

マイウェイ 原

No.54
2004

かながわアジア料理物語
監修 財団法人神奈川県国際交流協会
写真 桜井たけひさ 取材 戸部民夫



財団法人はまぎん産業文化振興財団

平成16年12月発行 ● 発行人 平澤貞昭 ● 編集人 清水照雄 ● 発行 財団法人はまぎん産業文化振興財団 〒220 8 6 1 横浜市西区みなとみらい3-1-1 ☎045-225-2771 (直通) 株式会社 大日本印刷(株)

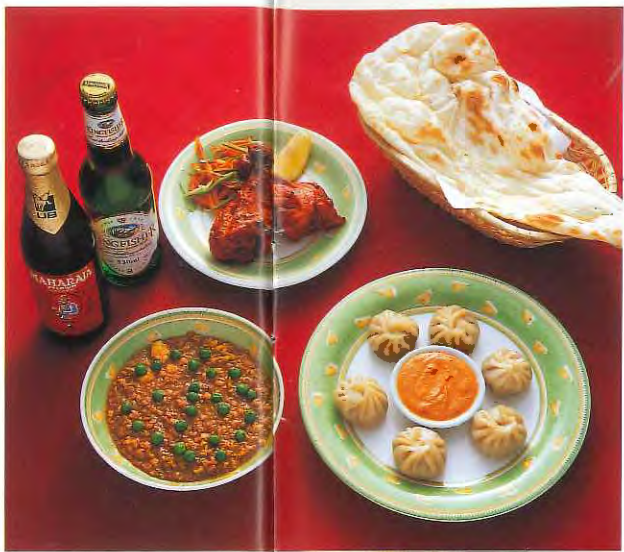


かながわアジア料理物語
 アジア料理をたずね、民族の歴史に育まれた食文化を楽しむことは、生活習慣や言葉の違いを超えた自然な国際交流です。

ネパール・インド料理 ● 川崎市川崎区

ヒマラヤ

ネパールの家庭で作るカレーの味を、そのままに。



上/ナン、タンドリーチキン（特製ソースで味付けして焼いた骨付きチキン）、モモ（ネパール餃子）、アルタマカレー。
 下/レジの前には、食後の口直しが置いてある。

表紙写真/モンゴルの民族衣装テーブルを着て店の前に立つトクホクさん（右）とバヤラさん（左）。
 裏表紙写真/ベトナム製の箸箱。

店内は、ネパール独特の生き神様クマリの写真、曼荼羅やヒンズー教の神様の壁掛け、ネパールの風景画などが飾られていて、現地の雰囲気がつぶり。いかにも本格的なネパール・インド料理が味わえるという感じですよ。

「ネパールはインドと中国（チベット）の間の国なので、宗教はヒンズー教と仏教が入り、料理文化も両方の影響があるのが特徴」と話してくれたのは、ネパール人の店長バドリ・バブ・カドカさん。

店は開店して四年目で、現在は店長と奥様のメリメさん、三人のインド人のコックとでやっています。

メニューは、ネパールとインドの両方の料理がそろっていますが、店のお勧めも、お客さんの楽しみも、やはりネパール独特の料理です。モモ（中身に豚のミンチやスパイスを入れた日本の蒸餃子みたいなもの）やアルタマカレー（ジャガイモ、豆、たけのこを使ったもの）といった代表的な料理のほか、ピリッと辛いチキンチリ、ダル（豆スープ）、タルカリ（野菜のおかず）、アチャール（漬物）などいろいろとそろっています。

体にやさしい自然のスパイスをたくさん

独特の香りと味を生み出すスパイスが棚にすずりしと並んでいる。

「料理を楽しんでもらえるサービスを」と話す店長のバドリさん。



右/店内は民族色豊かな壁飾りなどで独特な雰囲気演出されている。上/ランブシエードもネパール風。



ヒンズー神話の神鳥ガルーダと民族衣装を着た店員。

スラバヤ

インドネシア料理 ● 横浜市中区

バリ・スタイルの落ち着いた空間で、本場の味が楽しめる。

入り口に立つヒンズー教の神様の石像に迎えられ、店内に一歩足を踏み入れれば、そこはもうインドネシア一店を訪れた人は、誰もがそのように感じるはずです。「日本にリトルインドネシアを作りたい」というのが、オーナーのそもそもの考え方というだけに、椰子の木の柱を使った四阿風のメインダイニングをはじめとして、照明から家具・調度品にいたるまで、インドネシアから輸入したものを徹底して使用しています。



