



エル・ティロール滝



ヴェロ・デ・ラ・ノヴィア滝



バヨズ滝



アマゾンの蝶

ペルー共和国 ジャングルの思い出



川崎市親善留学生 UGAMOTO AYUMIさん

ペルーは、海岸線に沿って砂漠が広がるコスタ(海岸、地図の茶色の部分)、アンデス山脈が連なる高地のシエラ(山脈、ピンクの部分)、内陸のアマゾン川流域の暑く湿度が高いセルバ(熱帯多雨林、緑の部分)いわゆるジャングルの三つにわけられます。

私は沿岸部の首都リマで育ちました。湿度の高いジャングルの風はアンデス山脈にさえぎられて届かないため、珍しく雨が降ったら、リマの子供も達は喜んで雨の下で遊びます。

小学校の卒業旅行で初めてジャングルに行きました。人生で初めて滝をみて泳ぎ、綺麗な空気で呼吸し、頭上には真っ青な空しか見えませんでした。そして朝、痛いほど大きな滴の雨に歓迎され、次には見たことのない裸の太陽が

輝きました。感動の連続で、言葉では説明しきれない美しさでした。その光景は頭に焼き付いて消えず、その時から世界が広がった気えします。

宿泊地のオクサパンパ(注1)にはオーストリアやドイツの移民の人達が作った村がありました。キャンプファイヤーでマシュマロを焼きながら怖い民話を聞いたり、ドイツの伝統的な踊りを教えてもらったりしました。

ラ・メルセー(注2)のジャングルは樹が生い茂り、鳥や虫、風の音しか聞こえない中、泥だらけの細長い道を滑りながら行ったエル・ティロール滝。遠くから眺めたヴェロ・デ・ラ・ノヴィア(花嫁のペール)滝。バヨズ滝は幅広い階段の形で、水溜りに座ると小さなお風呂みたいにリラックスできます。

アマゾン川が生まれる、マラニオン川

INFORMATION



ペルー共和国

面積 1,290,000km²
人口 約3,297万人
首都 リマ
言語 スペイン語

とウカヤリ川の合流点を訪ねると、流れが強くなり天気がいい時には、川から現れた陸地に綺麗な蝶がとまっているのが見られます。

ここでその美しさを言い尽くすことはできないし、写真を何枚紹介してもレンズを通した景色は本物と比べることはできません。ペルーのジャングルが私の心の中で特別な場所になったように、ぜひ訪れて貴重な思い出を作ってください。

(注1) パスコ県オクサパンパ州

(注2) フニン県チャンチャマヨ州の州都

(編集:川崎市国際交流協会 加藤恵美)

9

おいしい 楽しい
世界のごはん!

フィリピン料理

川崎市国際交流協会は、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。この講座は各国独自の食材や料理の作り方と一緒に、文化についても学べます。

今回は2018年2月に実施したフィリピン料理から「揚げ魚のフィリピン風あんかけ」をご紹介します。講師は小中学校でフィリピンの文化を教えたり、タガログ語通訳ボランティアとしても活躍中のマリセル・エンリケス先生です。



マリセル・エンリケス先生

INFORMATION



フィリピン共和国

面積 299,404km²
人口 約1億98万人
首都 マニラ
言語 フィリピン語

揚げ魚のフィリピン風あんかけ(イスダング サルシャドウ)

材料(4人分)

- 魚(鰯など) 4匹
- 水 200cc
- 油 適量
- トマトソース 50cc
- トマト 1個
- ナンプラー(魚醤) 大さじ1
- 玉ねぎ 1個
- にんにく 2片
- 卵 1個
- 青ねぎ、塩、こしょう、片栗粉 少々

作り方

- ① 下処理をした魚に、軽く塩をふって、3分おく。キッチンタオルで水気をふいてから、片栗粉をまぶす。
- ② 180度の油で、魚を茶色になるまで揚げる。
- ③ お湯で皮をむいたトマトと玉ねぎ、にんにく、青ねぎをそれぞれみじん切りにする。
- ④ フライパンに少量の油をひいて、にんにく、トマト、玉ねぎをやわらかくなるまで炒めてから、トマトソースを加えて煮る。さらに、ナンプラーと水を加えて沸騰させる。
- ⑤ 揚げた魚を④のソースに入れて、塩、こしょうを軽くふって、3分ほど煮る。
- ⑥ 溶き卵を全体に流し入れ、半熟の状態まで火を止める。最後に、青ねぎをちらす。

