



ジャネット号! GO!



英語指導助手のジャネットさんのエッセイ

最近スーパーで餃子を買ったときに、店員の方から「餃子が好きなんですか?」とフレンドリーに尋ねられました。恐らく私が定期的に買うのを覚えていたのでしょう。

カナダでも餃子を食べたことがあります。カナダでは「ポットステッカー (Potstickers)」と言い、鍋にはりつけて調理するので、そう呼ばれているのだと思います。しかし、餃子とも呼んでいました。日本語を知り始めてから、「ぎょうざ」は日本語の発音だと気付きました。調べてみると餃子は中華料理ですが、日本と北アメリカでは日本語で「ぎょうざ」と言っているようです。

興味深いことに、おいしい具材を包んだ一口サイズの食べ物は様々な国にあります。イタリア料理には、パスタの中に、肉、野菜、チーズを入れて茹でた「ラビオリ」がありますし、スペイン料理では、生地で肉、野菜を包んで揚げたものを「エンパナーダ」と言います。日本にも具材が包まれている食べ物が数多くあります。

私のお気に入り、祖父の生まれた国であるポーランドの「ピエロギ (Pierogi)」です。小麦粉、バター、卵、クリームで作られた生地を丸めて、平らにし、その生地を餃子の皮と同じような大きさに切り抜きます。人によって入れる具材が違いますが、定番は玉ねぎの入ったマッシュポテトか、チーズの入ったマッシュポテトです。その他にキャベツやマッシュルーム、肉が入ったものや、甘いジャムが入ったものもあります。肉が包まれていると、厚みのある餃子のようなのです。

包んだ後は、沸騰したお湯に入れて鍋の上へ浮かんでくるまで待ちます。茹でたあとに

すぐ食べることもできますが、バターで焼いたり、油で揚げる人もいます。この見た目はさらに餃子に似ています。

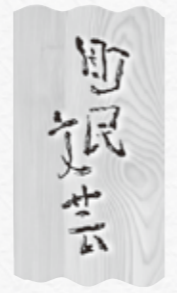
ピエロギは餃子よりももっとカロリーが高いと思います。特にバター、チーズ、濃いクリーム、小さいサイズのベーコンを使って作られたものはカロリーが高いです。

カナダではスーパーで冷凍ピエロギを買うことができますが、私は作ります。かなり面倒ですが、自家製の方がもっとおいしいからです。

昔サマーランドにいた頃、ある土曜日の午後に息子2人と友達4人が家の裏庭にあるスケートリンクでアイスホッケーをしていました。私は友人と一緒にキッチンに立ち、自家製のピエロギを作っていました。約3時間もかかってしまいました。120個以上のピエロギを作り、内緒で新年まで20個ほど冷凍しておきました。ポーランド人の祖母とは違い技術がないので、とても疲れました。ピエロギができあがり、アイスホッケーをしていた息子たちを呼ぶと…15分後には無くなっていました。3時間の仕事が、15分の楽しみとなってしまいました。



