

【わんりい活動報告】

料理講座・マレーシア料理は多国籍味

参加者：13名

2017年10月1日(日) 町田中央公民館・調理室

講師：ジェイソン プア(桜美林大学留学生)

講師を務めてくださったジェイソンさんは、マレーシアからの留学生で桜美林大学4年生だ。が、なんと昨年9月より桜美林大学の交換留学生として今度は1年間韓国へ留学し、大学3年生の単位を韓国で終了して日本に戻ったところだった。

2014年11月、町田国際交流センター主催の「留学生トークプラザ」に参加した折、マレーシアの紹介をされたジェイソンさんを知った。パソコンのパワーポイントを使ってマレーシアという国を短時間で的確に紹介していた。振り返ってみるとまだ留学してきていたばかりの頃ではなかったか。

その折に、会が企画していた留学生向けの日本料理の会へお誘いした。積極的な若者で自分の友人を誘って来られ、参加の留学生たちに「連絡し合って交流し、一緒に活動しよう」と呼びかけていた。そのようなジェイソンさんの姿に‘わんりい’との接点を感じた。

‘わんりい’の活動へお誘いしたり、昨年韓国留学へ行く前には、スパイス手作りのマレーシア風チキンカレーの講師をお願いしたりでジェイソンさんとの交流が深まっている。

東のインドと西の中国を結ぶ「マラッカ海峡」は有史以前から東西の民族が行き交った重要な海の要衝として知られ、マレーシアの西側はこのマラッカ海峡に面し様々な文化を吸収し育ててきた。華人系文化はプラナカン文化と呼ばれ、その中で他の民族

との混血による華人はババ(男)・ニョニャ(女)といい、両者の混ざり合った文化をババニョニャ文化と呼ぶのだそうだ。

さて、講習会のメニューは、マレーシアのババ・ニョニャ料理の代表格の「海南鶏飯」をメインに、日本のおでんに似通った「^{ヨントウフ}醸豆腐」風スープ、パンダンの葉で色付けしたクレープ「オンデオンデ」とコーヒーのデザート。

「海南鶏飯」は一口で言えば丸ごと鶏の炊き込みご飯で、きちんとしたレストランばかりでなく屋台などでも食べられるし、それぞれの家庭料理としても料理される、いわばマレーシアのソルフードといえる。

今回は、講習会なので切り分けやすいように鶏のもも肉を使った。よく洗って、調味料にしばらく漬けて置きした鶏肉を大鍋で茹でるのだが、びっくりしたのはしばらく茹でた鶏肉を取出し、いきなり氷水に漬けてザブザブ洗った。鶏肉の臭みを取る作業で、鶏肉の大きさによってこの作業を何回か繰り返すのだそうだ。

ご飯は、生姜やニンニクなどの香味野菜といためた米にこの鶏の茹で汁で炊く。

デザート「オンデオンデ」は色も鮮やかな若葉色で見ると南方風だが、包まれた餡は、ココナッツファインにココナッツシュガーをからませたもの。クレープは市販のホットケーキの素を使ったが、焼き立てよし、冷めてもよし、冷凍もできる。パンダンの葉の香りにココナッツ風味が合わさって口の中に南国の味が広がった。



← 緑色が美しいマレーシア風のクレープ。

← 海南鶏飯のセット マレーシア独特のソースをかけて頂く。にんにく、生姜、生赤唐辛子を超みじん切りに、ライムのしぼり汁と醤油を加え、更に鶏茹で汁の油を加える。