パキスタン料理に挑戦！

寒い冬、スパイシーな料理であったまろう

パキスタン在住約30年の督永忠子（とくながただこ）さん（彦根市出身）は、現地で旅行会社とホテルを経営するかたわら、長年、いろいろなボランティア活動を行っている。例えば、パキスタンとアフガニスタンで、女性の社会的自立支援を目的に、縫製・刺繍（ししゅう）教室や識字教室を、パキスタンで母子健康指導センターを運営している。

今回は、日本に一時帰国中の督永さんにパキスタン料理の「チキン・カラヒ」と「サモッサ」を教えていただいた。「カラヒ」とは「鍋」を意味し、鉄鍋で煮込んだ汁気の少ないカレーのこと。じっくり、焦がさないようにタマネギをあめ色になるまで炒めることがコツだ。

督永忠子さん

「サモッサ」は、大人から子どもまでが、小腹が空いたときに気軽に食べられるスナック料理。スパイシーだが、辛さはそれほど強くなく、奥深い味わいだ。

「食を知ることによって、パキスタンという国に興味を持ってもらえればうれしい」と督永さん。

さあ、パキスタン料理にチャレンジしてみよう！　（取材・高木）

詳しくは ▶ www.gaido.jp/2553

自宅で作る！ パキスタン料理

※スパイスは、お好みで加減を

チキン・カラヒ（鍋）4人分

【材料】骨付き鶏肉：500㌘、玉ねぎ：300㌘、トマト（缶詰の水煮でも可）：200～300㌘、にんにく：半個（半片ではない）、油：80～100cc、カレーミックスパウダー：適量、ガラムマサラ：適量、塩：少々

1 熱した鍋にオイルを入れ、薄切りにしたにんにくと玉ねぎをあめ色になるまで、よく炒める。

2 1に鶏肉とトマトを入れ、よく混ぜてカレーミックスパウダー、ガラムマサラを入れ、しっかり炒め、弱火で水分がなくなるまで蒸し煮にする。

3 最後に塩で味を調え、器に盛る。

サモッサ（軽食）

【材料】じゃが芋：2個、玉ねぎ（みじん切り）：1/2カップ、カレーミックスパウダー：少々、ガラムマサラ：少々、塩：少々、油：大さじ1、春巻きの皮、揚げ油：適量

1 フライパンに油を熱しニンニク、玉ねぎを入れあめ色になるまでゆっくり炒める。

2 1.5㌢角に切ったじゃが芋、スパイスを入れ、塩・水を加える。

3 ジャガイモにしっかり火が通って水分がなくなるまで炒め煮る。

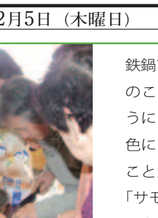
4 春巻きの皮に3の具をのせて三角になるように包み、たっぷりの油で揚げる。

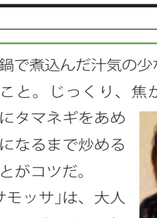
督永忠子さんブログ　http://blogs.yahoo.co.jp/kimagure_obahan

カフェタイムガイド

「地元の味」が楽しめるニットカフェ

蒲生郡竜王町　cafe moco moco（カフェ モコ モコ）





竜王町山之上に昨年末オープンしたばかりのニットカフェ「moco moco」。

ゆっくりくつろげるソファ席ではコーヒーを飲んだり、編み物をしたり、本を読んだり……自分流の過ごし方が楽しめる。

オーナーの杉本里美（すぎもとさとみ）さんは**「自分だけの特別な時間を過ごしてほしい」**と話す。

おすすめは「ケーキセット」（800円）。とくに今の季節は、すぐ近所の農家から届くイチゴを使った「イチゴシフォンケーキ」がおすすめ。

このケーキには「新鮮で安全」と、地元で評判の卵が使用され、ふっくらと焼き上げられている。横に添えられるミルクアイスも同じく、地元の牧場のもの。

ランチメニューでも竜王町で取れた米や野菜など、地元の食材がふんだんに使われている。

また、毎月1回、講師を迎え、みんなで編み物を楽しむ「ニットカフェ日」が開かれている。

寒い季節、温かい飲み物を味わいながら編み物を楽しむ……。そんなぜいたくな時間を楽しんで。

（取材・福本）　詳しくは ▶ www.gaido.jp/2552

Menu

★イチゴシフォンケーキセット　800円
★コーヒー（手づくりラスク付き）　400円
★週替りランチ　980円

読者プレゼント
Oh!Me持参の方
会計10%OFF
※ケーキセットご注文の方に限る
Oh!Me 1枚につき1グループ全員
有効期限 2/28まで

イチゴシフォンケーキセット

cafe moco moco
●蒲生郡竜王町山之上3279-11
●TEL：0748-57-1880
●時間：9:00～19:00（L.O.18:00）
●定休日：なし　●駐車場：9台

