

男の料理

シリーズ...①

ニジマスの温薫製

「材料」

- ・中ぐらいのニジマス (25センチくらいがちょうどよい)
- ・水 (4リットル)
- ・荒塩 (600グラム)
- ・砂糖 (60グラム)
- ・コショウ
- ・ローリエ (月桂樹)
- ・セージ (スパイス)

「所要時間」

- ・3日から4日くらい

「今月のシェフ」

- ・中山 明さん (吉原2-1-17)



冬場だけのもてなし料理 中山明さんに習ったニジマス薫製

今回習った料理は、思わず「おいしい」と声が出るニジマスの温薫製。パンの間に、バターやクレソンと一緒に挟んで食べたら、もう言うことなし。飲み物は、ワインが一番合うとか。

中山家では、この薫製がお客様へのもてなし料理。明さんがつくり、奥さんの訓枝さんが食べ方を教えてくれます。薫製の方法は、ロッジのシェフに教わったのを、やわらかさをかけんしながら自分なりにアレンジしているのだそうです。ホームスモーカーがなかったら一斗缶でも十分できますが、六尾くらいまでが限度。また、チップよりスモーク・ウッドの方が素人には無難だそうです。



※スモーク・ウッドは、釣り具店やアウトドアショップで売っています。

つくり方

- (一) なべに、水、荒塩、砂糖、コショウ、ローリエ、セージを入れ、ひと煮立ちさせてから自然に冷ます。
- (二) ニジマスの腹を開き、えらはらわた、血合を取る。
- (三) ニジマスを(一)の液に十七時間漬け込み、その後、流水で九十分くらい塩抜きをする。
- (四) 日蔭で風通しもよい場所で、一日か二日乾燥させる。(気温は、十五度以下がよい)
- (五) スモーク・ウッドに火をつけ、最初の四時間は五十度、あと二時間は徐々に温度を上げ、八十度までにする。薫製で大事なものは、急激に温度を上げ過ぎないこと。

外国人の子供たちに
ボランティアで日本語教室

池田のり子さん

(石坂)



親 睦と交流の輪を広げたい。国際交流のボランティアグループ「ザ・コスモス」には、言葉や文化を超えて、さまざまな国の人々が集まってきました。今、どこ

の街でも外国人がふえています。富士市は浜松、静岡に次いで外国人の多い街です。グループの代表メンバーである池田のりさんは、「人間として考えていることは皆同じ。おしゃべりをして、ダンスで汗をかいたりしながら、親睦と交流の輪を大きく広げたい」と、話してくれました。

子 供たちの日本語教室。グループでは昨年の夏から子供たちのための日本語教室を開いています。日常会話は何とかできても、細かいニュアンスや言葉の意味がわからない子供が多いからです。講師も、もちろんボランティア。

「日本語のレベルがみんな違うから、その子に合った教え方をしたいし。だから、マン・ツーマン。本読みを聞いたり、学校の宿題も見ます。歴史が難しいようですね。それぞれの学校と連絡ノートをつくりました。表情がすっかり明るくなって、笑わなかった子供が笑ったよとか、学力がアップしたとか、うれしい連絡があります。この間は、雪にさわったことのない子供たちのために、富士山に行ってきました。

一生懸命に学ぶ子供たちの姿は、私にとっても学ぶことが多く、励みにもなっているのです。

