

## 今週のメニュー

## ■トピックス

◇健康・省エネシンポジウムを関西で初開催

樹脂サッシ工業会 事務局長 大木 茂

## ■随想

◇マラウイ共和国旅行記（５）－マラウイごはん－

一般社団法人 日本化学工業協会 若林 康夫

## ■編集後記

## ■トピックス

◇健康・省エネシンポジウムを関西で初開催

樹脂サッシ工業会 事務局長 大木 茂

2月5日大阪市中央公会堂において「住まいと健康を考えるシンポジウム in 関西」を樹脂サッシ工業会主催、日本サッシ協会、板硝子協会、断熱建材協議会、塩ビ工業・環境協会の協賛にて開催いたしました。

会場の「大阪市中央公会堂」は、大正7年竣工の赤レンガに青銅屋根の美しい歴史的建造物です。シンポジウム会場として使わせていただいた小集会室も内装がすばらしく美しい空間です。開催案内では定員100名としていましたが、あいにくの雨にもかかわらず当日参加される方も多く、130名もの参加者を迎え、小集会室の予備席をいっぱいになりました。



開会にあたりシンポジウム代表をお勤めいただいた独立行政法人建築研究所坂本理事長からシンポジウムの趣旨説明があり、基調講演では近畿大学建築学部の岩前篤教授から「建築学から考える住まいと健康」と題し、これまでの夏を旨とした家に対し冬場の断熱の重要性についてを、いつもの岩前節で大変分かりやすく講演していただきました。続いて近畿大学アンチエイジングセンターの副センター長の山田秀和教授からは、アンチエイジングという切り口から「見た目と環境」と題し、その場でしか聞けないお医者様の本音の話をまじえて講演いただきました。



パネルディスカッションでは、「省エネ・健康リフォームをいかにして普及させるか」をテーマに、岩前、山田両先生に加え、建築界で活躍されている方々にご登壇いただきました。住宅医協会の三澤文子氏からは、既存住宅の診断からリフォームの事例を報告、設計士の松尾和也氏からパッシブハウス、欧州の断熱窓の情報、積水ハウスダイバーシティ推進室の小谷美樹氏からは、省エネ住宅の開発を手掛けた経験を活かした人材開発への取り

組みを、そして住宅金融支援機構の河田崇氏からは、省エネに優れた住宅を支援するフラット35sの金利低減に関する情報の紹介がありました。岩前先生のユーモアあふれるコーディネートにパネラーの方々も、つつい本音トークが弾み、楽しませていただきながらのディスカッションとなりました。終了後にも来場者からの講師陣へのご質問が、お借りした会場の終了時間まで続きました。

講師陣の中から、「断熱不毛地帯と業界で揶揄された関西で、これほどの関心があるとは驚いた」との感想がありました。私もまったく同感で、大阪で樹脂サッシの販売を2001年から7年間担当していた当時、有名な設計士の方から、「関西に断熱は必要ないよ、夏を旨とすべしだよ」と言われ、これに反論するものの、なかなか興味を持っていただけませんでした。ようやく関西でも断熱の重要性に興味を持っていただけるようになったのかと感じました。

樹脂サッシ工業会としては、関西で初めての企画で、不安もある中での開催でしたが、盛会のうちに終了することができました。住まいと健康に関するシンポジウムについては、関連協会とも協同し、これまで関東、東北を主体に活動してきましたが、今後は全国的に拡げられるという期待を感じたシンポジウムとなりました。

## ■ 随想

### ◇マラウイ共和国旅行記（5）－マラウイごはん－

一般社団法人 日本化学工業協会 若林 康夫

マラウイ共和国の食事、イギリスの植民地だったこともあり、かなり西洋化しています。

そうはいても、B級グルメともいえる、庶民のための料理もあります。実はそれぞれこちらでの名前を聞いたのですが、どの料理がどの名前だったのか分からなくなってしまうので、日本語だけの表記にします。マラウイ共和国ではごく一般的な料理なので、街を歩けば簡単に見つけることができます。

#### 庶民料理の代表格「井」

プラスチック製の井にご飯を入れ、その上に鶏肉を焼いたものか茹でたものを乗せ、さらにその上に細かく刻んだキャベツやトマトなどのサラダを乗せたものです。この上から、ニンニクを効かせたチリソースをかけ、よくかき混ぜて食べます。

#### もつ油煮込み

サイコロサイズに切った牛の内臓をたっぷりとした熱い油の中に入れ、炒めるのではなく油で茹でます。程よく茹で上がったら、やはりチリソースにつけて食べます。内臓のコリコリとした歯触りがたまりません。内臓なのでよく煮込まないといけないのですが、日本では油で煮込むことがないので、煮加減と言うか火加減がよく分かりません。でも大丈夫、お店の人がちょうどいい具合になったら教えてくれます。

