

皆様でご覧頂けると幸いです。



竹山新聞 第3号

住所：〒431-0202 静岡県浜松市西区坪井町4231

TEL：053-448-2006 FAX：053-449-4526

はじめに

今回は日本とミャンマーの二つ目の違いをご紹介致します。今回の話、何だろう。次の記事を読む前に少し考えて見ましょう。今回の内容は食事です。日本の料理は甘いのは多いと思います。なぜなら、会社でお弁当を食べると副菜は甘のが多いです。私達の口に合う味もありますが、副菜の甘さは苦手です。その上で、生を食べるのも苦手です。生の物と聞いたら怖くて食べるため、ためらって来た。生の魚には食べられる種類はありますが、生の肉は怖くて食べられません。ここには馬も生でたべますね。ミャンマーには馬は戦争に使う生き物なので誰も馬を食べません。ホムのため、糸内豆も辛いと感じます。梅干しの酸っぱさより糸内豆の味は言えないほどです。でも、焼き鳥と、マグロマヨネーズおにぎりとかコメ焼きは何回食べても旨い飽きられないほどです。これはもう一度食べたい日本の料理です。チャンスがあれば自分でやってみたいです。

ミャンマーの伝統的な食べ物

今回は人の事ではなくミャンマーの伝統的な食べ物をご紹介致します。モヒンガと言うと料理です。モヒンガは、米麺を使った魚ベースのスープで、レモングラスで味付けされており、ミャンマーでは国の料理と見なされています。

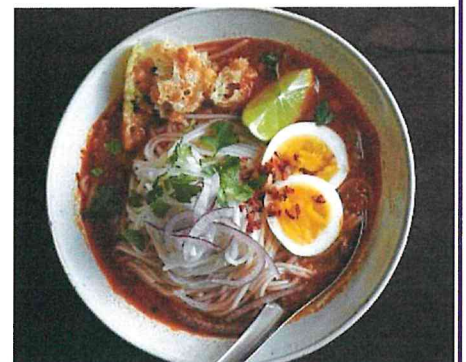
サービング：3人材料

スープ用

- 1個の白玉ネギ
- 227グラムのティラピアまたはナマズの切り身
- 3センチの新鮮なショウガ、みじん切り
- 3個のにんにく、みじん切り
- 大さじ4の植物油脂
- 1.5小さじのターメリック
- 1小さじのパプリカ
- 4大さじの米粉（またはひよこ豆粉）
- 1.5茎レモングラス
- 1小さじのだしパウダー
- 大さじ4のフィッシュソース

組み立てるため

- 227グラムの米麺
- 1束のコリアンダー、粗く刻んだ
- 2ゆで卵、半分
- 1ライム、四分の一
- 砕いた赤唐辛子



作り方

- ✂ 各レモングラスの茎の根元から約5センチを切り、それらの断片を薄くスライスします。
- ✂ 各レモングラスの茎の残りの部分を激しくたたき、各茎を8センチのセクションに切ります。
- ✂ 薄切りにしたレモングラスのリングを揚げ、長いセクションをスープに使用します。
- ✂ だし粉と大さじ2のフィッシュソースを入れた大きな鍋で10カップ (2.5l) の水を沸騰させてスープを準備します。
- ✂ パウンドされたレモングラスセクションと魚の切り身を追加します。魚が焼き上がるまで約10分煮る。
- ✂ フライパンで、中・強火で油を熱します。油が十分に熱になったら、みじん切りの玉ネギ、にんにく、生姜、薄切りにしたレモングラスを加えます。3~4分ソテーする。
- ✂ 熱を中程度に下げます。ターメリック、パプリカ、フィッシュソース大さじ1、塩少々を加えます。中火で約5分間加熱し、時々かき混ぜます。
- ✂ その間、鍋からフィレを取り出します。2つのフォークを使用して、魚をできるだけ薄く粗く刻みます。
- ✂ フライパンの混合物に魚を追加します。熱を中から高に上げ、魚をソースで約10分間調理し、激しくそしてかなり定期的にかき混ぜます。
- ✂ 魚の混合物をスープに入れ、再び沸騰させます。
- ✂ 他の大さじ4のフィッシュソースを加えます。米粉を加えてかき混ぜる。沸騰させて、約15分間またはスープがかなり濃くなるまでスープを煮ます。
- ✂ 個々のボウルに麺を加え、スープで覆う。半分にゆで卵を乗せ、コリアンダーと砕いたコショウをふりかける。ライムのウェッジを添えて出す。

私から見た〇〇

正田さん

正田さんは仕事に夢中な人だと思います。仕事をやっている時に誰にも話しかけるのを見ません。でも、私がワヤ一の機械のとなりの場所にメモ帳を忘れた時、検査の部屋まで来てくれた。



小林さん

小林さんは優しい人だと思います。私達が仕送り出来るため郵便局まで連れてくれました。その日にウソさんがキャッシュカードを無くしたのも一糸者に探してくれました。



佐藤さん

佐藤さんは人懐っこい性質だと思います。私達を色々教えてくれたり、相談してくれたりしました。その上で、私が2回目の新聞に辛い物を食べたいと言いましたから家から唐辛子を持って来てくれました。