ピエロギ (Pierogi) ※参考画像



茂岩俳句会

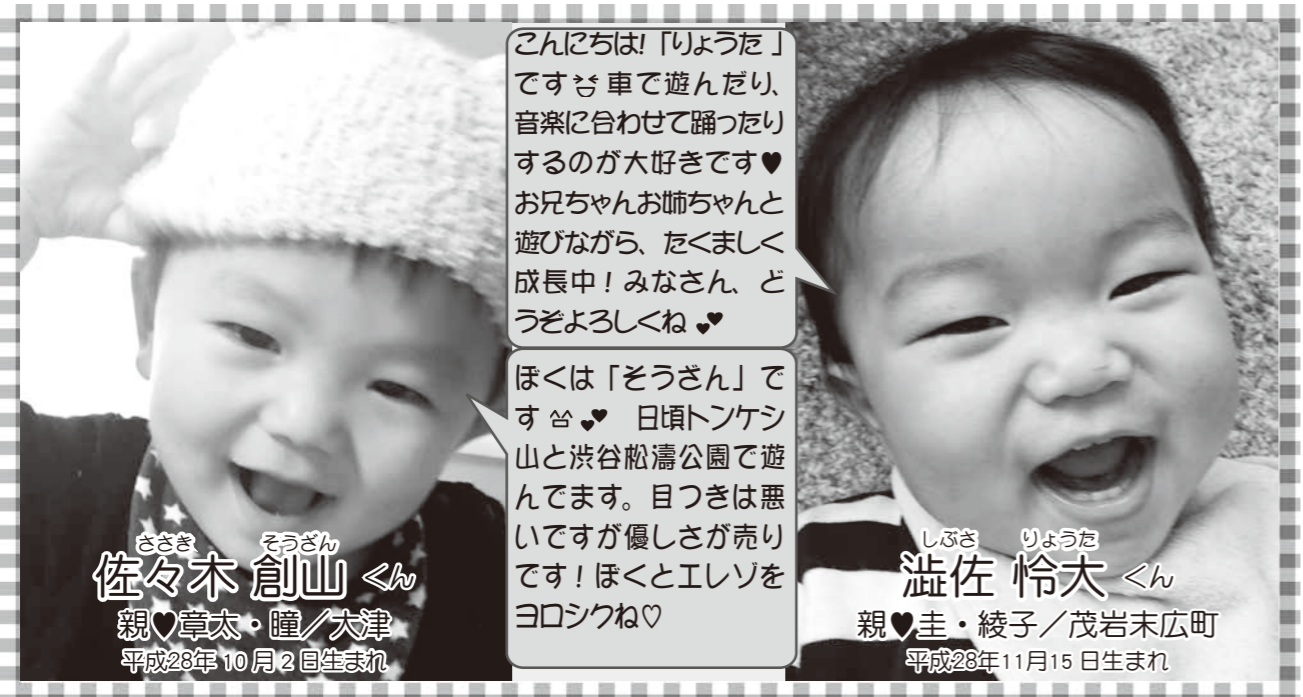
みぞるるやバス待つ刻の長かりし
牧野 ユキ
枯木立街の灯りの見え隠れ
松井 テル子
立冬やいつもの散歩風の路
大崎 和子
靴裏につきし落ち葉を落としけり
野田 のり子
独り言多くなりがち今朝の冬
長崎 あけみ
連峰のぐんと身近になる枯野
中屋 吟月

豊寿文芸

日短や家路を急ぐ子らの声
海 富智恵
陽のにはい畳む日和や菊かおる
堀川 富子
産土の一樹を指呼に鷹かへる
堀田 幸子
躓きてそこから秋の始まりぬ
新保 幸子
秋日和手話通じたか野猫ニヤク
青木 公範
川底の石に恋して赤紅葉
前川 ひとみ
吉田屋のうどんの鍋に紅葉の麩
上田 知子
日溜りで落葉と猫の鬼ごっこ
福井 一浩
苦も楽も円く混ぜこみいも煮会
垣内 順子
酔芙蓉昨夜のキスは嘘です
伊藤 泰山
ひとつ消しひとつ灯して長き夜
徳田 則子
司会者の居らぬ賑わい夜の白鳥
佐藤 通彦



我が家のアイドル



こんにちは!「りょうた」です。車で遊んだり、音楽に合わせて踊ったりするのが大好きです。お兄ちゃんお姉ちゃんと遊びながら、たくましく成長中!みなさん、どうぞよろしくね。

ほくは「そうざん」です。日頃トンケシ山と渋谷松濤公園で遊んでいます。目つきは悪いですが優しさが売ります!ほくとエレゾをヨロシクね。

ささき そうざん
佐々木 創山 <ん
親♥章太・瞳/大津
平成28年10月2日生まれ

しづさ りょうた
澁佐 怜太 <ん
親♥圭・綾子/茂岩末広町
平成28年11月15日生まれ