



ホワイトハウス正面



航空宇宙博物館  
アポロ11号月面着陸船と同型のLM2



ナショナル・ギャラリー  
「ヴェトゥイユのモネの庭」(右)



アメリカ合衆国

面積 9,833,517km<sup>2</sup> 首都 ワシントンD.C.  
人口 約3億3,200万人 言語 主として英語



# アメリカ合衆国 「異文化が彩りを添えるワシントンD.C.」



メリーランド州 ベセスダ在住(ワシントンD.C.近郊) 近藤 清人さん

ワシントンD.C.で日本食レストランを三軒経営し、今年の4月に引退。アメリカの首都

で、45年にわたり日本の食文化を広めて来た近藤さんに、ワシントンD.C.を語って頂きました。

アメリカ合衆国の首都、ワシントンD.C. (注1)はヴァージニア州とメリーランド州に挟まれたポトマック川河畔に位置しています。世界各国の大使館が立ち並び、マサチューセッツ通りにはためく万国旗。街中には多種多様な国際機関が集結し、さまざまな外国語が飛び交う街角の光景は珍しいことではありません。

日本との縁も深く、ジェファーソン記念堂、タイダルベイスン一帯は、100年以上前に日本から寄贈された桜の名所として知られ、毎年開催される桜祭りには全米から大勢の観光客が訪れます。

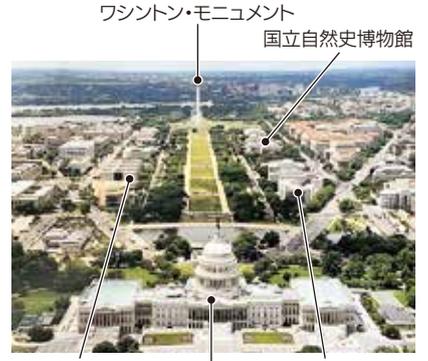
白亜のホワイトハウスや連邦議会議事堂、天高くそびえるワシントン・モニュメント

トは、報道番組の背景でご存じの方も多いのではないのでしょうか。

この街の最大の魅力は、欧州を彷彿とさせる整然とした美しい街並みと、ナショナル・モール(注2)と呼ばれるエリアに林立している、世界有数の博物館や美術館の存在でしょう。中でも特筆すべきは、スミソニアン博物館群で、とりわけ航空宇宙博物館は、実際の宇宙飛行で活躍したロケットや歴代の航空機等を目の当たりにできる、大人気スポットです。

向い側にある、最古の国立自然史博物館のテーマは「地球の歴史」。恐竜や太古の生物の化石、剥製、鉱物、宝石や隕石など、壮大なコレクションは圧巻です！隣接するナショナル・ギャラリー(国立美術館)には、モネ、ピカソ、ダ・ヴィンチなど、著名な画家の名作が勢揃い。歩き疲れたら、パビリオン・カフェで一息つくのもオススメです。

また、少し足を延ばしてポトマック川沿いのジョージタウンで、買い物や食事しながらレトロな雰囲気を楽しむのも良いでしょう。1700年代に建てられたレンガ



ワシントン・モニュメント  
国立自然史博物館  
航空宇宙博物館  
ナショナル・ギャラリー  
アメリカ合衆国(連邦)議会議事堂

造りの建物を縫っての散歩は、きっと特別な時間を演出してくれます。

暮盤の目のように整備された道路と地下鉄網のおかげで、だれでも地図を片手に気軽に動き回れます。ワシントンD.C.へぜひお越しください。

(注1)ワシントン D.C. : ワシントン特別区  
Washington, District of Columbia

(注2)ナショナル・モールの博物館、美術館はすべて無料

(コーディネート・校正:編集ボランティア 小島俊彦)

## ⑫ おいしい 楽しい 世界のごはん! モンゴル料理

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。

これまでの講座から、今回はモンゴル国出身の梅花講師に教えていただいたレシピをご紹介します。

モンゴル国には蒸す餃子「ボーズ」、ゆでる餃子「パンシ」がありますが、今回は揚げる餃子です。ザクッとジューシーな餃子を味わってみてください。



棒状の生地



手の上の生地と餡



手の上のホーショール



揚げたホーショール

### ホーショール(大きな揚げ餃子)

材料(4人分)

【生地】

- 小麦粉(薄力粉).....250g
- お湯.....140cc

【餡】

- 羊肉(牛肉も可)挽肉か薄切り...300g
- 玉ねぎ.....1個
- にんにく.....3片
- 小ねぎ(万能ねぎ).....1/2束
- 塩.....小さじ1
- 胡椒.....小さじ1
- クミン.....ふたつまみ

作り方

- ①ボールに入れた小麦粉に、人肌くらいのお湯を少しずつ加えて混ぜる。5分ほどこねて、耳たぶくらいの柔らかさになったらまるめる。
- ②生地にラップをかけ、15分ほどねかせる。※この間に餡を作る。
- ③餡の小ねぎは小口切り、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- ④ボールに挽肉、塩、胡椒、クミンと③を入れて混ぜ、全体をなじませる。  
※薄切り肉は細かく切って叩いてから使う。
- ⑤②の生地を4等分し、一つを打ち粉をしたまな板に載せ、手で転がしながら棒状にする。棒状の生地を5等分になるよう、包丁で切る。  
※生地を20等分する。
- ⑥切った生地を手のひらで丸めてから、麺棒でふちから小刻みに延ばしていき、直径10cm、厚さ1mmくらいの円にする。
- ⑦生地の内側に餡(小さじ1)をのせて、上からもう一枚生地をのせる。空気を抜くように押さえながら、2枚の縁を少しずつ内側に折ってとめていく。
- ⑧油が180℃になったら中火でゆっくり揚げ、きつね色になったら出来上がり。