

第 56 回世界の料理教室が開催されました 和気あいあい楽しんだネパールの家庭料理

坂本智子（国際交流部会）

2月19日(火)、菊田公民館にて世界の料理教室「ネパールの家庭料理」が開催されました。講師はギータ・ラニさんです。今回私は、ギータさんのご近所に住んでいるのがご縁で、お手伝いすることになりました。参加者は、ギータさんと3人のスタッフを含む合計17人でした。

インドのニューデリー出身で在日14年のギータさん。ご主人はネパール出身です。お二人はこの企画を引き受けるにあたり、どんな料理がよいか考えてくださいました。その結果、主菜はチキンカレー、副菜はサラダ、デザートはスージーハルワになりました。

今回のコンセプトは「なるべく身近で手に入る材料を使う。作る時間がかからない。幅広い年齢層でも楽しめる。でも、ネパール&インドテイストも入れる。自分も含めて、参加者の皆さんとの交流を楽しむ」です。

準備の段階で、「このスパイスは近所のスーパーで手に入るかしら?」「家庭料理だから普段はスパイスは目分量なの」「自宅ではチリやパクチーは最初から入れてしまうけれど、好みで入れるようにしよう」「チキンは切っているのを使ったら、時短が出来るよね、主婦は忙しいから」「日本語を書くのは苦手だけれど、レシピは自分で書いてみるわ」「私の話す日本語は大丈夫かな、伝わってる?」等、いろいろな会話をスタッフと重ね、当日を迎えました。

そして当日。緊張すると言っていたギータさんはどこへやら。参加者の皆さんのフレンドリーさに触れて、すっかり馴染んでいるギータさんの姿を見て、料理を通しての国際交流、とても素敵だなと思いました。もちろん、みんなで和気あいあいと食べた料理がおいしかったことは、言うまでもありません。



完成後の参加者の皆さん。前列左から3人目がギータさん



この日のメニュー。チキンカレー(中央)、サラダ(右)、スージーハルワ(奥)