

薄切り肉の料理は 何でもすき焼きといえればよい？

ボストン交響楽団（通称BSO）は、ニューヨークフィル、セントルイス交響楽団に次いで一八八一年に創設された名門オーケストラである。

小澤征爾が二十年以上にもわたって音楽監督をつとめていることもあって、日本で最も親しまれているアメリカのオーケストラの一つである。

BSOはアメリカだけでなく、イギリス、フランス、ドイツ、日本など世界中の国から集まった演奏家から成り立っている。

音楽家というものは総じて食いしん坊、料理好きで、互いに自分たちの国の名物料理や独創的な料理を作りあって楽しんでる。

それらのレシピを集めて、『ボストン交響楽団クッキングブック』なる本が出版されている。BSOに関係する人々が寄せた五百近い料理が掲載されている。

アーチストが考え出したものだけに、そのレシピはエピソードも多く、読み物としても面白い。

肉料理は五十五点紹介されているが、そのなかの傑作を一つあげよう。ビヴァリー・シルズ（一九二九年生まれのソプラノ歌手）の作で「スキヤキ」と称するもの。

材料は、牛のばら肉（五ミリの厚さ）、タマネギ、ワケギ、セロリ、ホウレンソウ、モヤシ、タケノコ、ヒシの実、マッシュルーム、アーモンド、豆腐、トマトジュース、しょうゆ、ウスターソース、砂糖、チキンストック。
中華鍋で野菜を五分ほど炒める。

マッシュルームとアーモンドを加え、さらに五分ぐらい炒める。

肉と豆腐と、トマトジュース、しょうゆ、ウスターソース、砂糖を加えて十五分煮る。

チキンストックを注ぎさらに十分。めいめい取り分け、ライスとしょうゆを添える。

熱燗があれば日本の雰囲気さらに高まると彼女は言っているがちよっと違うかなと思われる。

ワンポイント知識

「食品添加物」とは何ですか？

「食品添加物」は、「食品の製造過程において、または食品の加工、もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤などの方法によって使用するもの」で、化学的に合成された添加物と天然の原料から作られた添加物があります。「食品添加物」は、国が「人の健康を損なうおそれのないもの」として許可したもののだけが使用できることになっており、成分規格や使用基準は「食品衛生法」に基づいて定められています。