2/12（木）ニットカフェ日
●時間：14：00～16：00
●料金：2,000円（先着5人）
※カフェ代、キット代、受講料込み

オーナーの杉本さん

平和・靖国・憲法・教育・人権　そして貧困を考える2009滋賀集会

テーマ　**これでいいのか日本!!**
～貧困大国ニッポンを斬る～

講師　**湯浅 誠**さん（反貧困ネットワーク事務局長）

《講師プロフィール》NPO法人自立生活サポートセンター・もやい事務局長、反貧困ネットワーク事務局長。「ネットカフェ難民」問題を数年前から指摘し火付け役となるほか、貧困者を食い物にする「貧困ビジネス」を告発するなど、現代日本の貧困問題を現場から訴え続ける。著書に『反貧困』（岩波新書・2008年4月）、『貧困襲来』（山吹書店・2007年）など。東京大学大学院法学政治学研究科博士課程単位取得退学。1969年生。

日時　**2009年2月11日**（水・休日）
午後1時30分受付　午後2時開会

会場　**ピアザ淡海・ピアザホール**（定員400名）
大津市におの浜1丁目1-20（TEL.077-527-3315）
※JR大津駅から京阪・近江バスなぎさ公園線「ピアザ淡海」下車
※JR膳所駅から徒歩12分　※京阪電車石場駅から徒歩5分

協力券　**一口 1,000円**
（何口でも結構です。集会当日も可）

【連絡先】集会実行委員会事務局（自治労滋賀県本部内）担当 木戸まで　TEL.077-524-9970　FAX.077-528-2065

街角情報｜甲賀市 信楽町

奈良・東大寺二月堂の「お水取り」を陰で支える人々

春を呼ぶ伝統行事、奈良・東大寺二月堂の「お水取り」（3月12日深夜）になくてはならないのが籠（かご）たいまつ。この籠たいまつを作るために、毎年、各地から最高の素材が集められている。

今回取材したのは、籠たいまつを束ねるのに欠かせないつるを100年以上も奉納し続けている「江州（こうしゅう）紫香楽一心講（しがらきいっしんこう）」の皆さん。甲賀市内の採取現場に同行し、お話を伺った。

「クツワ蔓（ブル）という、河川敷に生える、水分を含んだ真っすぐでしなやかなつるがたいまつに適しています」と世話役の植西一彦さん。

つるの採取は毎年、1月中旬から2月中旬。タバコから人さし指ぐらいの太さの10～15㍉の長さのつるが最良だとか。

一心講のメンバー11人は、つるの自生地の情報集めに真夏から取り掛かり、厳寒期の刈り取り作業に備えている。

しかし、このつる採取が年々困難になってきている。**「コンクリート敷きの河川が増えたり、河川の一斉清掃などで、自生のつるが激減しているのが原因」**とメンバーは話す。軽トラック2台分（約200㌔）以上のつるを採取するのは並大抵でない。

「たいまつは、どの材料が欠けても作れません。寒さに耐えたこの土地のつるが熱い火に耐え、最後までたいまつの形を保ちます。何としても伝統を守り抜きたい」と植西さん。

一心講では、つるの自生地情報や2月上旬まで続く刈り取り作業を手伝うボランティアを募集している。

2月11日（祝）には、昔行われた方法でつるを同寺に奉納する「蔓おさめ」を再現する計画も進行中とのこと。

このチャンスは、歴史・写真ファンにとっては絶対に見逃せない！

詳細は植西さんまで。　（取材・高井）

詳しくは ▶ www.gaido.jp/2554

取材日の蔓採取に参加されていた江州紫香楽一心講の皆さん（左から2番目が世話役・植西さん）

刈り取り作業ボランティアとツルの自生場所情報を募集中です！

問い合わせ
植西一彦さん　●TEL：0748-82-0732

今から間に合う！ おでかけカレンダー

www.gaido.jp/0007

開催中▼2/8（日）　**守山**　**第6回　守山支部　写真展**

全日本写真連盟滋賀県本部守山支部メンバーが撮影した風景など、約35点の写真を展示。

●場所：守山市立図書館 2階展示ホール（守山市守山5-3-17）
●時間：10:00～17:00　※2/8は16:00まで　●料金：無料
●問い合わせ：守山市立図書館／077-583-1639

