

サハリンより プリヴィヤト

※こんにはち～英語のHiと同じ

ちよつとしたマイブーム



暦は早くも4月。「三

月」は去る」と言われる

通り、本当に早く過ぎ

てしまいました。

ウリ魚を塩水に5〜6

時間浸した後、干すの

です。早ければ3〜4

日で食べることができ

ます(一番大切な塩分

の加減は秘伝だそうで

いいね)、ビールが進む

す)。干しキュウリ魚は、

よ！しかし、これは夫

そこを魚を吊るして

干した後はそのまま皮

と骨を取り除いて食べ

には少々不評。ロシア

式から揚げにするか、

スープにした方がいい

まず、夫がロシアの「干

しキュウリ魚」を作り

ました。これはビールに

「カラスミ」に似ている

き」と「ホッケの開き」。

お次は、「ニシンの開

市場でシマホッケとニシ

ンを購入。ホッケは尻

尾を落として30センチ

はある大物。ニシンは

大きさもさることなが

ら、脂がのつて、どちら

も大根おろしを添え

て食べましたが、本当

においしい!!

日本に住んでいたら、

絶対に自分で作ろう

などとは思いません

でしようが…。こちら

にはないので、食べた

ければ、自分で何とか

しなければなりません。

しかし、二工程ごとに手

間をかけてできたもの

は、思い入れもあり、

味も格別です。普段

は骨を取るのが面倒

ひたすら食べる場面が

多し、映画でしたが、こ

の、

「オリホヴィク、美香」北

見生まれの北見育ち。ロシ

ア人の夫と中学生の息子

の3人家族。サハリンに

在住。

。

映画を見たなら、むしろ

豚汁

におにぎり

と豚汁

が食べたくなりました。

私の前にこの映画を

見た同僚も、同じこ

とを考えたそうです。

外国に住む私たちが

本当に懐かしく思う

日本の料理は、寿司と

かではなく、おいしい

おにぎり、煮物、おひ

たし、ラーメンなど、こ

普通のもの。それが、

普通ではないのです。

ユジノサハリンスクは、

日本料理の食材や韓

国料理の食材が比較

的豊富に手に入るので、

他のとろろに比べたら、

本当にありがたいこ

とです。日本食ばん

ど、

。

。

。

。

。

。