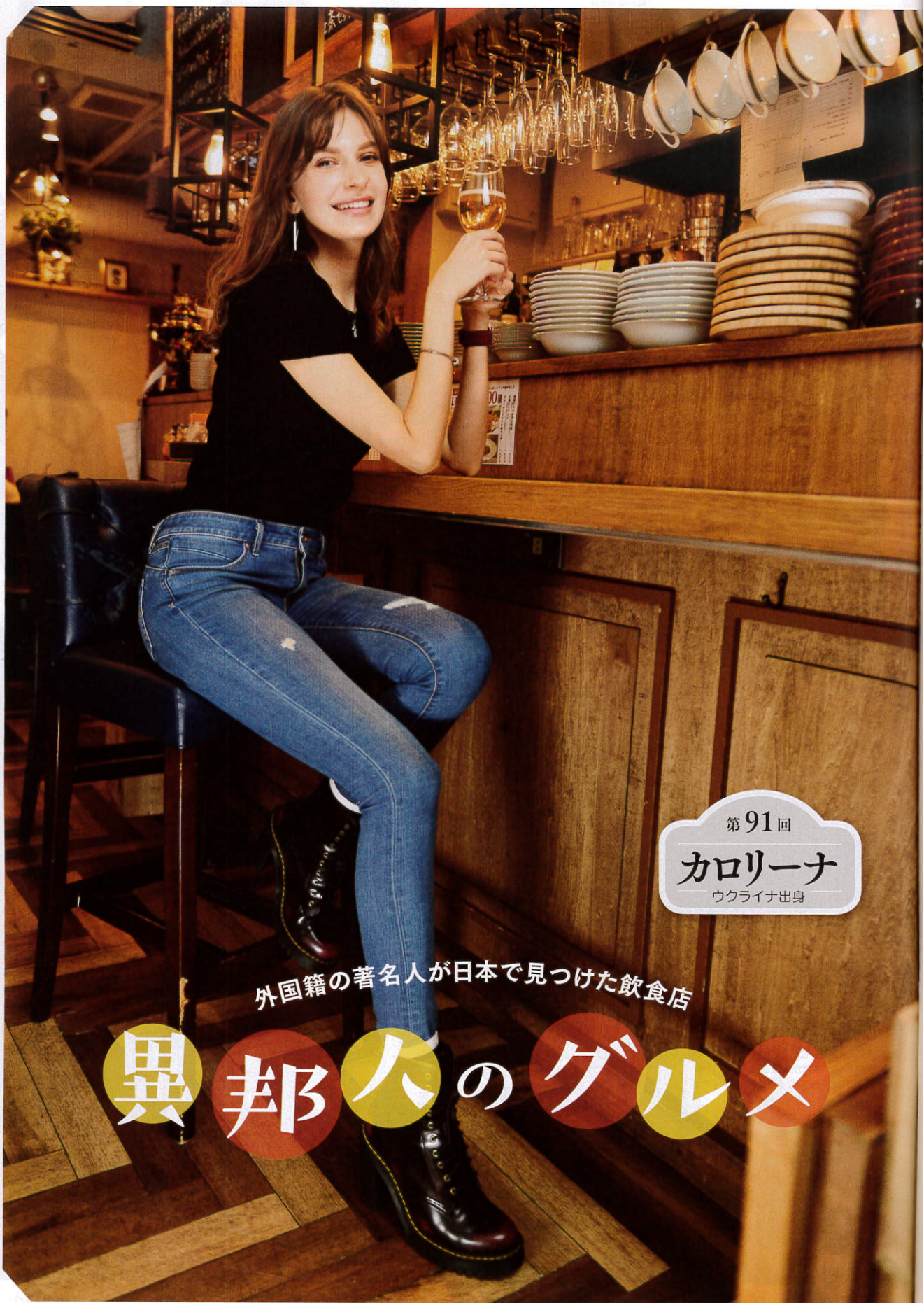
昭和31年2月20日第三種郵便物認可　令和3年2月4日発行（木曜日発行）（1月28日発売）第66巻第5号

週刊新潮

2月4日号
440円



5



第91回

カロリーナ

ウクライナ出身

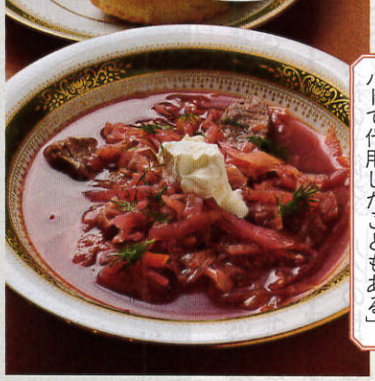
外国籍の著名人が日本で見つけた飲食店

異邦人のグルメ

イクラバル 東京都世田谷区用賀3-14-9



ほっぺたが落ちちゃいそう！



サワークリームがアクセントのボルシチ。「家ではヨーグルトで代用したこともある」



つるつる、もちもちした皮で挽き肉を包んだペリメニ。

健康的でひき締まったボディの美しさを競う「ベストボディ・ジャパン」。2012年から続くこのコンテスト、20年はT.M.Revolutionの西川貴教が年齢別部門で優勝して話題となったが、女子総合グランプリを獲得したのが、モデルのカロリーナさん（23）だ。

ウクライナの西部、テルノピリで生まれ、5歳で来日。モデルとしてスカウトされたのは、中学生の頃だとか。

大学ではフランス文学を専攻したが、ロシア文学の講義も受講した。学期末、先生に率いられて受講生たちと行ったのが、用賀のロシア料理店「イクラバル」である。

「ウクライナとロシアは料理がほとんど同じ。中学や高校の頃、家ではもちろん、学校に持って行く弁当もロールキャベツやボルシチだったんです。東京に来てから何軒かロシア料理のお店に行ったけど、どこもピンとこなくて。でも、ここは本当に母国のおばあちゃんの味に出会えるんですよ！」

では、食べながらロシア料理のイロハを学びましょう。まずは「サラダ3種盛り合わせ」。ビーツをふんだんに使った伝統的な「ヴィネグレット」を中心に、鮮やかな3色。ヴィネグレットはお祝い事の日に食べることが多いという。

定番のボルシチとピロシキも、店の自慢。ボルシチは日本でいう味噌汁で、家庭や地域によって味も異なる。こちらではオックステールのダシが効いた、野菜たっぷりのスープに仕上がっている。ピロシキも、

「工場で作られるモスクワのよりもうちのほうがおいしいわよ」

そう初代シェフのナターシャさんが胸を張る逸品だ。

カロリーナさんのお気に入りは、〝ロシアの水餃子〟と称される「ペリメニ」。サワークリームにつけて食べるのがポイントである。フォークで口に運ぶごとに、

「永遠に食べていられる……」

と、うっとり。それにしても、そんなに食べて、体型の維持は大丈夫？

「朝と昼はたくさん食べていいんですよ。その代わり、夜6時以降は食べませんから」

恐れ入りました……。

撮影・本田武士



「わたしの半分しかないから、いっぱい食べて太らせないと」と初代シェフのナターシャさん。



「イクラ」は〝魚卵〟を意味するロシア語。鮭の卵は「赤いイクラ」という。