

一般社団法人モルドバジャパン モルドバ料理教室（「モルドバごはん」）

【開催目的】

モルドバジャパン（MJ）今年度事業第一弾として、日本人参加者にモルドバの本場郷土料理を実際に作り、賞味し、モルドバの食文化をいただくべく、在日のモルドバ人主婦：羽山アンナ先生を講師としてお招きし、料理教室を開催しました。

【開催概要】

開催日：2015年7月18日（土）

開催場所：四谷地域センター 調理工作室 11階（四谷地域センター：<http://ycc.tokyo/>）

参加人数：大人18名、子供2名、講師2名

調理メニュー：

- ①サルマーレ（モルドバ風ロールキャベツ）
- ②プラチンタ（モルドバ風パイ料理）
- ③ママリーガ（モルドバ風クスクス）

【料理講師紹介：羽山アンナ先生】



日本在住3年。館山市在住の羽山裕貴さんとの結婚を機に来日。モルドバ南部のカウシェニ町出身。キシノウ（モルドバ首都）市内のモルドバ料理レストランで調理師としての勤務経験を有し、趣味は料理、裁縫、小物づくりと幅広い。物を大切にし、おしとやかで古き良き日本人のような女性。物静かでありながら、いつもニコニコしていて、周りを和ませてくれるお人柄。日本語の習得に大変熱心で、千葉県館山市等主催の日本語スピーチコンテストで3位を受賞。ルーマニア語およびロシア語のバイリンガルでもある。

ルでもある。

【現場から】

モルドバ人の主婦・羽山アンナ先生が、ご主人の裕貴さんとともにモルドバジャパン主催の料理教室の講師を務めるため、はるばる千葉県の館山市より四谷区民ホールにいらしてくれた。

羽山ご夫妻は、モルドバの民族衣装で登場した。アンナ先生のスカートは巻きのロングスカートで前にエプロンを着けている。上に着ている白地に赤い刺繍のシャツに関しては

ウクライナの民族衣装に似ていると素人目には思ったが、アンナ先生に言わせると全然違うらしい。きっと西欧人が着物とチャイナ服の違いがよくわからないのと同じなのだろうと思う。ともあれ、ご夫婦にはとてもよくお似合いだった。



今回作った最初のお料理は、ブドウの葉を使ったモルドバ風ロールキャベツの「サルマーレ」だ。モルドバは何と言ってもブドウの国なので、ブドウの葉を利用した料理はとてもアピーリングだと思う。今回の料理教室で実際にブドウの葉に具をのせる作業をやってみたところ、これがなかなか難しい。ポイントとしては、ブドウ

の葉脈に中心点からきっちりと折り込んで折り紙のように包まなくてはならないということだ。きれいな円錐状に包むためには、かなりの熟練技術が必要となる。このブドウの葉のサルマーレは、モルドバ料理の基本で、あちらの女性は嫁入りのために必ずマスターしなければならないらしい。

次の料理は、モルドバ風パイの「プラチンタ」と呼ばれるパイ料理。こちらは、モルドバの看板料理で周辺諸国でも知られている。これは、ロシアのピロシキなどと同じで、あらゆる形とあらゆる具のものが存在し、お惣菜的なものもあればデザート的なものも「プラチンタ」と総称される。小麦粉をこねた生地をそれはそれは薄くのぼし、手早く渦巻き状に丸めなければならない。この作業にはかなりの熟練が必要となる。



3品目のママリーガは、トウモロコシの粉から作るクスクスに似た料理で、肉料理などの付け合わせとなる。今回はアンナ先生がモルドバより持ってきてくださったママリーガ専用のトウモロコシの粉を使用した。粉にお湯を入れて根気よくかき混ぜる地味な作業をするだけなのだが、実際かなりの力仕事だった。

以上の三品を調理したのち、みなで美味しく



モルドバ料理をいただいた。参加者の年齢層は、下は小学生、上は定年退職者とかなり幅広く、一緒に料理および食事をする事で互いに親しみの増す楽しいひと時となった。

また、今回の特別ゲストとして新たに開設が決定した在京モルドバ大使館のアレクセイ・イアツコ氏がいらして下さり、料理教室で作ったモルドバ料理を味わっていただいた。イアツコ氏は「数日前にモルドバを出国し、まさか東京でこんなに早く故郷の料理を味わうことになるとは思わなかった」と挨拶の中で述べていた。

ぜひ今後、在京モルドバ大使館とモルドバジャパンとで連携して様々なイベントを行うことができると思う。

アナナ先生には100を超えるモルドバ料理のレシピがあり、その全部を披露する場を心待ちにしているとのことなので、当団体としてもぜひまたモルドバ料理教室を開催したい。その折には、料理研究家の面々をお招きし、さらに稔りのあるイベントにしたいと考えている。

今回ご参加くださった方々に改めて感謝を申し上げますとともに、残念ながらご参加いただけなかった方々にはぜひとも次回のイベントにご参加いただきたく思う。



(MJ 広報部)