

①シンシナティの夜景



②レッズの球場



④好きなクラフトビールを自分で注げるタップウォール



③

アメリカ合衆国 オハイオ州 シンシナティ

オハイオ州の南西端に位置するシンシナティには「クイーンシティ」というニックネームがついています。南北戦争前はオハイオ川の交通で栄えた都市で、一時はニューヨーク市に次いで人口密度の高い都市でした。伝統のある建物も多く、ヨーロッパの街並みを思わせる雰囲気があります。(写真①)アメリカを象徴するスポーツ「野球」の最初のプロの球団はシンシナティで誕生しました。去年結成150周年を迎えた「シンシナティレッズ」です。(写真②)今年秋山翔吾選手が入団して、日本での知名度も上がっているようです。また、プロのアメリカンフットボールチーム「ベンガルズ」の本拠地です。ベンガルズでは難関のオーディションに合格した日本人の山口紗貴子さんがチアリーダーとして活躍しています。プロのサッ

カーチーム「シンシナティ コナيتدFC」には、今年久保裕也選手が入部し、新しい専用スタジアムも建設中で、これから一層盛り上がっていくことが期待されます。

シンシナティは音楽も盛んで、シンシナティ交響楽団は長い歴史を誇り、広く市民に親しまれています。(写真③)シンシナティオペラは、アメリカで2番目に古い、由緒ある劇団です。シンシナティは、元々ドイツからの移民が多く、毎年9月末には全米で最大の「オクトーバーフェスト」が開催されます。ビールを飲み、ソーセージを食べて、チキンダンスを踊る楽しいお祭りです。

ビールと言うと、今アメリカは「クラフトビール」のブームです。最近日本でも人気のあるIPAやペールエール、スタウトなどそれぞれのブルワリーが店独自

INFORMATION



アメリカ合衆国 オハイオ州 シンシナティ

位置 州都コロンバスから南西へ約170km
創設 1788年
面積 206.01km²(2010年国勢調査)
人口 296,943人(2010年国勢調査)
公式ウェブサイト <http://cincinnati-oh.gov/>



のビールを醸造し、タップルームと呼ばれる店内で味わうことができます。(写真④)シンシナティは、全米でベスト6位に選ばれ、ブルワリーが次々とオープンしています。

皆さんもスポーツ観戦と音楽鑑賞にクラフトビールのテイastingを兼ねてシンシナティにお越し下さい。

(文・写真:シンシナティ在住 マーコート春江さん(川崎市出身) エメリー香織さん)

⑦

おいしい 楽しい 世界のごはん!

キルギス料理

川崎市国際交流協会はネイティブの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。

今回は過去の講座から好評だった『キルギス料理』をとりあげて、中央アジアのどんぶりと呼ばれている「ガンファン」と「人参ときゅうりのサラダ」をご紹介します。

チョンムルノフ・チムール先生とサディバカソフ・ジュルディズ先生



INFORMATION



キルギス共和国

面積 19万8,500km²
人口 620万人
首都 ビシュケク
言語 キルギス語
(ロシア語は公用語)

ガンファン

材料(6人分)

- 牛肉……………500g
- 玉ねぎ……………2個
- ピーマン(赤・緑)……………各1個
- 人参……………1本
- 辛い大根……………1本
- デイル・パセリ……………適量
- 【調味料】
- トマトピューレ……………400g
- 塩、コショウ……………適量
- にんにく……………2片
- 植物油……………適量
- ご飯……………適量

作り方

《事前に、お肉、野菜は洗って切っておく。》

- ①温めた鍋に油をひいて、肉を炒めて塩、コショウをかける。肉に火が通ったら、玉ねぎとにんにくを入れ、玉ねぎが透き通るまで炒める。
- ②切っておいた野菜を順番に入れ、少し水を入れて炒める。
- ③トマトピューレを入れて煮込む。
- ④お皿の真ん中にご飯をのせ、周りに炒めた肉と野菜を盛り付ければ完成。



人参ときゅうりのサラダ

材料(4人分)

- 人参……………4本
- きゅうり……………2本
- 【調味料】
- 植物油……………適量
- にんにく……………2片
- 穀物酢……………大さじ2〜3
- 塩、コショウ……………適量

作り方

人参は細かく千切りにし、きゅうりは乱切りに切る。にんにくはみじん切りにしておく。切っておいた野菜を混ぜて、お酢と塩、コショウをまぜたものを加えて、よくあえたら出来上がり。