飾られている木彫りの像などが店内の異国情緒を演出。



ヒンズー教の神様や仏像、曼荼羅図などが、店内の異国情緒を盛り上げている。



所在地 ● 川崎市川崎区東田町 8
 パレール川崎 1F ☎ 044-246-7673 営業時間 ● 11時～15時
 17時～23時 / 無休 交通 ● JR・京急川崎駅から徒歩約5分



上インド人のコック3人が腕をふるう。ネパール料理はインド料理の影響も強い。下/店の入り口。

ん使うのがネパール料理の特徴ですが、そのスパイスの利かせ方が「インドとはちょっと違う」ところが、食べてみてのお楽しみですね。

バドリさんが言うには、「アルタマカレーなど、ネパールのカレーは、ふだん家庭でお母さんが作っているカレーの味をそのまま出しています。モモなども、ごく一般的な家庭料理です」とのこと。

人気のあるカレーは、辛さなどもお客さんの要望によって調節し、食べやすいように工夫しているそうです。「サービスをよくして、多くの人にネパールの食文化に親しんでもらいたい」というのが、バドリさんの思いです。



バリ風に統一された店内は、ゆったりと食事を楽しめる静かで落ち着いた雰囲気。



所在地 ● 横浜市中区新港2-2-1
 横浜ワールドポーターズ5F
 ☎045-222-2577
 営業時間 ● 11時～22時 / 無休
 交通 ● みなとみらい線・みなとみらい駅より徒歩約5分



上/インドネシアの民芸品なども展示されていて、目でも楽しめる。下/バリ島の石像が迎えてくれる、店の入り口。



上/若鶏の唐揚げダブダブソース(上)、ひき肉たっぷりの揚げオムレツ(左)、エビのココナッツミルク煮(右)。左下/店員の二階堂信代さんとバリ島出身のモハマド・ファドリさん。右下/こくがあっておいしい、バリ島のコーヒー。

料理です」と話してくれました。また、店一番の人気メニューは、インドネシアの代表的料理であるナシゴレン(ナシはご飯、ゴレンは炒める)で、とくに常連のお客さんには好評とのことでした。

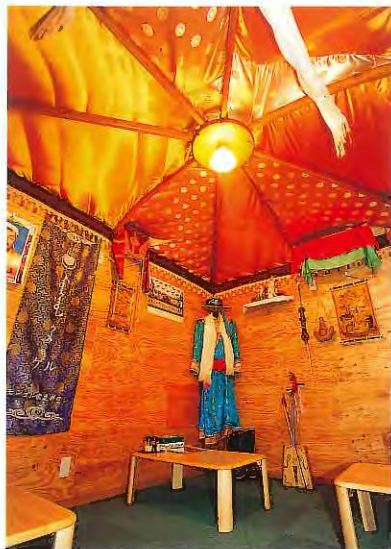
店は開店して五年目。日本にいなながら本場の味が楽しめる店、ということが口コミで広がり、週末にはインドネシアの留学生たちも集まり、幅広いお客さんが訪れています。店名の「スラバヤ」は、インドネシアを代表する港町の名前。いかにも文化の交流する場という感じがします。店内にある噴水の音や、バリ島の伝統的な楽器ガムラン音楽が心をなごませ、時間がゆったりと流れます。

料理は、もちろんインドネシア出身のコックが腕をふるい、本場の味を大切に、伝統的なスパイスの調合など、日本の味覚文化のなかでは味わえない楽しさを提供しています。

インドネシアに五年在住の経験があるという店員の二階堂信代さんは、「メニューは、どこの地域にも共通する家庭的な料理をそろえています。ココナッツの風味と、サンバル(生のトウガラシ、トマト、ニンニク、塩、胡椒などをつぶして炒めたインドネシア独特の調味料)の辛味がほどよくマッチして、ほかのアジア料理に比べてまろやかさのあるところが特徴ですから、日本人には食べやすい