#### 揚げ餃子？

三角形のピロシキと揚げ餃子を足して二で割ったようなものもあります。羊か山羊の肉を使うので独特の臭いがありますが、肉の中に細かく刻んだ何種類かの香草を入れるので、臭いはかなり緩和されます。熱々のときは美味しいのですが、冷めると揚げた時の油と肉の油が冷え固まり、全く別の味に変化します。

中東に、サンブーサという、似たような料理がありますが、マラウイ共和国の揚げ餃子の方が肉が一杯詰まっていました。

## フィッシュ&チップス

当然、イギリスから伝わったものですが、イギリスで食べるよりはるかに美味しい！使っている魚はイギリスとは異なりマラウイ湖で捕れた淡水魚ということですが、どの種類かは確認できませんでした。この白身魚、脂っこくなく、フライにぴったり。それに、マラウイ共和国のポテトがまたことのほか美味しい。

美味しいフィッシュ&チップスを食べたいときは、ぜひ、マラウイ共和国へ。

## ステーキ

マラウイ共和国はアフリカでも有名な酪農&農業国、市場やスーパーに行くと新鮮な牛肉が売っています。また、ほとんどのレストランにはチキン、ビーフ、ラム、山羊の肉料理を提供しています。

マラウイ共和国では食肉にする鶏や牛の年齢が日本に比べ高いので、肉質はかなり硬くなります。チキンもビーフも、ナイフとフォークで切る時から切りにくく、口に入れても日本の肉のように簡単には噛めません。しかし、その分、味はしっかりしています。噛めば噛むほど、肉本来の味が広がり本当の美味しい肉の味を堪能できます。注文をするときは、焼く前に肉をよく叩いて、繊維を切ってから焼いてねと頼みましょう。それでも、歯や顎が弱い方には、残念ながらお勧めできません (^\_^;

ここからは料理の種類ではなく、調味料のお話です。

料理の説明でもわかるかと思いますが、マラウイ共和国の人は辛い物好き。地元の人に聞くと、もともと辛い物が好きだったわけではないようで、お隣のモザンビークの人が辛い物好きで、その食文化が伝わってきたのだとか。そう言えば、マラウイ共和国のあるレストランのメニューに、香辛料を多く使い、辛い料理にはモザンビーク風と書かれていました。

調味料と言えば、市場やスーパーなどで目に付くのが粉末ピーナッツ。人気商品らしく飛ぶように売られていましたが、どんな料理に使うのでしょうか？ 塩も日本のような精製塩はほとんどなく、売られているのは岩塩ばかり。砂糖も精製された砂糖は見かけず、サトウキビから作った、日本で言うザラメのブラウンシュガーが主流です。ホワイトシュガーもありますが、こちらもザラメでした。

ニンニクも多用するらしく、市場やスーパーなどでは最小でも 10 個ほどのセットで売られていましたが、みなさんそれをいくつも買っていました。出された料理、ニンニクの臭いはしないのですが、無臭ニンニクなのでしょうか？

食物で気が付きましたが、これまで訪問したアフリカの国では、ほとんどの国でバナナは青いまま売られていました。ところが、マラウイ共和国で売られているバナナは、どれも熟し切って全体がほぼまっ黒。日本だと、そろそろ捨てちゃう？ こちらの人に言わせると、黒くなったのが一番甘くて美味しいに決まっているよ。

(つづく)

今回は、(6) - 自分流 - です。

⇒ [バックナンバー](#)

## ■ 編集後記

先日とある展示会でのお昼時のこと、広場で長い行列のできる屋台が目にとまり、「秘伝のスパイス・黒カレー」の看板にそそられてつい並んでしまいました。何故カレーが黒いのか？店員さんに聞いてみると、「内緒です」と笑顔で返されてしまいました。となりに並んでいたお客さんはすぐにスマホに手が伸びていました。便利な世の中です。そこはノウハウで、秘伝であることがどこかB級グルメの魅力で、思わず惹きつけられてしまうことを実感しました。展示会のなかにも何か共通するものがあると思いました。(UCH)

## ■ 関連リンク

- [メールマガジンバックナンバー](#)
- [メールマガジン登録](#)
- [メールマガジン解除](#)



◆編集責任者 事務局長 高橋 満

■東京都中央区新川 1-4-1

■TEL 03-3297-5601 ■FAX 03-3297-5783

■URL <http://www.vec.gr.jp> ■E-MAIL [info@vec.gr.jp](mailto:info@vec.gr.jp)