

なんちゃって料理

最近^{さいきん}は海外^{かいがい}でも日本^{にほん}の食材^{しょくざい}が手^てに入りやすくなりました。日本^{にほん}食^{しょく}のスーパーやアジア食品店^{しょくひんでん}に行かなくても、一般^{いっぱん}のスーパーでお醤油^{しょうゆ}やお味噌^{みそ}、海苔^{のり}やおせんべいも売^うっています。豆腐^{とうふ}はふつうの食材^{しょくざい}として当たり前^あのように野菜^{やさい}のコーナーに並^{なら}べられていますし、日本酒^{にほんしゅ}もワインの棚^{たな}に並^{なら}んでいます。また、スーパーになくても、ネット^{ちゅうもん}で注文^{にほん}すればたいの日本^{にほん}の食材^{しょくざい}は手^てに入ります。

でも、日本^{にほん}の食材^{しょくざい}を手^てに入れるのが大変^{たいへん}だった頃^{ころ}がありました。今^{いま}ほどスーパーに日本^{にほん}の食材^{しょくざい}が並^{なら}んでいなくてネット販売^{はんばい}が普及^{ふきゅう}していなかったころ、わたしは「なんちゃって日本^{にほん}食^{しょく}」を作^{つく}っていたことがあります。「なんちゃって」という言葉^{ことば}は本物^{ほんもの}ではないけれど、似^にているという意味^{いみ}に使^{つか}われます。つまり、「なんちゃって日本^{にほん}食^{しょく}」は日本^{にほん}の食べ物^{たもの}ではないけれど、日本^{にほん}食^{しょく}みたいだという意味^{いみ}です。だから「なんちゃって日本^{にほん}食^{しょく}」を食^たべると、日本^{にほん}の料理^{りょうり}を食^たべた気分^{きぶん}になれるんです。私^{わたし}が海外^{かいがい}に住^すんでいて、「なんちゃって日本^{にほん}食^{しょく}」を作^{つく}ったときの話^{はなし}をしましょう。

ある日^ひ、私^{わたし}は仕事場^{しごとば}でドリトスを食^たべていました。ドリトスのパリパリとした食感^{しょっかん}が好き^すなのですが、いつも味^{あじ}が濃^こすぎると感じ^{かん}ていました。その日^ひに家^{いえ}

から持ってきたものは白いご飯だけで、おかずは歩いて5分ぐらいにあるスーパーで買うつもりでした。でも、雨が降り始め、雨の中をスーパーまで行くのは面倒になってしまいました。どうしようか考えていたら、こんなことを思いつきました。「ドリトスを砕いて白ご飯にかけたらふりかけになるんじゃない？しょっぱいし・・・」早速ご飯に砕いたドリトスをかけて食べてみました。すると、おいしいふりかけご飯になったのです！市販のふりかけが好きではなかった私は市販のより美味しいと思い、それから時々食べるようになりました。



ドリトス



ふりかけ

また、お寿司が食べたくなかったこともよくありました。でも、海外で生魚は手に入りにくいのです。沿岸部の町では魚介類が豊富なスーパーもありますが、生で食べないよう注意書きがしてあります。内陸の町では、鮮度へ不安が強くなります。レストランのお寿司は鮮度が不安なうえに、お世辞にもおいしいと言えないところが多いです。そういった理由で、なかなか美味しいお寿司を食べることができませんでした。それにやはりレストランは高いのです。だから、どうしても生魚が食べたい時は炙りマグロを作っていました。スーパーに売っているマグロではニース風マグロサラダを作ることができます。ニース風マグロサラ

ダのマグロも日本の炙りマグロも外は焼いてありますが、中は生なのです。つまり、ニース風マグロサラダに使えるマグロなら、炙りマグロにも使えるはずなのです。フライパンでマグロの外側だけを焼いて、ワサビ醤油で食べました。ご飯を酢飯にしてそのマグロとのせると、ちょっとだけお寿司を食べている気持ちになりました。



ニース風マグロサラダ



炙りマグロ

日本から持ってきた海苔を使い切ってしまった時は、なんちゃって海苔も作りました。ハウレンソウやケールを手で細かくちぎり、オーブンかトースターを使って低温で焼きます。パリパリになって乾燥したものに塩を振りかければ出来上がりです。味は違いますが、見た目と食感は手もみ海苔のようなものができあがります。そして、海苔のご飯の上にご飯の上のせて食べるとおいしいのです。



てもみ海苔 (筆者撮影)



焼いたケール

またおせんべいが食べたくなくなった時も自分で作ったことがありました。シリアル^のライスパフをフライパンで炒め、お醤油^を回しかけて冷まします。そうすると、カリッとした仕上がりになったおせんべいが出来上がるのです。これは残りの白ご飯^{でも}できます。お醤油^の代わりに塩^ををふりかけてもおいしくなります。

あんこ^が食べたくても小豆^がない時は、スーパーのラテンフードコーナーでレッドビーンズ^をを買いました。小豆^{より}3倍も4倍も大きいので豆^をを煮るに時間^がかなりかかりますが、食べごたえがあるあんこ^ができます。缶^にに入ったあんこ^ははアジア食品^で売っていたのですが、私^{には}は甘過ぎました。それでレッドビーンズ^をを使って、自分で甘さ控えめなあんこ^をを作りました。自分で煮たレッドビーンズ^ににお餅^をを入れればぜんざいになりますし、アイスクリーム^とと果物^ををのせればクリームあんみつ^ができあがります。寒天^ははどうしたのかって？ 寒天^はゼリー^でで代用^しました。



ぜんざい



クリームあんみつ

日本食^{にほんしょく}ではありませんが、なんちゃってスープも時々^{ときどき}作っていました。寒い^{さむい}日には暖かい^{あたたかい}スープが飲みたくなります。でも、仕事^{しごと}のあとスープをコトコトと煮込む^{にこむ}体力^{たいりよく}も時間^{じかん}もないときは、トマトジュース^{つか}を使いました。茹でたセロリ^ゆやジャガイモ^かにトマトジュースを注いで^{そそ}温めて^{あた}飲んで^のみたのです。缶^{かん}に入^{はい}ったトマトスープよりもおいしい^{おいしい}スープが出来^{でき}上がりましたよ。

みなさんは何か「なんちゃって料理^{りょうり}」を作^{つく}っていますか。日本^{にほん}で作^{つく}っている自分の国^{じぶんくに}の料理^{りょうり}、例えば「なんちゃってメキシコ料理^{りょうり}」や「なんちゃってモロッコ料理^{りょうり}」、または外国^{がいこく}で作^{つく}っている自国^{じこく}の料理^{りょうり}があったら、ぜひ周り^{まわり}の人に^{ひと}おし教えて^{おし}あげてくださいね。

(2091字)

(2026.3 Written by Mami TANAKA)

<写真^{しやしん}>

AC フォト <https://www.photo-ac.com/>



この作品^{さくひん}はクリエイティブ・コモンズ^{ひょうじ} 表示 - 非営利 - 継承^{けいしょう} 4.0 国際^{こくさい} ライセンス^{もと}の下^{もと}に提供^{ていきょう}されています。この作品^{さくひん}を利用^{りよう}する場合は、^{ばい}「たどくのひろば」を出典^{しゅつてん}として示^{しめ}してください。

例^{れい}) 出典^{しゅつてん}: 「たどくのひろば」 (<https://tadoku.info>)

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. When you use this work, please indicate the source as in the example above.