリッチな味のデザート『チョコレートラミントン』でした。

揚げたてのサクサクのフィッシュ、パリパリのチップスに舌鼓。盛りだくさんのランチに大満足の日でした。

マツトさんにご興味持たれた方はこちらをご覧ください。

<https://helloaini.com/users/46213?prcd=bqx4>



講師のマツトさん

フィッシュ&チップス(中央左)、
ブラウマンズ・プラッター(中央右)、
チョコレートラミントン(手前右)