大草原

モンゴルの家庭料理を楽しみながら、遊牧民の文化にも触れられる。



店内の一角に再現されているゲル。モンゴルの遊牧民の移動式住居の雰囲気が楽しめる。



しゃぶしゃぶ風羊肉と野菜鍋（上）、羊肉の塩ゆで・チャンスン・マハ（左下）、モンゴルの肉まん、ポーズ（右下）。



所在地 ● 横浜市西区中央2-17-2（ふじだな一番街）
☎045-312-6477 営業時間 ● 11時～14時 17時～23時 / 火曜休 交通 ● 相鉄線西横浜駅より徒歩10分



店頭風景。入り口にはモンゴル語で「いらっしゃいませ」の文字が。



モンゴル相撲で着用する皮製のソッド
グと乗馬用の鞭。

モンゴル相撲のプフ・クラブの若きエース店長のトクホクさん。



今年四月、横浜で初めてといわれるモンゴル料理店を開店したのは、店長のトクホクさん（内モンゴル出身）とバヤラさん（モンゴル出身）。バヤラさんは大相撲の朝赤龍関のいとこで、モンゴル出身の力士もよく食べに来るそうです。

店内にはモンゴル遊牧民の移動式住居「ゲル」を再現してあり、大草原の暮らしの雰囲気が味わえます。また、民族衣装を着て記念写真を撮るサービスや週末には馬頭琴の演奏会を開いています。

料理は、チャンスン・マハ（塩茹で肉）やポーズ（肉まん）などの羊肉の料理から魚料理やスープ、デザートまで、単品でもコースでも楽しめます。モンゴル料

理も作り方、食べ方はいろいろですが、「基本はモンゴルの家庭料理で、ウランバートル風と内モンゴル風の両方が入っている」ということです。

トクホクさんは、モンゴル・プフ（モンゴル相撲）・クラブの会員として文化交流の活動をしています。開店のきっかけも、活動を通して知り合ったオーナーを、「日本とモンゴルの架け橋になりたい」という熱意で動かしたのが始まりだそうです。目標は「モンゴル料理を食べてもらおうのと同時に、モンゴルの文化を広め、文化交流の活動を進めること」とトクホクさん。モンゴルの情報を求めて来る若い人も目立つお店です。

アル・アイン

本場の味に誘われ、アラブ諸国のビジネスマンも来店。



上／さりげなく置かれている水パイプ（中央）や調度品がアラビア風の雰囲気醸し出している店内。下／ランプ飾りもアラビア風。



アラブの伝統的民族楽器ウードを手にした店主のジアド・カラムさん。

本場のアラビア料理が味わえるということで、横浜での仕事の関係で来日するアラブのビジネスマンや東京の大使館の人なども来店しています。開店して十年、現地の人にも信頼される味を提供しているのは、クウェート大使館で大使付きコックを務めていたレバノン人のジアド・カラムさんです。ちなみに、店名の「アル・アイン」とは「泉」のこと。

アラビア料理も国によって異なりますが、そのなかでもレバノン料理は、フランスの影響を受けた非常に洗練された料理で、「日本でいう京料理のように、伝統的で品がよい」のが特徴です。そんな食文化に育まれた感性を持つカラムさん



右／リンゴ、イチゴなどの味が楽しめる水パイプ。ほとんどニコチンがなく、試してみるのも一興。下／バラの香りのミルクプリン。



上／三種のビュレの盛り合わせとホフス。下／シシカバブと小エビのアラビア風炊き込みライスとサラダ。



所在地 ●横浜市市中区弥生町2-17
 ストックタワー大通り公園1B1F
 ☎045-251-6199
 営業時間 ●17時30分～23時／月曜日 交通 ●市営地下鉄線伊勢佐木長者町駅から徒歩2分

