



アスピション通信

シーズン 2

日付: 2025 年 12月 17 日 no.40

発行者: 田邊紘起

Hola a todos ! Como están?

先日はインターネットがうまくつながらず、皆さんとお話しできなくて残念でした。また次回、みんなとオンラインで交流できることを楽しみにしています。

12月前半が終わり、2学期もあと少しですね。「今学期もやりきった！」と言える学期末になったでしょうか。この後はクリスマスやお正月が待っています。あと一息、頑張りましょう！

さて今回の通信では、夏本番となったパラグアイにぴったりの話題を紹介します。

パラグアイは1年を通して日本より暖かいため、街中にアイス屋さんがたくさんあります。そして、日本でも流行っているスイーツも売っています。それは「アサイー」です。アサイー屋さんもアイス屋さんに負けないくらいたくさんあるんです。



近所にあるaçaiterra (アサイー屋さん) =alrededor del colegio alemán

「アサイー」って、なに？

「アサイー」は文字で表すと「açai」となります。Cにひげが生えたような文字はポルトガル語です。「アサイー」の原材料は、パラグアイのとなりの国ブラジルの熱帯雨林（アマゾン）原産の「アサイーヤシ」という木からとれる果物です。栄養が豊富なので、「スーパーフード」と呼ばれることもあります。パラグアイからブラジルへは車で行くことができるので、アサイーも簡単に入手できるようです。

いざ、アサイー屋さんに入ります。店員さんはレジにいますが、アイスが置いてあるところには容器とアイスをとる道具しかありません。どうやら、自分で好きな大きさの容器を選んで、好きな味のアサイーやアイスを容器に入れ、その他のフルーツやソースを自分の好みでトッピングするみたいです。まるでアイス屋さんになった気分です。最後に、レジに置いてある計りで重さを計って代金を払います。





アサイーやアイス、トッピングの種類が多すぎて選ぶ時に迷います=the best açaí

自分好みのアレンジができるので、楽しくて美味しいくて、とてもいい感じです。アサイーはアイスより軽いので、フルーツと一緒に容器に山盛り入れても、代金は300円～400円くらいです。



大きなコップいっぱいにつめたアサイーにフルーツのトッピング=the best açai

私は日本のお店で「アサイー」を買ったことがないのでよくわ
かりませんが、日本でもそれくらいの値段ですか？

パラグアイでは、自分で数や量を選び、最後に重さを計って代金を支払う「量り売り」というスタイルの店をよく見ます。現地の人の様子から買い物のやり方を学び、実際に自分でも体験してみると面白いですね。※注文を聞いて盛り付けてくれるアサイー屋さんもあります。

タイトル写真について

アスンシオンで最も古い劇場で、とてもアンティークな雰囲気です。ここでバレエや演劇、オーケストラの演奏など、さまざまなステージを楽しむことができるそうです。

スペイン語・グラナーニ語ひとこと講座

A qué hora abre la tienda? : 店は何時に開きますか?

(アケオラアブレラティエンダ?)

店が開店する時刻を知りたい時は、このように質問したら教えてくれます。あまり時間の正確さを気にしないお国柄なので、時間ぴったりに開くとは限りませんが…。

次回について

次回は2026年、また新しい情報を紹介するのでお楽しみに。

皆様、良いお年を！ Chao chao ! Hasta la próxima vez!