

モンゴルの旧正月料理 ボーズを作ろう！



2月2日(土)に、イーグレひめじ3階の料理室で、国際交流ふれあい教室「モンゴルの旧正月料理 ボーズを作ろう！」を実施しました。講師は、モンゴル出身で現在は姫路市在住のレンツェンホルロー・オユンゲレルさん(愛称:オーヨーさん)をお迎えしました。

今回は28名が参加しました。参加者の多くが初めて財団のイベントに参加された方でした。その中には、近隣の国際交流団体の加入者や市内の留学生、さらに、市内外から数名の国際交流員やALTの参加があり、参加者は国際色豊かでした。

まず、オーヨーさんにモンゴルの紹介をしてもらいました。モンゴルというと、大草原や遊牧民やモンゴル相撲を思い浮かべますが、それ以外にも四季が豊かな国だということも教えてもらいました。「ロシアの隣の国だからと言って、一年中涼しい、寒い国ではないですよ。もちろん冬は、マイナス40℃ぐらいになりますが、夏は日本のように30℃以上になります。」と聞き、参加者のみなさんは驚いていました。分かりやすく興味深いお話とオーヨーさんのお話の上手さにみなさんは真剣に耳を傾けていました。



次は、いよいよボーズ作りをしました。ボーズは肉まんのようなモンゴルの蒸し料理で、普段からよく家庭で食べられています。特に旧正月の時期には、各家庭でたくさん(約500~2000個)作られます。寒い外で冷凍し、来客の際に調理され、ふるまわれるそうです。今年の旧正月は2月5日(月)で、開催日に近いということもあり、ボーズ作りを通して、旧正月の習慣なども教えてもらいました。

ボーズ作りが始まると、オーヨーさんに各班を見て回り、アドバイスや手助けをしてもらいました。一緒に来ていた息子さんにもよくお手伝いをしてもらいました。特にボーズを包む工程では、全員の前で包み方を披露してもらいました。ボーズには決まった包み方はなく、家ごとのオリジナルのようです。今回はオーヨーさんの家の包み方を教えてもらいました。重なった皮が花のように見えることから、「Flower」と呼んでいると、ちょっとしたお話をしてもらい和気あいあいと作りました。

ボーズ完成後は、ミルクティーに塩を混ぜたモンゴル茶と一緒に試食をしました。班ごとに楽しい時間を過ごし、参加者の方から好評のコメントを多数いただきました。今回は、市外から参加された方や初めて財団のイベントに参加された方も多く、今後はリピーターとして財団の事業に参加していただけたら嬉しいです。

