



第60回
「サルマーレ」

ルーマニアの 素朴な お正月料理

HiROKOさん ピアニスト

東京都目黒区青丘1-2-12 青丘ビル 音楽家/ピアニスト



私

の夫はルーマニア人です。ルーマニアは西洋と東洋の文明がちょうど交わるところで、日本人の舌にもあせいが、食べ物がとっても美味しいんです。

お正月にこの家庭でも必ず出してくるのがルーマニア風ロールキャベツの「サルマーレ」です。キャベツをクルスにしてから作るのが特徴で、あては豚肉、こはん、トマトがあればすぐにできます。寸前まで小さなロールキャベツを

ぎゅぎゅ重ねて、100個も100個も煮込むのですが、家庭によって微妙に味が違う。日本でいえば、お雑煮のようなものかもしれないですね。

混血の子育て

音楽大学卒業後、ピアニストとしてプロデビューしたのが、オーストラリアに渡った28歳の時でした。そこで戯曲家の夫と出会い結婚。その後、ロシアを経てルーマニアにドイツで各一年半過

こしましたが、当時ドイツやロシアは、ベルリンの壁崩壊やソ連社会主義崩壊でまさに混血の時期と重なりました。しかし、この経験がなかったら本場の意味で音楽家はなれなかったと思います。長女をオーストラリアで、次女をドイツで出しました。ドイツでは、多民族国家であるオーストラリアや東欧などの人間関係の違いに戸惑いを覚えました。規律を守ることは静かで清潔な環境を生み出しますが、一方で個人主

きるのでなく、人のために何が出来るか、それが生きるといふことであると思いました。現在は海外も含め、年四〇〜五〇回のコンサートを行なっています。去年はレバノンに行予定ですが、音楽家は政治とは関わりを持つべきではないという考えの人もいますが、私は平和のすばらしさを言葉でも伝えたいと思っています。ただ、直接、平和という言葉は使えません。私の経験から正義のための戦争はないという話をするだけで十分伝わると確信しています。

ひろこ ● 京都府立音楽大学卒業。1988年、オーストラリアでデビューし、各地で演奏。その後、ロシアで研鑽を積み、引年からはルーマニアを中心に活躍。50年連続、ザルツブルク音楽祭での持演で日本デビュー。これまでに、ウェンツォール、オーストラリア放送局、ベルギー放送局、ドイツ放送局、フランス放送局、メトロポリス、ルーマニア各地の国立交響楽団など多数共演。2000年「ハロウワラドリス」を結成。03年、日本公演ではピアニストを代表するソリストとの共演で絶賛を博す。クラシック音楽と生きる喜びから湧き出るオリジナル曲に自身の体験トークを加えて語るコンサートはすでに40回を超える。CDは「ドゥームキー」な「ラヴ・ソング・ストーリー」(楽団のメンバー) HiROKO+東路ウァグナー」など。

義が感じている点は、何の後ろ盾もない外国人の私たちにとって耐え難いほどの寂しさをもちました。

「生きる」ことの意味

そんな時、日本人の友人たちが私を入れて集まってはたんで、不安になった私が「何の話?」と聞く、「HiROKOさん、子どもを預かってあげたらピアノを練習させてみて、どうしたらあなたがピアニストとして活動できるか話し合っていたのよ」と言うのです。

それまでの私は、ピアニストとして一生懸命練習し、いかに上手に演奏するか生きるとの中心で、「人のために」という視点があつたのだと振り返らずにはいられませんでした。人々を思いやれなくて、子どもを守れなくて、何故ピアニストの成功が、なんて微塵もつたんだらうか思い知りませんでした。

その時、去病は決して大衆から引き離されてはいけない。生き方そのものを分かちあえるピアニストになることに決心できたのです。人間は名譽や自己実現のために生

きているのではなく、人のために何が出来るか、それが生きるといふことであると思いました。現在は海外も含め、年四〇〜五〇回のコンサートを行なっています。去年はレバノンに行予定ですが、音楽家は政治とは関わりを持つべきではないという考えの人もいますが、私は平和のすばらしさを言葉でも伝えたいと思っています。ただ、直接、平和という言葉は使えません。私の経験から正義のための戦争はないという話をするだけで十分伝わると確信しています。

最近、学校に呼んでいただいた話をする機会も多いのですが、その時は必ずこんなふうに言います。向てもいいから好きなことを見つけて欲しいね。好きなことで人が喜んでくれたり人の役に立つことができた、すばらしいよね」と。すると子どもたちの目がみるみる輝きました。その時、音楽活動と同時に、子どもたちの可能性を引き出す手助けができるように思っています。



撮影協力/江上料理学院

★材料 (4人分)

- キャベツ 10枚
- 豚挽き肉 400g
- こはん 50g
- トマト缶 2缶 (800g)
- 前巻粉 270cc
- 大さじ3 大さじ1
- コンソメ 2個直
- しょう油 適量
- サワークリーム 適量
- 水 適量

『サルマーレ』

★作り方

- 1-キャベツを1枚ずつはがし、芯を切り取って、豚、砂糖、塩を混ぜ合わせた湯に1〜2日漬ける。キャベツのクルス(煎揚げ)を作る。
- 2-ポウチに豚挽き肉、こはん、塩(分量外)、こしょうと混ぜ合わせて一口から二口大の団子状にする。
- 3-2を1で包んで種枝で留め、小さなロールキャベツを作る。
- 4-3を守煎鍋に熱湯なく並べ、2段、3段を重ねたら、トマト缶、コンソメ、塩(分量外)、水を入れて煮込む。
- 5-仕上げにサワークリームを添えて出汁上がり。