

7月度土曜例会 (2011/07/16)

本日のゲストスピーカーは **Marika Soewandi** さん、アメリカ。タイトルは **Food, Culture and People** と言う予告でした。名前が白人っぽくなくアジア系、その人がアメリカの食べ物、文化、そしてアメリカ人について掘り下げて語るのだろうか？予習する方向がつかめず下調べも無いまま臨みましたが、話の展開は意外や意外、まずは生い立ちから。第一印象は沖縄系美人でどこがアメリカ人？と言う感じでした。聞けばお母さん沖縄出身、お父さんドイツ/インドネシアと言うことで納得。生まれは **Boston MA**、3歳から17歳まで **Indonesia** の **Jakarta** で育ち、18才のときアメリカは **North Carolina State University** に入学、単身 **Raleigh** の町で23歳までを過ごす、そして日本は大阪の街で最初の仕事に就きましたとのこと。昨年来日、そのいきさつは大学時代のバイト先 **SUSHITSUNE**、(大将がつねさん) の日本人常連客の一人から誘われ日本に来ないか？はい、行きます、そして現在に至る。そこはバイオテックのベンチャー企業で、誘った人が現在の仕事のボス、仕事の内容は大学の専門を生かしたバイオ関連セールスエンジニアです。

なぜ **IIN** を知ったのかと言うと、あるお茶会で話が出てその友人が **IIN** のメンバーを知っていたからとのこと。では早速本論に。

1) Jakarta と Raleigh



Jakarta is the capital and largest city of Indonesia. Located on the northwest coast of Java, it has an area of 661 sq.km and a 2010 census count population of 9,580,000. Jakarta is the country's economic, cultural and political center. It is the most populous city in Indonesia and in Southeast Asia, and is the tenth-largest city in the world, very crowded, hot but dry.

Raleigh's industrial base includes banking/financial services; electrical, medical, electronic and telecommunications equipment; clothing and apparel; food processing; paper products; and pharmaceuticals. Raleigh is part of North Carolina's Research Triangle, one of the country's largest and most successful research parks and a major center in the United States for high-tech and biotech research. 人口約 40 万人、





ダウンタウンをちょっと外れるとゆったりとした郊外、slow lifeを楽しむ典型的なアメリカの町と言う感じですね。写真は **North Carolina State University Holladay Hall**.

2) Food インドネシア、アメリカ、日本の食文化を体験し感じたことの数々。Cultural, Religious and Environmental influence があり style, awareness, etiquette も異なりその国の歴史の上に築き上げられている。Involves the way the food is prepared, How to eat. もです。ところでアメリカの食べ物って何でしょう。こんな体験もしました、日本のクリスマス多くの方が外食しますよね、アメリカ人は家庭で過ごします、でもお正月はまったく逆。食事のときインドネシアではスプーンとフォークで食べますがアメリカに行ったときインドネシア式にスプーンをナイフの代わりに使って笑われたことがあります。

それでは Jakarta の食べ物について紹介します。メイン、サイドディッシュ、それにスープが基本です。Indonesian cuisine varies by region and is based on Chinese, European, Middle Eastern, and Indian precedents. Rice is the main staple food and is served with side dishes of meat and vegetables. Spices (notably chili), coconut milk, fish and chicken are fundamental ingredients.



Satay



Nasi Goreng



Mi Goreng

Satay or **Sate** is a dish of marinated, skewered and grilled meats, served with a sauce. Satay may consist of diced or sliced chicken, goat, mutton, beef, pork, fish, tofu, or other meats; the more authentic version uses skewers from the midrib of the coconut palm frond, although bamboo skewers are often used. These are grilled or barbecued over a wood or charcoal fire, then served with various spicy seasonings.

Nasi goreng, literally meaning "fried rice" can refer simply to fried pre-cooked rice, a meal including stir fried rice in small amount of cooking oil or margarine, typically spiced with sweet soy sauce, shallot, garlic, tamarind and chilli and accompanied with other ingredients, particularly egg, chicken and prawns.

Mie goreng is made with thin yellow noodles fried with garlic, onion or shallots, fried prawn, chicken or beef, sliced bakso (meatballs), chili, vegetables, tomatoes, egg, and acar (pickles).

Gado-gado is an Indonesian dish comprising a vegetable salad served with a peanut sauce dressing.

Soto; One way to classify sotos is by their regional style. Many metropolitan areas have their own regional soto versions:

Bakso is Indonesian meatball. Bakso is commonly made from the mixture of ground beef and tapioca flour, however bakso can also be made from other ingredients, such as chicken, fish, or shrimp.



Gado-gado



Soto



Bakso

Siomay is a light meal which has a similar form to Chinese Dim Sum, shaped like ice cream cone except the bottom is flat and made traditionally from mackerel fish meat served with peanut sauce.

Sambal is a chili based sauce which is normally used as a condiment. It is typically made from a variety of chili peppers and is sometimes a substitute for fresh chilis.

Tandoori Chicken is a highly popular Indian and South Asian dish consisting of roasted chicken, yogurt, and spices.



Siomai



Sambal



Tandoori chicken

Food is not a survival tool.

Food is created by the feeling of the people.

What we eat is what we are.

Food is influenced by the people.

The people are also influenced by food.

Every culture has a heart and food is one of the most persistent.

以上が彼女の結論です。ゴーヤチャンプルーからこんな話題が。チャンプルーの語源は、インドネシア語・マレー語の **campur** との説がある。この語は、同語源の日本語のちゃんぽんと同様「混ぜる」「混ぜたもの（料理）」という意味を持ち、インドネシア料理にはナシチャンプルという飯と数種類のおかずを混ぜた料理がある（ナシ、はインドネシア語で飯の意）。



Q & A から

- あなたのナショナリティは？ アメリカ、日本、インドネシアのパスポートを持っています。
なんだかよく分かんない感じ、でもインドネシアのは多分失効するでしょう。
- ドイツにも行きたいとは思いませんか？ うーん、それほど、でも弟が今住んでいます。
- 赤ちゃんが出来たらどこで育てたい？ うーん、旦那によりけりかも、旦那が日本人ならアメリカでかな。

Marika さん。明るい笑顔でありがとうございました。またお出で下さい。