が得意とするレバノン料理をはじめ、湾岸諸国やチュニジア、モロッコ、アルジェリアなど、アラブ各国の伝統的な料理が味わえます。

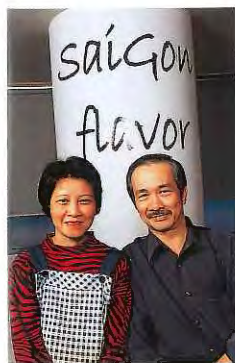
アラビア料理には、穀物、豆、野菜の料理が多く、メニューのなかで肉料理は二、三割程度。メインディッシュも含めて全体にシンプルで油っぽくなく、さっぱりしていてヘルシーで、とても食べやすい料理です。毎週金、土曜日の夜には、ベリーダンスショーを鑑賞しながら食事が楽しめます。なお、カラムさんは、国際交流のための料理会の講師やNHK教育テレビ「アラビア語講座」での料理講師などの活動もしています。

サイゴンフレイヴァ

多彩なメニューで本格的なベトナム料理の味を提供。



白色を中心にしたインテリアデザインは、シンプルでモダン、清潔感にあふれている。



店主の速水大士さんと奥様の友里さん。



ベトナムの民芸品や絵画。店ではコーヒー、紅茶、酒類も販売。

白を基調としたシンプルなデザイン
の店内空間が、おしゃやれで印象的なお店
です。開店したのは昨年（平成十五年）
七月、コンピュータ関係の仕事から料理
店経営にチャレンジしたという速水大
士さん（サイゴン出身ベトナム名、ホ・
グオック・ブウさん）は、「店に入って
最初にいい印象をもってほしいから、明
るい雰囲気にした」とのこと。

料理は、奥様の友里さん（グエン・テ
イ・ナムさん）が担当しています。ベト
ナム料理は、中華料理とフランス料理の
影響を受けたいろいろな料理があります
が、その中から日本人に合ったメニュー
を選び、あえて味を調節しないで、本格

的な料理が楽しめるようにしています。

ライスペーパーを使った生春巻きやフ
ォー（ベトナム麺）をはじめ、刺激的な
辛さも強烈な癖もなく、豊富に使う香草
類の好き嫌いさえ除けば、マイルドで食
べやすいものばかりです。

とくに香葉と生野菜をいっぱい使うの
がベトナム料理の特徴なので、香葉だけ
は別に出して、好きな人だけ食べられる
ような心遣いもしています。

主婦を中心にした女性客が多く、ベト
ナムに旅したときに食べた料理が懐かし
くて来る人、行く前にどんな料理がある
かを知りたくて来る人など、小さな
国際交流の場にもなっています。



上ノ揚げ春巻き（左上）、ハスの茎サラダ（右上）、生春巻き（全上）、ベトナム風お好み焼き（右下）。中ノ米で作った麺は薬味を入れて風味を増す。下ノベトナム製のコーヒーセット。



所在地 ● 大和市南林間1-7-19 シンビル2F
☎046-276-0043
営業時間 ● 11時～14時 17時～23時 / 火曜休 交通 ● 小田急線南林間駅西口より徒歩1分

タムラップタイ

落ち着いたある家庭的な雰囲気のおかげで、伝統的なタイ料理を味わう。



店主と会話をしながらタイ料理が楽しめる、家庭的な雰囲気がいっぱい店内。



入り口ではタイの美しい女性の像が出迎える。



トムヤンクン (左上)、タイ風春雨サラダ (右上)、タイ風オムレツ (中)、パインナップル炒飯 (右下)。

所在地 ● 藤沢市鶴沼橋1-1-17サンヨ
ビル2F ☎0466612917929
営業時間 ● 17時~24時/無休
交通 ● JR・小田急線藤沢駅南口より
徒歩3分



ベンジャロン焼きの調味料セット (上) とタイの結婚式のときに使う貝型の水差し (下)。



上/商売繁盛を願って飾られているラーマ5世の写真。下/明るくてチャーミングな店主・益田ブッタワンさん。

三年前、藤沢に最初にできたタイ料理店で、店主はタイ南部のプーケット出身の益田ブッタワンさんです。小さな店を、一人でのんびりとやろうと考えてのスタートでした。しかし、すぐに忙しくなって人手を増やし、今年、市内に二号店を出しました。

店名の「タムラップタイ」とは伝統的なタイ料理という意味。店内は、カウンターとテーブルを合わせて二十席ほどの広さですが、タイの装飾品が飾られた、家庭的な落ち着いた雰囲気です。

