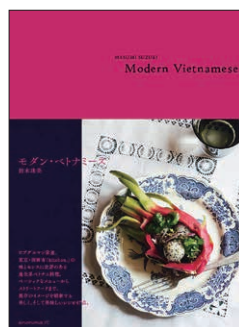


高校を卒業後、県外の料理専門学校へ進学。その後、料理学校の助手として茨城に戻りましたが、1冊の料理本をきっかけにベトナム料理を学びたいと留学を決めます。

東京の西麻布にベトナム料理店をオープンして20年。オーナーの鈴木珠美さんは高萩出身で、ベトナム料理や文化の著書を執筆し、先生として「キューピー3分クッキング」番組にも出演していました。



**Profile 鈴木 珠美**  
 1999年 ベトナムへ留学。  
 2002年 西麻布に「Kitchen」を開店。



**プレゼント (5名様)**  
 詳しくはP20へ

鈴木 珠美 著  
 『モダン・ベトナムミーズ』

帰国後、タイミングに恵まれ現在の店をオープンさせました。食事は予約制で夜のみ

## 中華・イタリアンと同等の料理に

「ベトナム語も分からず、知り合いもいなかったけど何とかなるかと。現地の花嫁学校で料理を教えてもらい、翌日に自分で食材を買って作ってみる」を繰り返した2年間の留学。諦めなかったのは「前世はベトナム人だと思う」というくらい、ベトナムが大好きだからだそうです。



「こだわりの持つて頑張っているお店が高萩に増えていて嬉しい。高萩のために協力したい」と話してくれました。1月にはベトナムの家庭料理フォーを作る公民館講座の講師を務めます。

## 高萩を元気にしたい

になります。ベトナム料理をもっと広めて、誰もが知っている料理にしたい」という強い思いから料理教室や動画配信、イベントを行っています。

## ゆり根の温かいチー



### 材料 (4人分)

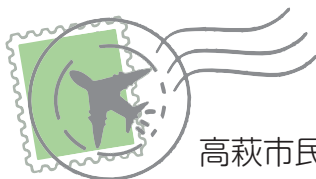
- ◆ゆり根あん
- ゆり根…………… 150g
- 白あん…………… 75g
- ◆ココナッツミルク
- …………… 3/4カップ
- ◆水…………… 1/4カップ
- ◆ゆり根…………… 60g
- ◆切り餅…………… 4個

### 作り方

- ①ゆり根あんを作る。
  - a. ゆり根は、1枚ずつ丁寧に洗う。傷・汚れは包丁で取り除く。
  - b. 鍋に湯を沸かし、ゆり根(150g)を茹でる。やわらかくなったらざるにあげ、裏ごしする。
  - c. bと白あんと混ぜ合わせる。
- ②鍋に①、ココナッツミルク、水を入れ、火にかけて混ぜ合わせる。ゆり根(60g)を入れ、ゆり根がやわらかくなるまで弱火で煮る。
- ③切り餅は、トースターなどで焼き色がつくまで焼く。
- ④器に③を入れ、②を注ぐ。



鈴木 珠美著 『モダン・ベトナムミーズ』 P125掲載



## 高萩市民の皆さまへ

どのようなお正月を過ごされていますか。

イタリアの年末年始は、イエス・キリスト様の誕生日のクリスマスが一番大切な行事です。12月24日の午後までに食料品やプレゼントを買い込み、クリスマス・イヴの料理は「魚づくし」、25日のクリスマスは「肉料理」が中心となります。

クリスマスは主に家族と共に過ごしますが、大晦日の夕食は、親しい友人たちとレストランなどで年が明けるまで待ちます。0時には、シャンパンで乾杯、「パネトーネ」や「パンドーロ」といったお菓子も登場し、さらにダンスパーティが繰り広げられます。

また、大イベント会場では、年が明けると同時に花火が華やかに打ち上げられ、日本のお正月が厳かに迎えられるのとは全く正反対で、国民性を表しているようです。

さて、私が高萩に帰る度に感じることは、市民の素朴で温かい触れ合いですが、昨年の夏に久しぶりの故郷を見て、心が和らぎ「ああ、大都会に生まれなくて良かったな」と有り難く思いました。

イタリアへ渡って30年以上たった今、時々後ろを振り返りますが、日本を離れた生活はポジティブなことばかりでなく、苦い出来事も数多く体験しました。イタリア式では「苦労を積んで骨を作り、強くなる」と言われるのですが、正にその通りで、それでも私にはいまだに実現したい夢があります。

それもこれも自分には、ふるさとに温かく迎えてくれる家族と友人たちがいるからこそ自らの道を歩むことができたと思うのです。

「私のふるさと 新年おめでとう。そしてありがとう」  
私の素直な気持ちです。

2023年1月 

### Profile くにい みか 國井 美香

声楽家・声楽マスタークラス教授

武蔵野音楽大学声楽科卒業後、東京音楽大学研究科オペラコースへ。

二期会オペラスタジオ研究生、文化庁国内研修員として研鑽。日伊コンクール入賞。

1989年 ローマへ留学。フランチェスコ・パオロ・ネーリア国際声楽コンクール優勝。

2005年 ローマ教皇の前に日本人として初の御前演奏を果たす。

2009年 市民栄誉賞受賞。