



# 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



## 第2回ロシア料理講習会

山根 佳子

4月28日(土)、マイヤ先生の第2回ロシア料理講習会が開催された。メニューはビーフストロガノフとピネグレート。おなじみのビーフストロガノフを、ロシア人講師から習えるのは貴重な機会だ。ピネグレートはビーツと色々な野菜を和えたサラダのこと。通訳はマトリョーシカ絵付け教室のエレーナ先生が務めて下さる。

学校時代の調理実習さながら各調理台に分かれ、まずピネグレートの下ごしらえ。じゃがいもと人参は角切り、グリーンピースもそれぞれ下茹です。初対面の方々との料理は緊張するが、とにかくみんなで動いて何かを作り上げていく工程はエキサイティングでもある。

次にビーフストロガノフの準備。玉ねぎは薄切りして炒め、牛肉は細切り。マイヤ先生がお手本をやって見せてくれる。ホワイトソースは小麦粉をバターで焦がさないよう炒め、牛乳を一気に注いで大きな鍋で湯せんしながら作る。初めて見るやり方だ。トマトペーストを少し加え、ほんのりピンク色に仕上げる。

ピネグレートの主役ビーツが、今回かなり大物だ。普通は色が抜けないよう皮のまま下茹でするが、代わりに切ってオーブンで焼くことになった。しかし見事なビーツになかなか火が通らない。通常のレシピと違う作業なので、私達がホワイトソースと格闘する陰で、マイヤ先生はビーツと格闘して準備して下さった。

今回は通訳のエレーナ先生のお父様もいらして、一緒にロシア語でたくさんお話した。…と言いたいが、私は1年半の猛勉強の甲斐なく文章が口から出ない。ポキャブラリーも早々に底を尽き四苦八苦。でも気遣い上手なお父様は、「皆さんロシア語がお上手ですね。」と言いつつ、奈良や京都への旅行や、ビーツの旬の話を穏やかにゆっくり話して下さった。



マイヤ先生の長時間の努力のおかげでようやくビーツに火が通った。他の野菜を先にマスタードドレッシングで和え、最後に冷ましたビーツが加わる。ビーフストロガノフも最終工程。よく熱したフライパンで肉を炒め、玉ねぎとホワイトソースと合わせて出来上がりだ。私達のテーブルではエレーナ先生のお父様が、「さあ、今からが一番大事な時間だね!」と言いながらビーフストロガノフをみんなによそって手伝って下さった。

「なんで(英語とかでなく)ロシア語を勉強してるの?」とよく聞かれるが、料理も理由の一つだ。子供の頃よく母がボルシチを作ってくれたり、おやつがひき肉と春雨入りピロシキ(ロシアにこういうピロシキはないが)だった私は、ロシアという国に早くから興味津々だった。ヨーロッパだけどアジアの香りがする不思議な国。長年ずっと行きたくて、やっと一昨年訪れた。以来もっとロシア人と話せるようになりたくてロシア語教室にお世話になっている。

近くて遠い国と言われるロシア。「Тише едешь, дальше будешь.(ゆっくり行けば、遠くまで行ける)」というロシアの諺がある。私は米原万里さんや上坂すみれさんには到底なれないが、マイペースでロシアをもっと知って、友人を作りたい。そうすれば、遠くてもそのうちちゃんと目的地に辿りつけるだろう、きっと。