

(サワディー カー)
สวัสดีค่ะ
こんにちは!

2021 年
1 月号

柚木 パイリン さん

ユズキ パイリン

タイ出身。タイ料理店店主。お店をオープンして2年、常連さんからは「お母さん」と呼ばれ、ここ生野で、おふくろの味タイ料理版をふるまう。



日本に来て30年

出身はタイの最北端の街、チェンラーイ。のどかで素朴なまちで、冬は朝晩10度を切って肌寒いところ。料理も派手なものはないけど、田舎料理がおいしいんですよ。主食はもち米で、毎日食べてました。でも、もうタイにいた時間より、日本の方が長くなっちゃった。日本では家族4人で、こどもが小さい頃は、年2回の家族旅行をみんな楽しみにしてて。いろんな所に行きました。こどもたちは私が作るタイの田舎の家庭料理と日本で覚えた和食を食べて大きくなりました。



▲ カオマンガイ

働くことが大好き

今までホントにいろんなお仕事をしてきました。で、行きついたのがタイ料理屋さん。家族のためだけに作ってきたタイ料理だけど、今はたくさんのお客さんに作ることにやりがいを感じています。料理屋さんはやっぱり体がしんどい時もあるけど、常連さんがホントにやさしくて。お店を急にお休みにする時もあるけど、常連さんが「お母さん、ゆっくり自分のペースでね」とか「お母さんのタイ料理が食べれなくなるのが一番困る」って言ってくれるんです。気軽にはじめちゃった料理屋さんだけど、簡単にはやめられそうにないです。だってみんなおいしいって食べてくれるから。

(スラマツ シアン)
Selamat siang
こんにちは!



2021 年
2 月号

Rahayu Setiarsi さん

ラハユー セティアシ

インドネシア出身。7人きょうだいの5番目。
20年前に結婚を機に来日。
区内の服飾雑貨店で働く。

お母さんの料理

ジャワ島のスマランという町から来ました。お母さんとは毎日携帯で何度もやりとりするぐらい仲が良く、毎年、ふるさとに帰ってお母さんと過ごすのがとても楽しみでした。今はもういないけど、お母さんが作ってくれたご飯が懐かしいです。一番好きなのは、空心菜と鶏肉を炒めたカンクン・チャ。デザートは、もち米とアズキをヤシの葉でくるんで蒸したバンダル。どちらも日本のみなさんにおすすめです!

お祈り

インドネシア人のほとんどがイスラム教徒で1日5回のお祈りをします。私も毎日かさずしています。仕事でもお店でお祈りするんですが、常連のお客さんは「ああ、お祈りか」と待ってくれるんです。初めてのお客さんはびっくりさせちゃいますが。

韓国料理が好き!

私、韓国料理が好きなんです。キムチを買ってきて、ゴーヤと和えたり、ビビンパを作ったり。カップラーメンも韓国の辛いのが好きです。インドネシアも辛い料理が多いからかな。コリアタウンが近くでよかったです!



▲ インドネシアから輸入している雑貨の一部

(ナマスカル)
नमस्कार
こんにちは!

2021 年
3 月号



Bathe Prashanti さん

バーテ プラシャンティ

インド出身。2019年の秋に3か月間インターンシップでリゲッタ(株)に。靴づくりの世界に魅了され、今年1月から正社員としての採用が決まったばかり。ヒンディー語、マラティー語、英語、日本語の4か国語を話す。

靴って面白い！

初めての来日は4年前。あちこち旅行して、インドとはまったく違う歴史や文化に触れて、日本が好きになったの。帰国後、日本語を勉強して、インターンシップで大阪を希望したらリゲッタに決まったの。親戚のおばさんが日本人で、リゲッタの靴のことを知ってたからすごく縁を感じたわ。初めて教わる靴づくりの世界や、「楽しく歩く人をふやす」という会社の思いに刺激されて、「私もここで働きたい!」って思ったの。ここの靴を通じてインドと日本がつながるってワクワクする!

K-POPが好き！

インドの若者にもK-POPは人気なのよ! 私も大好きで、コリアタウンに行って、好きなグループのグッズとかCDとか買ったりするの。すごく楽しい! ランチには、キムチとかビビンバを食べるの。日本で食べるものは何でもおいしいし、治安はいいし、道路は静かだし(車のクラクションが鳴ってない!)、コンビニは夜も開いてるし、すごく生活しやすいわ!



▲ マトンのビリヤニが大好物!
細長いお米で作るスパイスが効いたインドの炊き込みご飯。