



河北新報社 TEL.022-211-1111(月曜から金曜)

きょうのテーマ

みんなの将来

みんな動こう

みんな知りたい

みんな守ろう

みんなトモダチ

本場の味で仲間が集う場



本場の味を提供(ていきょう)する
シティさん(左)と渡辺さん=11月
10日、大崎市鹿島台

料理の腕は、友人から
「お店を出してもいい味
だよ」と褒められるほど
に上達。「みんなが集ま
れる場所をつくりたい」
という思いもあり、21年
に店を開きました。

店ではインドネシアの
食材や調味料、菓子など
(4637)8491。

シティさんは夫の渡辺
輝さん(58)と4年前に
店を始めました。店名は
「ワルン・ブルカ・ジャ
ヤ」。インドネシア語で
「幸運に恵まれますよう
に」との願いが込められ
ています。

1番人気はインドネシ
ア西スマトラ州パダン地
区の伝統料理「ナシパダ
ン」(1350円)です。
「ルンダン」と呼ばれる
牛肉のココナツミルク煮
込みなどを盛り付けた一
皿料理で、青唐辛子の調
味料「サンバル」を絡め
て食べると、絶妙なバ
ランスの甘味と辛味が口
に広がります。

シティさんが生まれた
のは、インドネシア東ジ
ヤワ州ののどかな田舎町
です。3姉妹の長女で子
どもの頃から料理を手伝
っていました。どの家庭
にもヤシの木があり、コ

2003年に来日し、
05年に結婚。インドネシ
ア人の知り合いがないなく
てさみしい時期もありま
したが、友人が増えると、
自宅で料理を振る舞うよ
うになりました。

日本で奮闘する印度
ネシア人にとっては、心
のよりどころのようなお
店です。シティさんは「お
客さんとゆっくりお話を
する時間が幸せ。もつと
インドネシアの故郷に
帰ったような雰囲気のお
店にしていきたい」と語
ります。

インドネシア出身／飲食店経営
シティ・コリマさん(48)



ボリュームたっぷりの人気料理
ナシパダン。「おなかいっぱいに
なつてほしい」とシティさんは
話す=11月10日、大崎市鹿島台

も販売し、配達も受け付
けます。来店客の約6割
はインドネシア人。若い
技能実習生からは仕事の
相談を受けることもあります。
シティさんは「日本
のお母さん」としてアド
バイスします。



2面 ニコ☆プチモデルと体験!

3面 3分チャレンジ

4・5面 わが校わがまち スクール通信

6面 キホンがわかる こども英語

7面 投稿特集

8面 かほく防災記者リポート

この日 何の日

◇12月1日(月) 世界エイズデー
エイズのまん延防止などを目的に世界保健機関(WHO)が1988年に制定。レッドリボンが活動のシンボルで、患者や感染者に偏見を持っていない、差別をしないというメッセージが込められています。

きょうの紙面
もも