

おいしい日本食を食べるには！

みなさんこんにちは。6月に入り、そちらは先週末、今週末は体育祭&運動会の時期になりましたね。先日緑園中時代の同僚の先生からLINE電話をいただき、(LINEの通話機能は、インターネットがつながる環境下であれば無料で会話できます(通信費は除く)。海外生活を支える大事なツールの1つです!)「以前武山先生が教えていた生徒たちが最高学年となり、体育祭とても頑張っていました」という話を教えてくれました。お別れをするときに目にいっぱい涙をためながら私を見送ってくれた生徒たちが、いまや学校を引っ張る存在となって頑張っているという話は、私の胸に熱く響きました。そんな生徒たちに負けないように、私もヤンゴンで頑張りたいと思います。

そんな私のヤンゴン生活ですが、もう1年と3か月になりました。こちらの生活にもすっかり慣れ、食べ物なども好き嫌いなく食べているのですが・・・さすがに日本食が恋しくなる時があります。ヤンゴンでも「焼肉」や「寿司」などの料理は高級店に行ったり、「焼き鳥」、「うどん」、「ラーメン」などのB級グルメは日系の居酒屋などに行くと食べられるのですが、もっと色々なものが食べたい!という欲求がふつと絞々と思索した挙句、『そうだ・・・お店で出していないのであれば、家で作って食べればいいじゃないか!』という結論にたどり着きました。しかしここで問題が発生!野菜などはまだいいとしても、我が家で購入しているお肉はこんな(→)感じです。これを薄切りにしたりひき肉にしたりという作業を、我が家のコックさんは『手&包丁』でやっています。当然この方法では薄切り肉はかなりの厚さになってしまいます。ひき肉はかなりの粗びきです。そこでヤンゴンで薄切り肉やひき肉を作る機械は売っていないだろうか・・・と捜し歩き、とうとう先日そういう店を発見することができました!それがこちら(↓)です。



そんなに大きくない店舗なのですが、中に入ってみると食器は当然として鍋やフライパンなどの調理器具、そして多種の機械類!入り口すぐにはなぜかバター製造機までありました。こんな店が道路のわきにふっとヤンゴンには存在します。知らなければ絶対誰もわからないと思います。そんな店内を奥に進んでいくと・・・お目当ての『ミートスライサー』を発見。無事購入できました。ちなみにお値段は40万チャット(日本円で4万円ほど)でした。



この店舗で取り扱っている商品はほとんどが『中国製』です。そのためマニュアルも『中国語&英語』なので、英語がダメな私はさっぱり読めません。そこで店員のお兄さんをお願いして使い方を教えてもらいました。ちなみに・・・ミャンマーで電化製品を買うときは、必ず店員が箱に入っているものでも取り出し、店内の電源につなぎ動作確認をします。ちゃんと動作することを客に見せ『どこも壊れてないよ!』という証明をします。この手順を省く店はぼったくりの恐れあり!注意です。ですので、その動作確認の時に色々使い方などを教えてもらいました。ちなみにこの店は良心的で、「壊れた時は機械を持ってきてください。無料で点検します」とのことでした。大体の店が点検は有料なので、いい店を見つけられ良かったです。



というわけで、ミートスライサーを使い早速薄切り肉を作成。調理開始です。記念すべき第一作は『牛丼』!しかし、家に牛肉がなかったので『ヤギ肉』を代用

し、日本の吉野家を思い浮かべながら作りました。久しぶりの牛丼&自分で苦労して作ったという感激も相まって、大変美味しかったです。今後は「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」など、色々開拓を進めていこうと思います。



それではまた来月こちらの生活を報告します。