



綿陽駅の風景



街を散歩しているパンダ君



李白古里記念館



グルメ街 馬家巷



綿陽人の定番の朝ごはん
(左から) 綿陽米粉、小籠包、豆乳

中華人民共和国 綿陽市



四川省 綿陽市出身 李 芷君さん

私が生まれた綿陽市は中国の南西にある街です。

日本からの直行便はないのですが、成田空港から成都市まで直行便で約5時間、そこから新幹線に乗って約1時間半で綿陽駅に着きます。

綿陽市の山奥には野生動物園があります。その動物園に、日本で大人気のパンダがいます。パンダ君はたまに野生動物園から逃げ出して、街を散歩する姿がみられます。わんぱくですね。

さて、「詩仙」と称される李白の出身地は諸説紛々ですが、綿陽市もその一つです。この地にはその昔、百尺(30m)を超す高い塔があり、李白は少年時代に「塔は百尺より高くて 手を伸ばせば

ば星にとどきそう 大きな声をたてないで 天人がびっくりするよ(注)(この訳は若干、自己流です)」と詠みました。この塔は現在の綿陽市の李白古里にあったと言われていました。もちろん李白のいた千三百年前の高い建物はなくなりましたが、今ある李白古里記念館でも30mはないかもしれません。壮大な想像をさせる表現こそ、詩仙(李白)の奔放で変幻自在な詩風と言えます。

パンダがいる動物園や歴史的な遺跡以外に、美味しい食べ物がたくさんあるのも住みやすさの指標の一つです。中でも代表的なB級グルメは、綿陽人のソウルフード「綿陽米粉(綿陽ビーフン)」です。

米粉はよく知られていますが、「綿陽米粉」は一般的な米粉より細いです。お湯

INFORMATION



中華人民共和国

面積 9,600,000km²
人口 約14億人
首都 北京
言語 中国語

で1分ほどゆでて、事前に準備したスープに入れます。米粉の種類や作り方はもちろん、スープも「綿陽米粉」の魂です。

定番のスープは「香辣牛肉(スパイシービーフ)」「香辣肉臓(スパイシーもつ)」「海带白湯(昆布だしパイタン)」「鶏肉白湯(鶏だしパイタン)」です。どのスープも十種類以上の香辛料を使って、長時間煮込み、香りを十分に引き出します。辛さより香りが重視されていますから、辛いのが苦手な方も飲みやすいと思います。

ぜひ綿陽市に来て、見て、味わって、楽しんでくださいね。

(注)：危楼高百尺 手可摘星辰 不敢高声語 恐惊天上人

14

おいしい 楽しい
世界のごはん!

アルゼンチン料理



川崎市国際交流協会では、ネイティブ講師による料理と文化紹介の講座「ふれあい交流会」を開催しています。これまでの講座から、今回は東比嘉ノルマさんに教えていただいたレシピをご紹介します。

パステル・デ・パパス(じゃがいもとひき肉のオープン焼き)

材料(4人分)

- じゃがいも……………大6個
- バター……………大さじ4
- 牛ひき肉または合ひき肉……………300g
- 牛乳……………100ml
- 玉ねぎ……………1個
- ピザ用チーズ……………100g
- パプリカ……………1個
- 塩、黒こしょう、オレガノ、パプリカ(粉)、油……………適量
- 卵……………2個
- パセリ、にんにく……………適量

作り方

A. マッシュポテトを作る

じゃがいもを半分に切ってゆでる。この時、卵も同時にゆでると時短になる。じゃがいもが柔らかくなったら、皮をむき、つぶして、バターと牛乳を加えてまぜる。塩、こしょうで味をととのえる。ゆで卵は刻んでおく。

B. ひき肉を炒める

- ①油をひいて、玉ねぎ、パプリカ、にんにく、パセリを細かく刻んで、フライパンで炒める。火が通ったら、フライパンから取り出す。
- ②ひき肉を炒め、水気がなくなるまで火を通す。①を混ぜ、塩、こしょうを加える。

C. マッシュポテトとひき肉を順番に重ねる

- ①耐熱皿にバターを塗る。マッシュポテトを耐熱皿の底と側面に、1cm程度の厚みになるように敷く。その上に、チーズを半分ほどのせる。
- ②ひき肉を敷く。ひき肉はヘラで軽く押し、刻んだゆで卵をのせる。
- ③残りのマッシュポテトを敷き、黒こしょう、パプリカ(粉)、オレガノをふりかけて、残りのチーズをのせる。
- ④180℃に予熱したオーブンで、表面が軽くキツネ色になるまで20～30分焼く。

(編集：川崎市国際交流協会 佐藤綾)

INFORMATION



アルゼンチン共和国

面積 2,780,000km²
人口 約4,538万人
首都 ブエノスアイレス
言語 スペイン語