

見て頂けると幸いです。



竹山新聞

第4号(2020年6月)

住所：〒431-0202 静岡県浜松市西区坪井町4231

TEL：053-448-2006 FAX：053-449-4526

はじめに

これからミャンマの町をどんどんご紹介致します。ミャンマと言ったとたん、外国人としてはヤンゴンが気に入って来たでしょう。一つの都会であるヤンゴンの事を今回伝えようと思っています。ヤンゴンってどんな町だろう。ヤンゴンはヤンゴン地域の首都であり、ミャンマーでは最大の都市です。ヤンゴンという名前は、ミャンマー語のYanとKounの組み合わせに由来しており、それぞれ「敵」と「無くなる」を意味します。ヤンゴンには有名な名所がたくさん残されており、そのほとんどが仏教を中心とした寺院やパゴダです。ヤンゴンでしか見られない自然豊かな情景を見る事も出来、まさにアジアを感じられるスポットもいっぱいあります。最初にヤンゴン街並みが広がる中であるダウンタウンをご紹介致します。ヤンゴンのダウンタウンにある宗教的信仰の多様性を学ぶことができます。それぞれの宗教の基本的なマナーを知っておくとミャンマーへ行く時、役立つになると思います。



宗教的信仰の多様性を表現する建物

ミャンマーの伝統的な食べ物

今回はミャンマーの伝統的な食べ物「オーソカオスウェー」と言う料理をご紹介致します。その食べ物はココナツミルクベースの芳香族チキンカレーのスープの乾麺で構成されています。

ジャンル:アジア料理、ミャンマ
スープ用

500グラムの鶏肉

4大さじのひよこ豆粉

200mlココナツミルク

2玉ネギと31個のんにくと3センチのショウガ、みじん切り

大さじ4の植物油

1小さじの唐辛子

1小さじのたしパウダー

大さじ4のフレッシュソース

組み立てるため

80グラムの乾麺

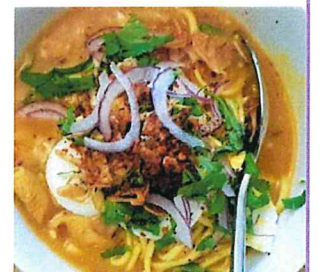
1束のコリアンダー、糸状に刻んだ

2つで卵、半分に

1ライム、四分の一

玉ネギ半分ほどに切る

チリパウダー



作り方

- ※ まず、鶏肉を油で揚げます。その間、ショウガとニンニクをすりおろして玉ねぎを切ります。
- ※ 鶏肉の両面が茶色になったら唐辛子、ショウガ、にんにくをふりかける。香りが出るまで1分ほど煮ます。次に玉ねぎを加え、数分間煮で柔らかくします。玉ねぎはカレーに甘さを与え、辛い唐辛子の辛さのバランスを取ります。
- ※ ひよこ豆の粉をおぶし、かたまりを防ぐためにかき混ぜます。これはすべての粉が湿っていることを保証します。ひよこ豆の粉はカレーを濃くし、クリーミーな風味を少し加えます。液体についてはお鍋にストックとココナッツミルクとフレッシュソースなどを注ぎます。
- ※ スプーンで鶏肉を糸状に砕いて30分煮ます。ソースが厚くなりすぎたら、ストックが水で薄めます。少し薄いようであれば、ひよこ豆の粉を加えたスラリーを作りかき混ぜます。
- ※ その間、沸騰したお湯で麺を調理します。乾麺の場合は、パケットの指示に従ってください。麺がくっつかないようにするには、麺に塩を少し入れます。玉ねぎとライムの四分の一を切り、装飾の準備をします。
- ※ 麺をのせ、スープを各ボウルにとり、次に鶏肉をのせます。半分にゆで卵を乗せ、コリアンダーと玉ねぎとチリパウダーをふりかける。ライムのウェッジを添えて出す。

私から見た〇〇

土屋さん

親切な人だと思います。自分の家に育て植えた竹の子とかジャガイモとかいつも持ってあげます。芋を乾かせて私達が易く食べられるためありがとう。それだけではなく、寒い日に体を温めるためコーヒーとかラーメンもくれます。



山下さん

優しい人だと思います。いつも日本の色々なお菓子を食べさせます。夏用の服を国からあまり持って来ない私達のためTシャツもあげました。その上で、何を聞いても根気よく説明してくれた。



すみれさん

穏やかな人だと思います。なぜなら、昼休みのご飯を食べる時いつも静かに食べているのを見たからです。でも、私達のため家から色々な野菜を持って来てあげました。新鮮な野菜だからとても美味しかった。

