

2013年2月度木曜例会 (2013/02/07)

本日のゲストスピーカーはカナダ、トロントからのRandyさん。紹介者は彼に英語を習っているIINのメンバーです。彼を紹介する第一声が“今ではこんなにスリムでハンサムだけど、数年前最初に会った時は130kgを越す巨漢、今とは程遠いイメージでした。”との事です。そして本日のタイトルがRandy's Kitchen "Cooking in English"

もしかして日本料理が彼をこのように変えたのかな、と思いませんでした？ゴスペルシンガーのBeverlyさんも来日時は約100kg、それが60kgにまで落とし見違えるほどになりましたから。帰国時皆にどこか具合でも悪いの？と散々訊ねられたそうです。



Randyさん、日本人シェフ堤さんと一緒に様々な食材を持参し、さて何が始まるのでしょうか。今までには無い雰囲気でのスタートです。と言うのも今回は下調べがまったく出来ませんでしたから。

29歳の彼2006年来日、途中一時帰国しましたが日本滞在は4年経過、茨木市在住です。オタワの大学を卒業後メディア関係に就職さらに日本のESLの講師、マラソン、アイスホッケー、料理文化の研究及びクッキングが大好き青年です。堤さんと一緒に立ち上げたRandy's KitchenのMissionは“*We created Randy's Kitchen to give students a new type of language learning, based on friendship, creativity, real cultural exchange and the ability to experience new foods and new methods.*”そしてMottoは“*We hope to provide students with a rich cultural experience. We believe that the best conversations begin in the kitchen. Learning English can be best achieved, while preparing wholesome International meals and interacting in a real English Environment.*”と言う事です。

最初に彼が示した写真がこちら、135~140kgあったそうです。高校生までは運動量が多かったのが暴飲暴食しても大丈夫だったが以降は見る見るうちにこの通り。

Why cook with students? Five sense learning, Tasting, Touching, seeing, Hearing, Smelling
そしてRandy's Kitchenは食材にこだわります。すなわちLocal, Organic, home-made, From Scratch, Japanese Producers, Highest Quality, Variety of Sources等です。

We buy local and organic ingredients whenever possible to use in our international cuisine. We are proud to offer trusted ingredients from Japanese growers.

ここで彼の家庭菜園のお話、庭で作っている野菜はすべてオーガニックとか、地鶏はおいしいですねとか、枝豆は最高とか、干し柿を100個くらい作りましたとか、庭の大根がホッキースティックみたいになってしまった失敗談とか、日本料理は芸術だ、目で楽しむ、一方アメリカ料理はワンプレートにただ食べ物！！太ってしまうのも無理は無いとか、漉し器は便利だけれど英語では何て言う？skimmingです等々分かりやすい英語で楽しくRandy's Kitchenの本領発揮です。



さて、Shepard's Pie and S'mores について。日本ではキャンプ料理と言えばカレーライスですがアメリカ、カナダではこの両者です。S'mores はクラッカーにチョコレート、マシュマロを挟みシナモンを利かせてあり、子供たちが some more とおねだりするから S'mores となったそうです。



さあ、クッキングタイム！！元々はアステカ兵士の料理であるメキシカンの Guacamole ワカモリを作ってくれるそうです。

用意するもの、包丁、まな板、ボール、大きなスプーン、スプーン、そしてナプキン。食材はトマト賽の目切り、紫たまねぎ賽の目、レモンジュース、刻み茗荷、アボカドと言う事です。ここで堤シェフの鮮やかな包丁裁きスタートですがその前に産地チェック、トマトは佐賀産、たまねぎは北海道、高知のレモンと茗荷、アボカドはさすがにメキシコ産でした。なぜガーリックの代わりに茗荷なの？色好

し、香り好し、歯ざわり好し、全て好し、大好きとのことです。ガーリックはお口の臭みが残るので。

ところで料理用漉し器はアメリカでは見かけませんね。彼、レモンをしぼるのに便利なので愛用するそうです。レモンと言えばアメリカ産レモンは大きさも形も素晴らしいですが化学薬品で作られたもの、日本産は小型だけど安心ですよ、トマトのヘタ取りの包丁さばきはこうすると効率的、アボカドのむき方こう切って捻って種はこんな風にとります、そういえばすりこ木すり鉢は英語で何と言う？mortar and pestle そうこう楽しいおしゃべりをしている内にワカモリの出来上がりです。堤シェフとのコンビネーション抜群！さあ皆さんクラッカーに乗せて召し上がれ。お味のほうは如何？



Q&A

- ワカモリのアボカド、ゆでたまごみたいですね？この食感を英語では？**texture** と表現します。
- メイプルシロップについて話して下さい。その質問待ってました。そうそう、昨年ケベック州で大量のメイプルシロップ盗難事件がありました。**2/3** は取り戻せたそうですが **1/3** は不明のまま。なにしろケベック州は世界の生産量の **8 割** を占めますから。親戚が林を持っているので家族が日本に来る時はお土産に持ってきます。樹液 **7リットル** からシロップ僅か **1リットル** しか取れません。
- 美味しいメイプルシロップのブランドを教えて？ブランド品と呼ばれるものは大量生産型だからちょっと。本当に良い物は **family name** のマークが付いてる物でしょうか。
- 茗荷は季節物、無い時はどうします？仕方有りません、ガーリックを使います。
- スリムになった秘訣を教えて？ 食生活の変化が第一ですが週 **2~3** 回走ります。ジム通いもします。酒もタバコもきっぱり止めたら休みの日には二日酔いも無く体が快調、良し走るぞ、と言う好回転となります。 **Sugar drinks** を止めミルク、ブラックコーヒー、水、壮健美茶愛飲です。
- 奥さんは？お酒はそれほど好きでは有りません。チョコレートは好きですが。



- 日本食についてさらに何か有りませんか？食に対する教育が小学校からしっかりと成されているのでは？アメリカ、カナダではそれは無いでしょう。日本食の習慣、これが今日の私の原点ともいえますね。
- 本にして出版したら？日本はベースが有るから売れないでしょう。カナダでは子供たちに対する食についての理解度を上げる取り組みが必要だと思う。世界の良い食材 **30 種** の中に日本の食材が多く取り上げられていますよね。納豆、わかめ、梅干などです。
- まごはやさしいって言葉知ってます？まめ、ごま、わかめ(海産物)、やさい、さかな、しいたけ、いもを言うのですよ。わかめ、梅干欠かしません。スイマセンが納豆だけはだめです。あの **texture** がなんとも言えずです。

Randy さん、堤さん、お疲れ様でした。さらに食の極みに向かって邁進下さい。何はともあれ日本食最高！！