



セーヌ川とエッフェル塔  
(この辺り一帯は世界遺産)



パリの公園(春)



パリ郊外の桜の公園



カフェでくつろぐパリ市民



見た目もきれいな  
フランス料理

# フランス共和国 パリ

## ～花の都? かどうかはさておき～

パリの街並み



ひら と み しろ  
平戸実生さん(フランス・パリ在住)

私は、日本の運輸業界の会社のパリ支店で、4年ほど働いています。パリはよく、「花の都」と言われますが、私の周りのパリ在住者でそう言う人は誰もいません。残念ながら、道端にはタバコの吸い殻やゴミ、犬の落し物が多く落ちており、地下鉄等でのスリやホームレスの人々も少なくないので、街中ではなかなか気が抜けません。

もちろん、素敵な面もたくさんあります。街には、セーヌ川沿いや色とりどりの花が咲く公園など、緑地空間がたくさんあり、天気の良い日は、道端の公園

の芝生で水着になって(!)日光浴をしている人もいます。週末は、ワインを片手に公園でガーデンパーティをしている人たちもよく見かけます。また、カフェのテラスで街並みや人通りを眺めながら、コーヒーやワインを片手にのんびり…という風景もお馴染みです。そのように、身近な日常を楽しむ光景が見られるのもパリらしいと言えます。

このところ、パリでは本年秋のラグビー・ワールドカップや来年のパリ・オリンピックを控え、建物の化粧直しや地下鉄延伸等の工事を行っているのを至る所で見かけます。車道の一部を自転車レーンにしたり、トラムの整備を進めた

### INFORMATION



フランス共和国

面積 544,000km<sup>2</sup>  
人口 約6,790万人  
首都 パリ  
言語 フランス語

りして、車に頼らない街づくりをしているほか、ビルやバス停の屋上緑化もよく見かけます。

パリの中心部は、19世紀末からほとんど変わらない街並みも多いのですが、古い街並みを保ちつつ、このように常に街が進化しているのも、パリの魅力かもしれません。

(コーディネート: 川崎市国際交流協会 猿田由貴江)

## 16 | おいしい 楽しい 世界のごはん!

### タイ料理

川崎市国際交流協会でこれまで開催した講座から、今回はタイ王国の首都バンコク出身の仲田シリワンさんに教わった、タイ料理のレシピをご紹介します。



### INFORMATION



タイ王国

面積 514,000km<sup>2</sup>  
人口 6,609万人  
首都 バンコク  
言語 タイ語

## ラープ・ムー(豚ひき肉のスパイシーサラダ)

### 材料(4人分)

- 豚ひき肉 …………… 300g
- 水 …………… 40ml程度
- 赤たまねぎ(みじん切り) …………… 1個
- 細ネギ(小口切り) …………… 2、3本
- ミントの葉 …………… 1/2パック
- 生唐辛子(小口切り) …………… 2、3本
- 小レタス …………… 1/2個
- パクチー …………… 少々

### ★調味料

- ラープパウダー …………… 好みに合わせて1/2~1パック
- タイ醤油 … 少々
- 砂糖 …………… 少々
- レモンジュース …………… 少々



タイ醤油



ラープ・ムーの  
シーズニング  
ミックス

### 作り方

①小鍋に、豚ひき肉と水を入れて、ひき肉に火が通るまで炒める。

②火を消した後、①にラープパウダーを好みの量で加えて、よく混ぜる。

③タイ醤油、砂糖、レモンジュースを好みの量でかき混ぜて、②にかける。

※注意: まずは、別の器に醤油とレモンジュースを同量入れてから、好みに合わせて味をととのえていってください。

④③に、みじん切りにした赤たまねぎや小口切りにした細ネギを加えて、混ぜ合わせる。

⑤ちぎったレタスの横に④を盛りつけ、生唐辛子やミントの葉やパクチーを好みでのせると出来上がり!



(編集: 川崎市国際交流協会 加藤恵美)