



第3回

美しい緑と花の町・ルーイエナ町民訪問記

今年5月29日から6月2日まで5日間、ラトヴィア・ルーイエナ町を訪れた町民交流訪問団(36人)の皆さんの訪問記を毎月紹介しています。

『Beautiful!』—手巻きずし、いなりずし、お餅が大好評

蒸し器は日本から事前に送りました(持っているのは筆者の角田さん)



ルーイエナ町との食文化交流で日本食の紹介として選んだのは、手巻きずし、いなりずし、そしてお餅。手巻きに巻く食材は、ルーイエナの人たちが手に入りやすいものを、と考え、すしネタの食材はルーイエナ町の方に用意していただくことに。ルーイエナにはない、と思われる食材は手荷物で持ち、事前に日本からも送って事前準備終了。「現地でどうなることやら」と不安を抱えながらいざ出発。



▲「これはなに?」ときねと白に興味津々

紹介当日の5月31日、バスで会場まで移動。近づく、なにやら大勢の人たちが待ち構えていました。バスの中で「今日は別のなにか(行事)があるのかしら?」と話していると、なんと私たちが作る日本食を見学に来た人たちだと聞き「え〜っ、こんなにたくさんの人が集まるとは…聞いてませんけど…」とびっくり。ルーイエナ町では日本食が注目を集めているとかで、町民の半数くらいの人が集まったとの話でした。

東川町の改善センター多目的ホールを二まわりくらい大きくした会場です。

中央に長テーブルを4つ並べ、「手まき班」

「いなり班」「お餅班」に別れ、餅米を蒸したり、お米を炊いたりー。

お餅班は男性がエプロン姿にきねを持ち「ペタンペタン」。手返しは慣れたハリキリお母さん。息も合って「ス・テ・キ」。

見に来ていた数人にお餅つきをしていただきました。お餅はごま、きな粉餅にしました。

いなり班は、揚げがやぶれないように小揚げに酢飯をやさしく詰め、

手まき班は、用意してくれた食材のサーモン、きゅうり、サニーレタスを切って、酢飯をのりで巻いたり、サニーレタスで巻いたり、どの班も大忙し。見物に来た人は、もっと良く見ようと集まっています。ルーイエナのテレビ局も取材に来ていました。



▲「これが日本ののりですよ」とルーイエナの人たちに紹介(写真は団員の一人、小澤子子さん)

作り方の説明は、通訳役として一緒に同行してくれたリガ在住の黒沢歩さんが担当し、わからない部分は私たちに聞きながらあちこちから上がる質問に答えていました。

熱心にメモをとる方、「Beautiful!」とほめてくださる方、こわごわお餅を口に入れる方などさまざま。完成したお料理は、見に来てくれた人たちに少しずつ食べていただき、皆さんに美味しいと言っていただきました。私たちにとって貴重な体験となった食文化交流。てんやわんやの数時間でしたが、皆さまお疲れさまでした。

角田 美代子さん