メニューは、トムヤンクンやタイ風春雨サラダ、タイ風焼きそばなど、首都バンコックで有名な料理が中心。「プーケットの料理はあまり知られていないのでメニューには載せていませんが、リクエストがあれば作ります」と、自在に対応しています。タイ料理は、辛さ、甘さ、酸っぱさがはつきりしています。そのため辛さを少し抑え気味にしていますが、それも本場の味を損なわない程度で、タイに旅行した人にも、本場と同じだと感じさせます。

店をやり始めたら面白くて、どんどん意欲が出てきた益田さんの当面の目標は、三号店を出してタイの料理や文化を広めることだそうです。「将来は、藤沢を中心に、東京や横浜にも店を出すのが夢ですね」

1 概要

(財)神奈川県国際交流協会は、世界に開かれた神奈川、世界と結ぶ神奈川を目指して、人と人、地域と地域の国際交流及び国際協力を積極的に推進するため、1977年に県及び民間企業等からの共同出資によって設立されました。以来、市民による草の根の国際交流活動を支援する中核組織として、啓発事業や国際交流団体育成事業等を実施してきました。近年、開発、人権、平和そして環境問題などの地球規模の課題の解決が非常に大きくクローズアップされています。県内においては、外国籍県民が増加するなか、異なる文化を理解し合い共に暮らす地域社会づくりが求められています。

当協会はN G Oや他の公的機関などと連携を図りながら、国際協力・平和、多文化共生、地球市民学習をテーマとする各種事業を展開しています。

2 活動内容

- 国際交流・協力や多文化共生などに関する情報提供
(ホームページの運営、ライブラリーの運営、機関紙およびメールマガジンの発行)
- N G O活動への助成
(かながわ民際協力基金、N G Oとの協働事業の実施)
- スタディツアー等の企画実施
- 「地球市民学習」に関わる人材育成、教材開発、学習相談、校外学習の受け入れ
- 県立地球市民かながわプラザ(愛称:あーすぷらざ)、神奈川県国際研修センター、神奈川県国際学生会館の管理運営

3 事務所

〒247-0007 横浜市栄区小菅ヶ谷1-2-1 県立地球市民かながわプラザ1階
TEL: 045-896-2626 FAX: 045-896-2945
E-mail: kikaku@k-i-a.or.jp
URL: http://www.k-i-a.or.jp

4 会員制度のご案内

当協会の活動に賛同いただける方、ぜひ会員としてご支援ください。会員になっていただくと...

- 協会が主催する各種催しやN G O等の情報を掲載した機関誌「Hello Friends」を2ヶ月に一度お届けします。
- 「かながわエスニックレストランマップ」を差し上げます。提携レストランでは10%前後の割引が受けられます。
- 協会の出版物を会員価格で購入できます。(一部発行物は無料)
- 映画上映会や交流会など楽しくするためのイベント「会員の集い」にご優待します。

入会申込: 国際協力課

TEL: 045-896-2964 E-mail: minsai@k-i-a.or.jp



上/貸し出し教材がスーツケースに納まるカレーキット。
右/協会の会員になるともらえる「かながわエスニックレストランマップ」。



現在、神奈川には約十五万人を超える外国籍の人々が暮らし、県民全体の一・七パーセント、五十八人に一人が外国籍という割合です。アジアと南米の出身者が多く、近年、増加傾向が続いています。

地域の国際化が進む神奈川において、一歩街に出ると、私たちは多種多様な食文化に出会いますが、「なぜいまここで、この味が生まれ、私たちは味わえるのか」ということについて、立ち止まり、考える機会は、そう多くはないのではないだろうか。

当協会では、食文化のルーツを探り、世界と自分とのつながりを考えるための場を数多く用意しています。たとえば、当協会が事務局となり実施する「あーすフェスタかながわ」では、屋台村で

エスニック料理を堪能し、民族団体やN G Oの発表や展示を見聞きし、いろいろな文化を背景に持つ人々と、食文化を含む様々な文化の違いについて語り合えます。また、スーツケース貸出し教材「カレーキット」を使い活動すれば、子どもたちと一緒に、身近な料理であるカレーを切り口に、文化の多様性と、世界と自分とのつながりを学ぶきっかけが生まれます。

