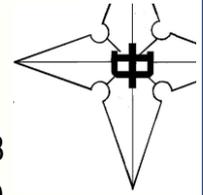


南浦和中だより



〒336-0026 さいたま市南区辻 6-1-33

TEL 048(863)0753

FAX 048(836)1589

さわやか相談室直通

TEL 048(837)5909

『色・ホワイトブレンド』

校長 おお ころ うち のり かず 大河内 範一



私が作るコーンスープは、すこぶる評判がいい。その昔、自分の母からレシピを伝授してもらい、少しずつアレンジしてこの味を確立させてきた。もしも我が家の「家庭の味」を決めることがあったとしたら、きっと上位を争うだろうと確信している。

コーンスープの作り方は、ちょっと本格的だ。弱火で溶かしたバターに、小麦粉を少量ずつ加えながら馴染むまで木ベラで混ぜ合わせる。そこに牛乳を少しずつ注ぎ入れながら、念入りにブレンドさせていく。この段階が「炎の料理人」としての腕の見せ所で、味の要となる白くてなめらかな「ベシヤメルソース」を完璧に仕上げる必要があるのだ。また、スープに投入するコーンは、ホールタイプ（つぶつぶのほう）とクリームタイプ（ドロドロのほう）の両方をブレンドするのも、こだわりの1つだ。そして、コンソメを加えてじっくりコトコトと煮た後に、塩・胡椒で味を整えたら、極上の美味しさで、心も体も温まる優しいスープが完成するのである。

コーンスープは日本ではお馴染みの人気スープなのだが、実は海外ではそうでもないらしい。ちなみに「世界三大スープ」というのを調べてみると、一般的にはフランスの「ブイヤベース」、タイの「トムヤムクン」、中国の「フカヒレスープ」を指すとのこと。なかなかいいチョイスとは思うのだが、ロシアの「ボルシチ」、イタリアの「ミネストローネ」、アメリカの「クラムチャウダー」なども捨てがたい。そもそも日本の「味噌汁」だって忘れちゃいけない。スープの世界は実に奥深い。

料理にまつわる言葉を調べてみると、著名人たちはこんな名言を残している。料理家の栗原はるみさんは『料理って楽しいよね、自分の思いが伝わるじゃない』、中華料理人の陳建一さんは『料理は愛情』、日本料理人の神田川俊郎さんは『美味しい料理は、人をニコニコ、生き生き、バリバリ、元気にいただきます』、イタリアのファッション・デザイナーのエルザ・スカパレリさんは『良い料理人は幸せを分配する魔女のようなものね』、そして、海賊「麦わらの一味」のコックのサンジさんは『さァ食べ！食いてェ奴にゃ食わせてやる！！』と言っているである。様々な名言や格言を読んでみて、料理の世界は本当に素晴らしいと改めて感じる事ができた。

本校でも2学期末に、2年生の家庭科の調理実習で『鮭のホイル蒸し』と『切り干し大根の煮物』を作っていた。私は授業の様子を見に行っては、なかば強引に味見をさせてもらったが、どの班もととても美味しく芳醇な味で、実に幸せな気持ちになった。

さて、短い冬休みになるが、台所に立って料理に挑戦し、大切な人に振る舞ってみてはいかがだろうか。真心を込めたメニューに、とびっきりの笑顔を添えて。