

12月9日 ブラジルの食文化

特別講師として、日系三世の上江田アドリアーナマユミさんをお招きして特別授業を行いました。

上江田さんは、10年前に来日し、日本の高校・大学を卒業。現在は、ポルトガル語、日本語、英語、スペイン語を駆使してグローバルなお仕事をされています。

【5校時】 ブラジルの食文化




ブラジルの概要 ~Sobre o Brasil~

国名 ブラジル連邦共和国
 国土 世界で第5位
 (日本の22.5倍)
 人口 1億9000万人(世界5位)
 首都 ブラジリア
 言語 ポルトガル語

ブラジルを代表する料理


シュラスコ(シユハスコ) ブラジル風BBQ




ブラジルを代表するお菓子

パーティー用お菓子


- ・基本 練乳ベース
- ・日本人にとっては甘い!!
- ・誕生日パーティーや結婚式などで必ず用意されます。



ボロデフバ



カインヂョウ



フリコデロ

ブラジルの食文化をまとめると…

- 1) 移民国だからこそいろいろな料理が楽しめる。
- 2) ブラジル食の特徴は素材そのもののうまみを素直に生かすところ。
- 3) フルーツが豊富。

…上江田さんは、14歳で来日した時には、挨拶程度の日本語しか話せなかったそうですが、他文化に関心がある仲間との出会い等によって、日本での生活を楽しめるようになったなどの話をしてくださいました。

【6校時】 ブラジルの軽食の調理&試食 …「トルタ・サウガータ」(塩味のケーキ)を一緒に作りました。

| | | | |
|---------|------------|-------------------|----------------|
| 【本日の分量】 | 卵 (1個) | サラダ油 (1/2カップ) | 牛乳 (1/2カップ) |
| | 小麦粉 (150g) | ベーキングパウダー (小さじ1) | 塩 (小さじ1) |
| | ひき肉 (200g) | 玉ねぎ[みじん切り] (1/4個) | トウモロコシ (1/2缶) |
| | | | ミックスピーズ (1/2袋) |

【作り方】

- ①具を炒め合わせる。
- ②ケーキの生地を作り、2/3くらいを型に流し、
- ③具をのせて、その上に残りの1/3の生地を流す。
- ④180℃のオーブンで15分位焼いて出来上がり。



焼いている間に、質問タイム。

「トルタ・サウガータ」、大好評でした。