

男の料理

シリーズ…⑤

チーズフォンデュ

「材料」

- ・辛口の白ワイン
- ・グリエールチーズ
- ・エメンタールチーズ
- ・ニンニク 2かけ
- ・フランスパン
- ・小麦粉



「所要時間」

- ・30分

「今月のシェフ」

- ・クレイグ ハンセンさん

(厚原1159-8)

外は雪、心はスイスアルプスへ ハンセンさんちのチーズフォンデュ

ワイン好きにはうれしい季節。フランスワイン、ボージョレー・ヌーボーの解禁日が近づきました。ワインをふんだんに使った料理チーズフォンデュを、クレイグハンセンさんのお宅におじやまして習いました。

ハンセンさんちのチーズフォンデュは、スイスチーズを使った本場の味(市内でも、丹念に探せばきつと見つかるはず)。食卓にキャンドルなんかを置いたら、窓の外は雪、心はスイスアルプスへ一飛び。

食べるときは、できるだけゆっくり会話を楽しみながらいただきます。飲み物は、ワインが最高。体のしんから、ジワッと温まります。



※ハンセンさんは、アメリカのサンディエゴ育ち。スイスに留学し、チェンバロの奏者として有名。六カ国語を話し、スキー、料理、漢字も得意。

つくり方

- (一) フランスパンを輪切りにする。厚さは二センチくらいで、さらに4分の1に切る。
- (二) ニンニクをぶつ切りにして、用意した土なべの底に汁をこすりつけるようにする。
- (三) (二)の中にワインを3分の1くらい入れ、弱火にかける。
- (四) チーズ用のおろし金で、二種類のチーズをすり、小麦粉を雪のように振りかける。
- (五) ワインが温まったら、チーズを一つかみずつ入れて溶かす。焦げないように、八の字を書きながら。
- (六) フォークにパンの耳を下にして刺し、トロリとしたチーズを全体にからめて口へ。とても熱いから注意のこと。

玄人はだしの作詞家
手がけた歌謡作詞は80曲

いさお
井出 勲さん

(久沢・74歳)



玄 人はだしの作詞家。久沢にお住まいの井出勲さんのペンネームは、「いさお」。この名前で、既に八十曲のオリジナル歌謡曲の作詞を手がけてきました。プロに作曲を依頼し、メロディーがついたのも三十曲くらい。中には、地元の老人クラブ「久沢南長寿会の歌」というのもあります。

鷹岡地区の文化祭では、この長寿会の歌を含めて合計三曲、井出さんのオリジナル歌謡曲が歌われました。「歌詞が親しみやすく、

とても歌いやすい」と評判も上々。趣味とはいっても、作詞の腕前は玄人はだしです。

生

井出さんの作詞のヒントは、何げなく見ているテレビ。ふつと見たもの、聞いたものが大事な作詞のヒントになり、それは大体二番目の歌詞になるのだそうです。その二番目の歌詞をもとに、一番と三番をドラマ風

組み立てて完成させます。今までで特に気に入っているのは、女優岡田嘉子の半生をうたい上げた『白蓮の女』や、『花は葉を見ず、葉は花知らず』の歌詞の入った『彼岸花の夢』。また、亡くなった奥さんとの旅に残した思い出『追憶の岬』など。

「亡くしたとき(奥さん)、一時は全く張り合いがなくなりましたが、自分の歌詞にメロディーがついたりして、生きる楽しみがまたできました」と、話してくれました。



ひと