

2018年9月 京都支部食彩同好会行事実施報告

食彩同好会リーダー 常木良一

開催日：2018年9月26日（水） 12：10～14：00

参加者：18名

（敬称略）浅野、東、荒川、井上、岡田、岡本、小根田（勝信）、小根田（圭子）、
金井、桑原、小泉、柴垣、園田、田中、塚本、常木、掘、湊谷

会費：3,100円

目的：モロッコ料理を食べる

<報告>

今年度2回目の食彩同好会を18名で実施しました。

今回は京都市の烏丸通と仏光寺通の交わる処「La・Baraka」でモロッコ料理をいただきました。

ご主人がモロッコのベルベル人、奥さんが日本人の2人でやっている店です。何日か前に朝日新聞で紹介されていました。

12時10分に阪急烏丸駅中央改札口集合。

La・Barakaは歩いて7～8分のビルの地下に有ります。

階段を降りてドアを開け、奥の個室に入るとテーブルが一行に並んでいて、18名ではぎゅうぎゅうの感じ。皆の顔に戸惑いが現れています。

20名までは入れた事が有ると云われていたので18名は何とかなるだろうと思っていました。

テーブルを動かして出入りがし易いように変更し、座ってもらいました。

参加者の内モロッコに行った事が有る人は1名だけで他の人は行った事が無く、モロッコ料理を食べた事が無い。

反面どんな料理が出るか楽しみに参加した人がほとんどです。

頼んでいる料理は サラダ、ハリラ・スープ、タジン、チキン・クスクス、チキン・ソーセージ、ホブス（モロッコのパン）、モロッコ・ティーのマラケシュ・コースです。

奥さんから「これからモロッコ料理を出させてもらいます」とスタートの案内が有ると、なぜか拍手が起きました。

今までの食彩同好会で無かった事です。

サラダとハリラ・スープが出た後に奥さんからモロッコの歴史、人種の事などの説明も有りました。

全般的に皆さんから美味しかったとの声が有りましたが特に美味しかったのはクスクスでした。

クスクスは北アフリカ料理の一つで、小麦などの粗挽き粉をそばろ状にして蒸したもので、それにシチューやスープをかけたり、肉や魚を添えた料理です。

味付けはモロッコのご主人の実家の味で日本人好みの味にしていないとの事で本物のモロッコの味でした。

あっという間に2時間が過ぎ散会となりました。

最初の戸惑いの顔が笑顔になり、帰っていただけたのが何よりでした。

家に帰るとモロッコに行った事の有る人から電話が有りました。

モロッコで食べた料理より今日の料理の方がおいしかったとのお礼の電話でした。

クスクス



タジン



ソーセージ

