



すこやかに
とばっこげんきっこ

おみらむい 絵

vol.210

5月は大型連休のゴールデンウィークがあります。この連休を利用して、お出かけやピクニックなどを楽しむのもいいかもしれません。



松本 真奈 ちゃん

令和5年5月18日生まれ (相差町)

お姉ちゃんたちに負けないように育ってね



松本 華奈 ちゃん

令和5年5月18日生まれ (相差町)

お姉ちゃんたちに負けないように育ってね

KIDS PHOTOGRAPH
やんちゃっこ
あまえっこ

満1歳になる元気なお子さんの写真(デジタル画像可)に25文字以内のコメントを添えて、広報情報係へお送りください。メールでも受け付けています。

☒ koho@city.toba.lg.jp



岡野 丞 ちゃん

令和5年1月15日生まれ (相差町)

何でも好奇心旺盛なやんちゃっこ！お兄ちゃんたちといっぱい遊ぼうね

※今月号よりお子さんの敬称を「ちゃん」に統一して掲載しています。

フランス人の私は日本に滞在中、何を食べて、どのように食事を作るのかとよく聞かれます。私の料理法は自国の文化に強く影響を受けていますが、レパートリーを広げるために、他国の文化から学んでいます。

例えば、フランスと日本では料理のベースとなる味付けが異なります。フランスでは、塩気のある料理には基本的に砂糖を使いません。一方、日本では甘い味付けは一般的で、基本の味付けが「さ・し・す・せ・そ」の順番で、最初に入れる調味料が砂糖になることをフランス人が理解するのは難しいかもしれません。また、フランスではケーキを焼くときに必ず塩をひとつまみ入れますが、日本のかたには馴染みがないかもしれません。



あおさのペースト

そして、私が日本の料理について驚かされるのがあります。それは、海外から料理を学び、それをとても美味しくして人気のある料理に変化させる能力です。

料理を作るうえで、私がとても重要だと思うルールがひとつあります。それは、海外のレシピであっても住んでいる地の食材を使うことを忘れてはいけないことです。たとえば、鳥羽のかたにとっては、ゆず、みかん、あおさ、ちりめんなどは身近な食材であり、私がゆずカード(ゆず風味のペースト)、みかんのマドレーヌ、あおさペースト(バジルの代わり)、ちりめんピザを作ると、友人はとても喜んでくれます。

フランス料理や日本料理を別々で作るのではなく、2つの食文化をどう融合させるかを考え、新たな結果が生まれるように、私は挑戦します。

食文化と特産物を融合する

TOBA

観光商工課 ☎ 25 1157

国際交流員カツ・ポーリンが見つけた
Fantastique

Vol.8

