

## 11月4日 ペルー料理紹介

本校非常勤講師(公民・国際)の黒田協子先生と、そのご主人でレストランパレットのシェフ、渡久地ミゲルさんのお2人を講師にお招きして特別授業を行いました。

### 【5校時】ペルーの紹介とペルー原産野菜クイズ

箱に入っている野菜を当ててみよう！  
ペルー原産の野菜だよ

5校時は、黒田先生によるペルーの紹介  
言語はスペイン語、有名な世界遺産  
「マチュピチュ」はペルーにあります。  
日本と違い、多様な民族が混在します。



じゃがいも！

…そう、ペルーの人は、100種類以上もあるじゃがいもの味の違いが分かるらしいですよ。

そのほか、**トマト**や**トウモロコシ**もペルーが原産で世界中に広がりました。

### 【6校時】ペルー料理の調理&試食

#### 「パパ・アラ・ワンカイナ」「アロス・コン・パト・ボラーチョ」

「**パパ**」→「じゃがいも」、「**アラ**」→「〇〇風」、「**ワンカイナ**」は地名とのこと。「じゃがいものワンカイナ風」

「**アロス**」→「ご飯」、「**コン**」→「と」、「**パト**」→「鴨」、「**ボラーチョ**」→「酔っぱらった」。「鴨のビール煮のご飯」



「アロス・コン・パト・ボラーチョ」は、渡久地ミゲルさんが、あらかじめ作ってくださり…  
「パパ・アラ・ワンカイナ」は生徒が調理しました。



生クリーム、クラッカー、炒めた玉ねぎなどをミキサーにかけ、厚切りのじゃがいも(ゆでたもの)の上にソースとしてかけます。

卵やオリーブをあしらって、ペルーの伝統的な家庭料理の完成！



とっても、おいしくいただきました！

渡久地ミゲル先生、ありがとうございました。

