

想像すれば世界が広がる

～缶詰レシピ考案で味を想像し、さらに美味しさを探求する～

これまでほとんど無縁に近かったサバトマトソース缶を使ったレシピ考案が今楽しくて仕方ありません。ガーナ生活の中で欠かさずに常備しているものと言えばツナ缶で、オイル漬のチャックでないとダメというこだわりを持ち、他にコーン缶やコンビーフ缶、トマトチョップ缶など気づいた時買い揃えておく程度の缶詰がある中で、サバのトマトソース缶は数回しか料理したことなく、その数回の料理は全てガーリックトマトパスタでした。なのに今、常備品にしているのが GEISHA のサバトマトソース缶なのです。GEISHA の缶詰は日本の食品会社「川商フーズ株式会社」様が中国に工場を持ち、アフリカや東南アジアに販売展開しているサバのトマトソース缶です。今回、学校図書で購入にあたり協賛をアフリカを統括する KAWASHOFOODS(GULF)FZE 様から戴き、それがご縁で GEISHA 缶を使ったレシピを偶数月20日に10回 WEB 公開するという事で始めた企画だったのですが、1度作り始めるとどんどん味の想像が出来るようになり、それが楽しくて「次はこの作り方を活かしてあれを作ろうかな。」と段々と味の想像、美味しさへの探求心が生まれてくるのです。図書館の本を読むことでの想像、また工作を指導する中での想像と創造する力を常に子どもたちに育ててほしいと願っている物がまさに今自分がやっていて楽しいと思えるものになっているのです。相手の食文化を学び、それにあったレシピを考案するのも異文化に住んでいるからこそ出来る事なのかもしれません。ガーナの人たちは食に対して保守的な面があります。これまで、ハンバーガー、ハンバーグ、コロッケと試食をしてきてもらった中で、辛味や塩味の足りなさを指摘されています。確かに、ガーナの食文化は辛味塩味とあり、発酵食品の酸味、揚げ物はこんがりきつね色ではなくディープフライが求められ、それらを考え一度完成したレシピをさらに美味しくなるように改良するのもまた楽しいのです。先日、コロッケを試食してもらった際、みな大絶賛でしたが「塩味を加えると良い。」とアドバイスがありました。実は私も最初に作ったコロッケ、そして試食してもらった2回目のコロッケと物足りなさを感じていました。単に美味しいポテトコロッケに過ぎなかったのです。塩味ではなくサバの身を感じないと感じていたのです。そんな時に改めてローカルで好きなポイルヤム with シチュ（写真左）を食べてガーナの食文化に気づいたのです。やはりサバの身を感じないと単に美味しいポテトコロッケになると。3度目のコロッケチャレンジはしっかりとサバの身が感じられるものとなりました。（写真真ん中、右）想像し探求することは世界が広がると GEISHA 缶を通し感じています。

國分敏子

ガーナ挨拶 No.51 01/10/2022

