



人気ナンバーワンはハンバーガー サボテン日記担当 小橋いよ子

私が住んでいるアリゾナ州のメキシコ国境に近いツーソン市は、比較的穏やか気候です。台風、地震、竜巻などはめったになく、あるのは夏の焦がすような日照りと、モンスーン時の集中豪雨と落雷くらいです。ただし、周辺の渓谷の峰に落雷すれば山火事になる危険性は高く、サボテン砂漠の枯れ草に火がつけば大災害になる恐れはあります。それでも、夏の夜空を縦横無尽に走りまわる稲光が繰り返す音と光のショーは滅多に見られません。

はてさて、アリゾナの子供たちの食事で好物は何でしょう。

私は10年前まで現地の小学校と高等学校で、ランチレディ（レディと呼ばれると貴婦人の響きがありますが）日本では「給食のおばさん」と呼ばれる仕事についていました。それらの学校で、学生たちにいちばん喜ばれたメニューは何だと思われますか。人気ナンバーワンは、ハンバーガーとピザでした。日本でもハンバーガーは子供たちの好物ですが、日本とアメリカでは作り方が少し違います。こちらのハンバーガーは、ひき肉をまとめただけで、日本で作るように玉ねぎとニンジンのみじん切りを炒めて入れたり、つなぎの卵を使うことはしません。テレビの料理番組でも、簡単に塩、こしょうだけしか使っていません。給食に使う際も、前もってまとめてバーガーサイズにカットされて冷凍されたひき肉を、そのまま焼くだけです。あとは、チーズをはさむか、はさまないか、あとは自分たちの好みでケチャップやマスタードをつけて口に運んでいます。

ファストフードの店ではでは、注文しなくても、ピクルス、トマト、レタスは入ってきます。それを拒否することも、追加することも、どれも自分の好みに合わせて自由に注文することができます。

11月はスペシャルな料理を作る月です。感謝祭の七面鳥料理です。アメリカの一般家庭では、感謝祭の休みには、独立した子供達がそれぞれのところから家族連れで親元の家に戻ってくるので、大人数で食卓を囲みます。そのためにボリュウムのあるターキーの肉は最も適しています。

七面鳥料理のサイドに付く定番は、グリーンビーンズのカセロール、スイート・ポテト、コーンブレッド、スタッフィングなどですが今ではどれも簡単に作れます。もうひとつ大事なものがあります。克蘭ベリー・ソースです。ターキーには克蘭ベリーソースが付き物でした。作り方は冷凍の克蘭ベリーが使い易いかもかもしれません。イチゴのジャムと同じように作れます。量はまず、半分の量を砂糖とレモンの皮と一緒に少しの水で煮ます。克蘭ベリーが破裂したら残りを加えてなじませれば出来上がりです。もっとも、家では私しか食べないのでお店で克蘭ベリーの缶詰を買って間に合わせています。これが、わが家の手抜きサンクスギビングの料理です。



サタデー・トーク

バイブル・トーク

きき手 尾崎一夫 毎週土曜日放送		淀橋教会 峯野龍弘主管牧師 毎週日曜日放送	
11月02日	サボテン日記：ハンバーガー&ターキー料理	11月03日	旧約聖書 ソロモンの知恵の書：箴言
11月09日	エクアドル料理ノート（1）エクアドル料理ノート（パン人形）	11月10日	リスナーからの「お便り交換の時間」
11月16日	エクアドル料理ノート（2）エクアドル料理ノート（牛乳菓子）	11月17日	旧約聖書 ソロモンの知恵の書：箴言
11月23日	エクアドル料理ノート（3）エクアドル料理ノート（エンパナーダ）	11月24日	旧約聖書 ソロモンの知恵の書：箴言
11月30日	エクアドル料理ノート（4）エクアドル料理ノート（カルネバリート）	12月01日	旧約聖書 ソロモンの知恵の書：箴言

放送後の番組は、ホームページ(<http://japanese.reachbeyond.jp>)のトップページ左側メニューにある「インターネット放送」のリンクページからお聴きいただけます。（mp3形式）

放送時間：日本時間 午前7時半～8時 15410kHz （再放送） 午後8時～8時30分 11905kHz
（米国アリゾナ州制作／オーストラリア送信）

<お知らせ> 夜の再放送は11905kHzに変更されました。

