

## 世界の料理教室「ベトナムの家庭料理」が開かれました 味も講師も優しいベトナムの家庭料理

坂口裕美子(文化交流部会)

2月20日(木)菊田公民館で開催された「世界の料理教室ベトナムの家庭料理」に参加しました。講師はレ・バン・タンさん。講師補助として日本語ボランティアの奈須野育美さんがご協力くださり、「ブン(麺料理)」「バインミー」「生春巻き」の3品を教えてくださいました。

「ブン」はお米で作った麺で、茹でたブンに、トマト、玉ねぎ、牛肉、調味料を入れ30分煮込んだスープを注いで作る、材料の旨味がたっぷりの優しい味わいの麺料理でした。「バインミー」はフランスパンを使ったサンドイッチ。とても彩りよく仕上がりました。

「生春巻き」では、優しいバン・タンさんが、自分は食わずに人のために春巻きを包み

続けてくださっていた姿がとても印象的でした。

3品の料理の他に、バン・タンさんが「チエー」というベトナムのぜんざいまで振る舞ってくださり、とても豪華なランチタイムになりました。

ベトナムの食材は、地元京成津田沼駅前のワイがや通りにある食料品店「TU THAO」で購入できるそうです。

ヘルシーで身体にも優しい料理は全てとても美味しく、日頃一緒に働いているという息の合った二人のおかげで、とても温かい雰囲気の良い教室でした。バン・タンさん、奈須野さん、ありがとうございました。



前列右が講師のレ・バン・タンさん。中央が奈須野さん



この日のメニュー。ブン(右)、バインミー(左)、生春巻き(右奥)