

何でも「手作り」♪

みなさんこんにちは。もう3月ですね。中学3年生にとっては、いよいよ明日が公立高校入試、そして2週間後には卒業式という時期となっていました。ぜひとも中3生のみなさんには全力を出し切り受験に臨み、そして胸を張って卒業してもらいたいと思います。

さて、こちらも14日に卒業式、そして15日に修了式を控え、色々な仕事が急ピッチで進んでいます。そんな最中の貴重な休日なのですが…実はうちのコンドの向かいで工事をしており、騒音に悩まされています。朝の7:30から重機が稼働しコンクリートを砕き、夜中の0:00まで別の重機で砕いた破片を片付けています。なので、きょうはちょっと気分を変えて学校近くのショッピングモールでこの原稿を書いています。最近のヤンゴンのショッピングモールには写真のような大きな遊具施設があるものが多いです。ちなみにこちらは時間制限なしで子供1人7,000Ks(≈490円位)！娘が遊び疲れる前にこの原稿を仕上げたいと思います。



この2年で随分住みやすくなったヤンゴン。しかしながら『何でもそろうのか!?』と言われると答えは『ノー』です。やはり日本のように細かな道具であったり、低価格-高品質(例えば「歯間ブラシ」のような普段使いの物に多い)のもの、そして食品に関してはまだまだと思うところが多いです。そんな中、今まで「味噌」「ひき肉・スライス肉」「アイスクリーム」と色々な食べ物を開発してきた我が家なのですが、ついに新たな食品開発に踏み切りました。それは『豆腐』です。我々の赴任当時からチューブ入りの豆腐はあったのですが、触感、風味共にあまりよくなく、何とか美味しい豆腐を食べたいと思っていました。そんな中、今年の正月に私の友人がヤンゴンに遊びに来てくれ、念願だった「にがり」入手することができました。そこでいよいよ満を持して豆腐作りを始めた…というわけです。

まずは豆乳作りですが、ヤンゴンの友人にもらった「豆乳マシーン」を使います。なんと豆と水を入れてスイッチ一つで豆乳を作ってくれるという優れもの。20分ほどでできた豆乳を日本から持ってきた木綿で漉し豆乳完成。続いて、それを鍋に入れ80°C位まであたため、にがり投入。2~3回かきませた後火を止めふたをして待つこと20分。おぼろ豆腐状になったものを再び木綿に入れ、重しをして水を切ること30分…なんとか完成了。気になる味はというと…あれ?あまり美味しい? 実は豆乳が完成した段階でちょっと味見をしてみたのですが、日本の豆乳のような甘みや風味がありませんでした。ここから推察するに恐らく『大豆が美味しい』のではないかと思われます。きっとミャンマーの気候に適する大豆を栽培していると思うので、日本のような旨味がないと思われます。ですので、豆腐作りは現在フェーズ2『美味しい豆探し & 豆乳作り』に入っています。現在我が家の手作り味噌も大豆ではなくこちらの名産「ひよこ豆」でつくっていて大変美味しいので、根気よくそういう豆を探し、美味しい豆腐を作りたいと思います。



こんなことを家でしおちゅうやっているので、娘の中にも『無ければ作る』精神が芽生えたようです。今日は3日「ひな祭り」なのですが、当然ミャンマーの我が家には雛人形はありません。そうすると何を思ったか、突然妻の協力を得ながらですが自作の雛人形を作り始めました！3時間ほど悪戦苦闘していたようですが見事完成。ものに不便しない日本では身につかないであろうこういうスキルが伸びていくのを見ると、親としてはとても嬉しく思います。



それではまた来月、こちらでの生活をお届けします。

