

## Potato Salad

Nathan Crocker

As an English conversation teacher in Japan there is one question that causes me dread.

“What is New Zealand food?”

“Well,” I usually stammer. “It’s similar to British food.”

I talk about how the British settlers took their traditional food over to New Zealand, and that when I was growing up we usually ate meat, potatoes (boiled or mashed), and vegetables.

This has always struck me as a bit of a weak answer, and it bugged me that I didn’t know what New Zealand food was. Maori food is interesting in itself but, as a European New Zealander, I didn’t know if I had the right to claim it as “my own” food heritage. The answer, as answers to philosophical questions usually are, is potato salad.

We have a lot of outdoor barbecues in New Zealand, and I always really enjoyed this potato salad dish. Hopefully it’s got enough local (New Zealand) variation to be interesting to everyone. It’s very different from the style of potato salad that I see here in Japan.

### Ingredients:

5-6 medium sized potatoes or sweet potatoes (in New Zealand we use the Maori word *kumara*). I usually use 4 normal potatoes and two *kumara*.

1 red onion

1 small bunch of spring onions

4-6 rashers of bacon

mayonnaise

3 eggs

### Directions:

1. Dice potatoes and *kumara* into bite sized cubes. Bring them to the boil and cook for about 10 mins. Cook until the potatoes are just cooked. Tender, but not falling apart. Refrigerating for a few hours helps to stop the potatoes from falling apart when mixing.

2. Hard boil eggs. Put in the fridge to cool.

3. Chop red onion and spring onion.

4. Cut the bacon into 2cm pieces and fry.

5. Cut the eggs into slices.

6. Mix everything together with mayonnaise.

7. Refrigerate.

Note: In New Zealand there was a great avocado flavoured mayonnaise that I used. I haven’t been able to find anything equivalent here in Japan, but normal mayonnaise does a good job.

## ポテトサラダ

ネイサン・クロッカー

日本で英会話の教師をしていますが、私をドキッとさせる質問が一つあります。

「ニュージーランドの食べ物って、どんな食べ物ですか。」

「そうだなあ。」たいていは口ごもりながら、「英国の料理とよく似ているよ。」

私は、どのようにイギリス人の開拓移民が、ニュージーランドに伝統的な食べ物をもってきたかとか、私が暮らしていた時には、普通は、肉や、ジャガイモ(ゆでたものや、すりつぶしたもの)そして野菜を食べていたことなどを話します。

これは少しあいまいな答えかなとも思います。そしてニュージーランドの食べ物がどんなものか知らないことに、私がイラッとします。マオリ料理はそれ自体が面白いのですが、私はヨーロッパ系のニュージーランド人なので、それが「私自身の」食べ物として受け継いだものと主張する権利があるかどうか私にはわかりませんでした。そこで、哲学的な質問の答えが通常、そうであるように、その答えはポテトサラダとなります。

ニュージーランドでは、私たちはよく外でバーベキューをします。そして私はいつも本当にこのポテトサラダのお料理が大好きでした。これが皆さんにとって、地元(ニュージーランド)らしい種類の食べ物と思っていただけると嬉しいです。ここ日本で、私が目にするものは、かなり違った種類のポテトサラダです。

### 材料:

5個から6個の中くらいの大きさのジャガイモ、またはサツマイモ(ニュージーランドではマオリ語でクマラというお芋を使います。) 私は普通、ジャガイモ4個とクマラを2個使います。

赤玉ねぎ1個

小さなねぎ1束

ベーコンの薄切り4~6枚

マヨネーズ

卵3個

### 作り方

1. 一口サイズの大きさにジャガイモとクマラを切ります。それを10分ほどゆでます。ジャガイモにきちんと火が通るまでゆでます。柔らかくなるまで、しかしパラパラするまでではありません。混ぜたときに、ジャガイモがパラパラしないように、数時間、冷蔵庫で寝かせます

2.卵を固ゆでにして、冷蔵庫で冷めます。

3. 赤玉ねぎとねぎを切ります。

4.ベーコンを幅2センチに切って、炒めます。

5.卵を薄く切ります。

6.材料をすべてマヨネーズで和えます。

7.冷蔵庫で冷やしてできあがり。

メモ: ニュージーランドでは、アボカド風味のマヨネーズがあります。それと同じものが、ここ日本ではまだ見つかっていません。しかし、普通のマヨネーズでも十分おいしいです。

訳: 世良テル子 (Teruko Sera)