当協会は、国際交流・協力活動にも関心の高い県内のエスニックレストランと提携し「かながわエスニックレストランマップ」も発行しています。ぜひマップを片手に、お出かけいただき、レストランで働く人々の「生の軌跡」にも耳を傾けていただければ幸いです。多文化の豊かさを味わうために……。

異業種の視察も勉強に
平成十四年に、(助)はまぎん産業文化
振興財団主催の商業従業者海外派遣団
に参加して、ローマ、パリ、ポルドー
を視察してきました。
参加した理由は、父(社長の伊藤博
さん。モトスミ・ブレーメン通り商店
街振興組合副理事長)のほとんど強制
的なすすめです(笑)。将来は国際
人として、店も商店街の活動もやって
いかなければならない立場なのだから、
見識を広めておいたほうがいいと言わ
れたのです。

きっかけはそのようでしたが、海外
旅行は初めてだっただけに、ヨーロッ
パの景色や街の雰囲気などすべてが刺
激的でした。もちろん商売に関しても、
ポルドーのクリーニング店を視察して、
日本とフランスのクリーニングの違い
など、感じるどころがいっぱいでした。
参加者全員で一緒に、いろいろな種
類の店を訪ねることができたこともよ
かったと思います。異業種の方の考え
方を聞きながら、自分の店で生かせそ
うなものを探すのも楽しかったですね。
充実した視察の旅ができたことは、財
団や関係者の方々に心から感謝してい

ます。
ローマやパリも素晴らしいところで
したが、一番心に残ったのはポルドー
です。ワイナリーの趣のある雰囲気も
最高でしたし、ヨーロッパで一番長い
歩行者天国のある商店街も気に入ら
した。パリのような派手さはないので
すが、建物や路面もきれいで、若い人
の姿も多くて活気がありましたね。
レベルの高さを感じた日本の技術
私が視察したクリーニング店は、ポ
ルドーで十二店舗を構え、フランスで
主流の均一料金(じゅうたんや革製品

上/手際よくプレスをこなす俊介さん。中上/看板が目を引く店の外観。中下・右/
父親の伊藤博さんと一緒に。中下・左/おしゃれで明るいポルドーの商店街。下右/
商店街の青年部活動にも積極的に参加しているという俊介さん。下中/一緒に行った
団員のみなさんと。下左/ポルドーで視察したクリーニング店で店長に話を聞く。



海外派遣団員が語る ②
技術の高さと
品質の良さの追求という、
目標が明確になりました。
川崎市中原区 クリーニングイトウ 伊藤俊介さん

上・右と左/中原平和公園。「平和」をテーマにした世界7カ国の彫刻家の作品を展示。
右中/公園の一角に建つ川崎市平和館。左中/住吉神社。下・右と中/モトスミ・ブ
レーメン通り。ドイツのブレーメン市と友好提携した商店街。童話「ブレーメン音楽
隊」に登場する4体の動物の像が建つ。左下・横浜銀行元住吉支店。



は別)をセールスポイントにしている
店でした。店長にいろいろと話を聞いて、営業時間や休日、忙しい月は季節の変わり目の五月と十月であるとか、週のうち一番混むのが土曜日といったことなど、自分のところとほとんど一緒だったのには親近感をもちましたね。

この生活感覚に見合ったものでしょうが、正直なところ技術的な面では日本の方がレベルは高いという印象でした。やはり細かい作業を得意とする日本人の気質を改めて感じました。うちは技術の高さと品質のよさで勝負していこうという店です。だから、さらに技術を高めていかなければいけないという目標が、自分のなかで、よりはっきりしたような気がします。たぶんそれが視察旅行で得た一番の財産かもしれませぬ。

を取りました。ただ、高校を出てそのまま店に入ったのでは、あまりにも何も知らなすぎると思い、二十二歳までいろいろな仕事をやりました。その経験と同じように、視察旅行も自分を高める糧となる貴重な機会になったと思います。

(談)

