

幸せごはん

~わが家の台所から~



アピリターダ(スペイン風肉料理)

ひだか
日高マリナさん(小峯)

アピリターダは母国・フィリピンの料理。かつてフィリピンはスペイン領だったこともあり、スペイン料理が家庭料理として根付いています。

自衛官だった夫とは、若い頃に文通を通じてご縁を育み結婚しました。慣れない日本での暮らしも、何の不安もなく過ごしてこられたのは優しい夫のおかげです。

母国の料理は普段でもよく作りますが、特におもてなしの席でお客様が喜んでくださいます。



母国・フィリピン料理を教えてくれた日高マリナさん

レシピ

【材料】

鶏肉の手羽元、トマト、タマネギ、ニンジン、ジャガイモ、パプリカ、青ピーマン、レーズン、ニンニク、ケチャップ、スープ(鶏ガラスープと水)、しょうゆ、酢、塩こしょう

【作り方】

- ①みじん切りにしたニンニクとタマネギを炒め、鶏肉を加えて塩こしょう、しょうゆ、酢で味をつける。
- ②①にスープを入れ、ざく切りにしたトマトとケチャップを加えて煮込む。
- ③②に乱切りにしたニンジンとジャガイモ、パプリカ、青ピーマン、レーズンを入れて煮る。
- ④仕上げにケチャップで味を整える。

わがまち散歩



上／おしどり夫婦の森川さん夫妻。
いつもラブラブで熱々

右／金婚式の記念にハワイを旅した時、孫娘のプレゼントで現地で撮影した夫婦のショット。とてもすてきですね



も一緒に。いつでもどこでも、朝から晩までずっと一緒にでした。

そんな2人が互いを意識するようになったのは、お年頃になった征子さんに他の男性からのラブレターが届くようになつたことから。「母が私へのラブレターを、本人には見せず、護さんに渡して、発破をかけよつたとです」と、征子さんはまるで昨日のことのように話します。

一方の護さんは「子どもの頃からず一つと好きで、征子しか目に入りませんでした」ときつぱり。青年になつた護さんは意を固め、仲人を

立て正式に征子さんに求婚。

ところが征子さんの長兄から反対の声が上がりました。「婚家と実家はすぐ近く。ころえ性のない私が『離婚したい』とも言い出しかねない。そうなると近所に顔向けてきんと案じたんです」と征子さん。その後、周囲の理解と後押しで、ついに2人は22歳の時に結ばれました。

出会い寄り添い87年。ラブラブなおしどり夫婦の願いは「共に百歳まで愛を育むこと」。そんな珠玉の愛の物語はこれからも続きます。

散歩の終わりに

『わがまち散歩』が小池秋永にやつて来た」と出会い皆さんに喜んでもらった今回の散歩。

90代の元気いっぱいの先輩たちに教えてもらつたこと。87年も愛を育んできたご夫婦のラブストーリー。数珠つなぎのように、いろんな人に導かれながら触れた話はどれも、宝物に思えます。

今回の出会いに、感謝。