ドルノド編

モンゴル通信

2014年07月08日

NO.9

サバイバルな調理実習

家庭科の先生と一緒に、高校一年生の調理実習で日本の家庭料理を紹介する機会がありました。モンゴルにあるもの（肉、卵、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、キュウリ。）で作れるもの…モンゴル人も好きそうなもの…と思い至ったメニューは、コロッケ・卵焼き・ポテトサラダ・にんじんしりしりの４種類。学校に調理器具や食器は用意されていないので、食材と調理器具は生徒が家庭から持ち寄り、日本では考えられない調理実習が繰り広げられました。

コロッケ調理中

・コロッケ

モンゴルでは、ひき肉が売られていないので、大きな肉の塊を持ってきました。もちろん羊肉。ボーズ（モンゴルの蒸し餃子）を作るのと同様に小さく切ってと伝えると、「それなら簡単！」と手早く終わらせていました。玉ねぎと肉を炒め、コンソメで味付け。この、コンソメ、商店で売られているのですが、モンゴルでは塩だけの味付けが一般的なため、生徒のほとんどがその存在を知らず「なんていい匂い。」と好評。コンソメに続き、パン粉もほとんど知られておらず、「これは何？」と質問者多数。「肉は好きなだけ入れたらいい。」と言ったら、メンチカツにすればよかったと思う程、肉だらけになりました。

・ポテトサラダ

モンゴルのポテトサラダは“ニースレル（都会風）・サラダ”と呼ばれており、どの野菜もサイコロ状に切られています。じゃがいもをつぶすと言ったら「なんて変わっているの！」と驚いていました。

・卵焼き

卵焼きを作る行程で驚きだったのは、調理器具。フライパンがなくて、どうするのかと思ったら、当然のように炊飯器の釜に油を敷き、焼いていました。油の量がすごくて、卵が揚がっていました。

・にんじんしりしり

沖縄の料理のにんじんしりしり。その名は、人参を千切り状にスライスする器具の名称に由来しているらしいです。モンゴルの家庭にも同様の器具がありました。ツナ缶は韓国やドイツ製で高いからと、ロシア製のさばの水煮缶を持って来ていました。しかし、缶切りなどありません。どうするかと思ったら、当然のようにナイフを差し込み、豪快にそして器用に開けていました。私の家も缶切りがないので、見習ってそうしています。

釜で作る卵焼き

モンゴル風の…

羊肉だらけのコロッケとサバ缶のにんじんしりしり、マヨネーズたっぷり（モンゴル人はマヨネーズが大好きです。）のポテトサラダとマヨネーズがかかった（マヨネーズが大好き…）卵焼きが出来上がりました。色々違う気がしますが、モンゴルでは日常的でない調理法でモンゴルにあるもので作るとモンゴル風日本の家庭料理ができあがるということがよく分かりました。日本のカレーだって、本場インドのものとは異なりますもんね。外国のものが伝わり、その国のものと混じって行くってこういうことか、面白いなあと思いました。

出来上がった料理を囲んでじっと座る生徒たち。早く食べなよと思っていたら、「先生方、どうぞ。」と！家庭科の先生と私に全てのメニューを味見させると、皆が飛びつき、一瞬でなくなってしまいました。

無くても何とかすればよい

教室に水道がなければ外に汲みにいけばよい。缶切りがなければナイフを使えばよい。容器がなければビニール袋やペットボトルで代用すればよい。フライパンがなければ釜を使えばよい。流し台がなければ、たらいで洗えばよい。モンゴルの子どもたちの生活力はすごいと感心させられました。

“モンゴルにはこれもないし、あれもないし…。”と、可能性を狭めていたのは私だけでした。彼女たちの力をもってすれば、もっともっと色々なものが作れるでしょう。次回は何を紹介しようか、楽しみが増えました。　（冨井愛）

出来上がったモンゴル風日本の家庭料理