

おかげさん



2023年 12月 冬号 vol.109

<https://www.vin-sante.com>

～造り手の想いを伝えたい～
直輸入ワイン&こだわり食品の店
Vin Santé ヴァンサンテ ばんどう
TEL: FAX 06-6681-1710
大阪市住之江区西加賀屋 3-2-23
メール : espoa_ban@yahoo.co.jp

何かと気忙しい12月ですが、お変わりなくお過ごしでしょうか？

本当に今、冬なのかな？と思うほど暖かい日が続いていますね。寒いのが苦手な私としては、ちょっと嬉しいですが、作物や動物のことを考えると、喜んではいられません。この異常気象は日本だけでなく、フランスでもブドウを収穫する秋が異常に暑くて、熱中症で倒れたり、シャンパン地方やボージョレ地区では熱中症で亡くなられた方もいたそうです。

気候が安定しないと、体調も崩しやすいですので、どうぞ皆様、お身体には十分ご自愛くださいませ。

ウクライナ料理に舌つづみ

地下鉄昭和町駅の近くにある「ウクライナ・ジャパン」というウクライナの家庭料理が楽しめるお店に行ってきました。ウクライナ料理は色々な料理のルーツとなったものが多く、とても美味しいと、以前からウクライナと文化交流をしている友人から聞いていたので、いつか食べてみたいと思っていました。

ウクライナ料理といえば、ビーツを使った赤いスープのボルシチです。ロシア料理と思われがちですが、実は、ウクライナの料理なんです。ボルシチは、ライ麦パンとサーロを一緒に食べます。サーロとは豚バラを塩漬けしたもので、パンチェッタ（生ハム）の原型といわれています。また、ワレニキという料理は、見た目は水餃子、中身はコロッケ。マッシュポテトとミンチ肉を混ぜたものを、小麦粉の生地で包んで茹でたもので、これにサワークリームを付けていただきます。まさに、水餃子の原型です。また、ロールキャベツの元になった料理や、カツレツの原型のオデサなど、食文化の深さを感じます。どれも本当に美味しく、中でもスパイスやハーブが入った手作りソーセージがとても気に入りました。もちろんウクライナワインもありますよ！

料理を作っているのは、ウクライナから避難して来た方で、どんな団体が、このレストランをオープンさせたのかな？と思ったら、男性ひとり脱サラして、自宅を改装したとのことで、びっくりしました。以前からウクライナに所縁があった訳でもなく、ロシアの侵攻を期に何かしたいと思ったそうです。「ここには、ウクライナの日常がある。そんな場所にしたい。」とのことでした。

早く世界中の人が、笑って食事が出来る日が来ることを、願わずにはいられません。

【坂東武子】