開催中▼2/22（日）　**長浜**　**八木奇峰（きほう）と二人の師匠**

江戸時代後期から明治時代初期にかけて京都画壇で四条派の絵師として活躍した奇峰と二人の師匠の作品を展示。

●場所：長浜市長浜城歴史博物館（長浜市公園町10-10）
●時間：9:00～17:00　※入館は16:30まで　●休館日：会期中無休
●料金：一般400円　小中学生100円　※湖北2市6町の小中学生は無料
●問い合わせ：長浜市長浜城歴史博物館／0749-63-4611

2/8（日）　**日野**　**日野ウインドアンサンブル　第10回定期演奏会**

【曲目】吹奏楽のための第二組曲、アメリカングラフティXⅡ
結成10周年記念委嘱作品「淡海の風」

●場所：日野町町民会館 わたむきホール虹（蒲生郡日野町松尾1661）
●開演：13:30（開場13:00）
●料金：前売り500円　当日600円　※小学生以下無料
●問い合わせ：定期演奏会実行委員長 若林／0748-52-2921

2/8（日）　**安土**　**第13回ミュージックフェスティバル　～器楽・声楽編～**

公募で集まった音楽家たちが、テーマ「想」のもと思い思いのステージを演出。

●場所：文芸セミナリヨ（蒲生郡安土町桑実寺777）　●開演：14:00（開場13:30）
●料金：500円　※全席自由　●問い合わせ：文芸セミナリヨ／0748-46-6507

2/14（土）　**大津**　**びわ湖からはばたく3　北村朋幹**

【曲目】クラム／1979年のクリスマスのための小組曲
シューベルト／ソナタ第13番イ長調 Op.120 D.664
ショパン／4つのマゾルカ Op.6、バラード第1番 ト短調 Op.23
シューマン／こどものためのアルバム Op.68 より　ほか

●場所：びわ湖ホール 小ホール（大津市打出浜15-1）
●開演：14:00（開場13:30）　●料金：1,000円　※全席指定
●備考：6歳未満の入場不可
●問い合わせ：びわ湖ホールチケットセンター／077-523-7136（10:00～19:00）

3/7（土）　**米原**　**TOSHIKI KADOMATSU　Performance 2009**
“NO TURNS” — Premium Live With 3K —

角松敏生の、西日本ではただ1カ所、滋賀だけで開催されるライブ。
【出演】角松敏生、今剛、梶原順、田中倫明、山内薫、友成好宏

●場所：滋賀県立文化産業交流会館 イベントホール（米原市下多良2-137）
●開演：18:30（開場18:00）　●料金：6,800円　※全席指定
●問い合わせ：滋賀県立文化産業交流会館／0749-52-5111

■イベント情報は変更される場合があります。ご了承下さい ■価格は全て税込みです

上映案内　www.gaido.jp/0010

滋賀会館シネマホール　TEL：077-522-6232　大津市京町3-4-22（滋賀県庁正門前）　**絶賛上映中**

白壁と黒格子の懐かしい町並みにある民家風の店内で、ヘルシーで心なごむひとときをお楽しみください。

近江の地酒・焼酎・梅の酒

うまいもんには、うまい酒。味自慢の滋賀の地酒をはじめ、米・麦・芋がしっかりいきる30種類をこえる個性派焼酎が店内せましと並んでいます。また風味豊かな梅の酒、果実のお酒も楽しんでいただけます。

宴会のご予約承ります

〒522-0064 滋賀県彦根市本町1-7-32
（夢京橋キャッスルロード）
TEL 0749-26-2989　FAX 0749-26-2980
定休日／水曜日
営業時間／
［平・日］17:30～23:30（オーダーストップ23:30）
［土・祝］18:00～23:30（オーダーストップ23:30）
［日 曜］18:00～22:00（オーダーストップ21:00）
http://www.sennariten.co.jp/osumituki/osumitukiindex.html