

北畠さおりさん（平成26年1月）

相模原市のみなさま、明けましておめでとうございます。

さて前回の投稿から気が付けば1年が経ってしまいました。2年間あった任期も残り9ヶ月となり時間がすぎる早さを実感しています。前回、ここニカラグアでは米、豆、トルティーヤがよく食べられているという事をお伝えしましたが、今回はニカラグア料理について詳しくご紹介したいと思います。上記のトルティーヤもそうですが、ニカラグアではトウモロコシの栽培が盛んでトウモロコシを使った料理が頻繁にできます。

<トルティーヤ>ニカラグアでの主食の1つにあたります。トウモロコシを乾燥させてから挽き粉状にします。その後そのトウモロコシ粉に水をまぜて生地をつくり、手で丸く広げて焼きます。お店では出来た状態で売っていますが田舎の農村部に行くと女性たちがトウモロコシを挽いている姿がよく見られます。クワハダと呼ばれるチーズとよく食べられ、あつあつの焼きたてのトルティーヤは本当においしいです。ニカラグア人はトルティーヤがあるとフォークを使わずトルティーヤで食べ物をつつみ手で器用に食べています。

<ナカタマル>バナナの葉に包み蒸された料理で一見チマキの様に見えます。中身はトウモロコシを挽いて粉状にしたもの、米、肉（豚か鶏）、じゃがいも、玉ねぎ、ピーマンが一般的で唐辛子を入れた辛いものもあります。土曜日の朝ご飯に熱いコーヒーと食べるのが伝統的と言われています。個人的に私はあまり好きではありませんが、地域や家庭によってかなり味が違うとニカラグア人は言い、私が『ナカタマルが好きではない。』と言うと『それは自分の家のナカタマルを食べていないからだ！今度食べに来い』と必ずとっていい程言われます。

<ロスキージャ>トウモロコシとクワハダをまぜて作ったクッキーです。食感はサクサクとしていてコーヒーと一緒に出されます。クッキーのようなものですが甘くなく、どちらかといえば甘いものとしょっぱいものではしょっぱい物の分類に入ります。これも地域によって作り方が違って、各地域のロスキージャを試してみるのも面白いです。最初は特においしいとは思いませんでしたが、最近ではとてもおいしく感じられバスの中で売り子さんがロスキージャを持って入ってくるとおもわず買ってしまいます。

<ピノリージョ>トウモロコシ粉から作られている甘い飲み物です。カカオ粉・シナモンと混ぜて飲みます。かなり甘いです。

トウモロコシ料理の他にも色々なおいしい料理があります。ニカラグアでも牛・豚・鶏は良く食べられておりアサドという炭火焼にしたり、スープにしたりと様々な食べ方があります。

<ビゴロン>蒸したユッカ芋の上にキャベツのサラダ、豚皮を揚げた物を乗せて食べます。

<チャンチョ・コン・ユッカ>これもユッカ芋の上にキャベツのサラダ、豚の炭火焼がのっています。チャンチョはスペイン語で豚を意味します。

<ソパ・デ・モンドongo>牛の内臓のスープです。内臓は野菜と一緒に煮込まれスープになります。この内臓をよく洗ってから調理しなければならないのでニカラグア人の中では少し手間のかかる料理とみなされているようですが、好んで食べられています。

この他にも様々な料理がありますが、美味しい料理が多いので私はニカラグアで特に食事に困った事はありません。日本人の私は鶏肉や豚肉はスーパーで買ってくるものと思っていましたがニカラグアの農村部では生きたままの鶏や豚を飼い家で絞めるという事が多いです。『豚を1匹絞めたから夕飯ご馳走するよ』と日本では考えられない誘い方で夕食に誘ってくれることもあります。その他にも道では新鮮なトロピカルフルーツが低価格で売られていたり、畑で取ってきた野菜を食べたりと、日本とは違う意味での豊かさがあるなど考えさせられる事が多いです。唯一困った事は、料理をする際に大量の砂糖、油が使われており気をつけていなければすぐ太ってしまう事でしょうか。残り9ヶ月間ニカラグア料理の作り方を学び、帰国したら日本でも紹介できたらいいなと考えています。

長文読んで頂きありがとうございました。本年もどうぞ宜しくお願いいたします。

写真1：ある日の朝食 豆、卵、クワハダ、トルティーヤ



写真2：オーブンで焼かれているロスキージャ



写真3：収穫されたトウモロコシの山

