

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

あなたの隣の 外国人

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

本場のインドネシア料理を味わえる店が宮城県大崎市鹿島台にあるよ。腕を振るうのはインドネシア出身のシティ・コリマさん(48)。古里の味を求めて、県外からもインドネシア人が足を運ぶんだって。

シティ・コリマさん(48)
インドネシア出身／飲食店経営

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の中に広がります。



シティさんが生まれたのは、インドネシア東ジャワ州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



ポリウムたっぷりの人気料理ナシパダン。おなかいっぱいになってほしいとシティさんは話す＝11月10日、大崎市鹿島台

コナツを料理に使うのが当たり前だそうです。2003年に来日し、05年に結婚。インドネシア人の知り合いがいなくてさみしい時期もありましたが、友人が増えるうちに自宅でも料理を振る舞うようになりました。

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

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、シティさんは「日本のお母さん」としてアドバイスします。



日本で奮闘するインド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。もっ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。

◆店の営業日は基本的に金、土、日曜と祝日ですが、不定期で休みもあります。詳しい予定は渡辺さんがゲルマップの店舗情報欄に載せています。連絡先は090(4637)8491。

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

- 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