<http://home.catv.ne.jp/dd/clitou/>



伊藤俊介(しゅんすけ) ●昭和52年、川崎市生まれ。高校在学中にクリーニング師免許を取得。卒業後、さまざまな仕事を経験し、22歳から店に入る。

※助はまぎん産業文化振興財団では、事業の一つの柱として、平成元年より神奈川県内の商業従業者の方を対象に「神奈川県商業従業者海外派遣事業」を主催。海外の商業文化を視察する機会を提供しております。

お知らせ

へまぎんホール ヴィアマールからのお知らせ
 新春はまぎん寄席
柳家さん喬 入船亭扇遊二人会のご案内

毎年恒例となりました新春はまぎん寄席では、次代の落語界になろう実力派の二人、柳家さん喬師匠と入船亭扇遊師匠をお迎えします。あわせて華やかに太神楽曲芸をお楽しみください。

日時●平成17年1月23日(日) 開演14:00 (開場13:30)

会場●はまぎんホール ヴィアマール

主催●(財)はまぎん産業文化振興財団

協賛●横浜銀行

入場料●一般2,500円 学生(小学生~大学生)・シニア(60歳以上) 2,200円 [全席自由/税込]

※未就学児童の入場はご遠慮ください。

チケット取扱いはレイガイド

●横浜高島屋6階チケットショップ

●相鉄ジョイナスプレイガイド

●サウンドポイント

●チケットぴあ

045(311)5111
 045(319)2456
 045(243)9999
 0570(02)9988



入船亭扇遊師匠

柳家さん喬師匠

●はまぎんホール ヴィアマール

横浜市西区みなとみらい3-1-1 (横浜銀行本店1階)

電話●045(225)2173

交通●JR・横浜市営地下鉄線・桜木町駅下車、動く歩道利用5分、みなとみらい線・みなとみらい駅下車、クイーンズスクエア・ランドマークプラザを通り抜け徒歩7分

<http://www.yokohama-viamare.or.jp/>

※「マイウェイ」へのご意見・ご要望は
info@yokohama-viamare.or.jp

へお気軽にお寄せください。

へまぎんからのお知らせ
**「年金」電話相談サービス
 (無料)のご案内**

年金制度や年金請求の手続き方法など、年金に関する疑問に

何でもお答えいたします。

また、年金に関連した雇用保険制度、健康保険制度についてのご相談や

「年金教室」のお申し込みも承ります。お気軽にお電話ください。

●へまぎん年金デスク

フリーダイヤル
 0120(334)089

●相談受付日 銀行窓口営業日

●相談受付時間 9時~17時

編集後記

アジア料理を堪能できる地といえますと、横浜中華街や川崎コリアンタウンが、つとに有名ですが、最近では、アジア料理の看板を掲げたレストランが随所に見受けられるようになり、多様な食文化に接する機会が増えてきました。国際化の一層の進展にとまない、国際交流は、日常生活の中でも、さらに重要性を増しているに違いありません。

今回の「マイウェイ」では、中東をも含めた地域を広くアジアと捉えて、比較的珍しい六カ国のレストランを取り上げ、オーナーの方、マネージャーの方、そして、サポートしている日本の方にご登場をいただいで、お国自慢の料理の紹介と、食を通じた国際交流への思いをお伝えすることいたしました。

ご覧いただいたとおり、永い歴史と伝統に培われた各国の料理は、それぞれに特色があり、魅力的なものばかりです。ごく身近で、このような異国情緒豊かな料理が味わえるこ

とは、大変に喜ばしい限りです。

また、ご登場いただいた方々には、相通じるものとして、こよなく愛する母国と大好きな日本への熱い思いが、切に感じられました。店員の方々も含め、皆さん日本語もお上手です。ので、気軽にお店に足を運んでいただき、本場の味を楽しみながら、国際交流を深めていただければと思います。そして、その輪が広がっていき、多くの分野での交流が増々盛んになることを願ってやみません。

最後になりましたが、監修をしていただいた神奈川県国際交流協会をはじめ、取材にご協力いただきました関係者の皆さまに厚く御礼を申し上げます。

財団法人はまぎん産業文化振興財団
 事務局 清水照雄

●次号予告(3月下旬刊)
 「かながわ景勝ウォーク物語」