



アスンシオン通信

日付: 2024 年 7月30日 no.10

発行者: 田邊紘起

パラグアイたべものレポート! (第1弾)

オ ラ ア ト ド ス コ モ エ ス タ ン
Hola a todos! Como están? (やあ、みんな! 調子どう?)

パラグアイには日本ではなかなか食べることができない料理や食べ物がたくさんあります。今回は、そのうちの2つを紹介します。

1、チパ

パラグアイの代表的な食べ物の一つに「チパ」があります。チパはパンのような食べ物です。ドーナツ形や丸い形のもの、細長いものなど、いろいろな形があります。形は違っていても味は同じです。初めて手に取った時は、ずっしりしていて重いと感じました。見た目はパンなので軽そうですが、「何か入ってるの?」と思うくらい重いです。二つにわってみると...中には何も入っていません。生地だけです。日本の菓子パンが大好きな私は「こんな何も入ってないパン、つまらない。」なんて思いながら食べてみました。ところが、外はサクサク、中はもっちり、チーズの香りが口いっぱいに広がり、一瞬でチパの大ファンになりました。材料にキャッサバの粉（タピオカ粉のようなもの）やチーズがたくさん入っているのでこんなにずっしり感があったのですね。とてもおいしかったです。できたて^{あつあつ}熱々のものがおすすめです。



【左】チパ売り場=スーパーセイス デニスロア店

【右】半分にちぎったチパ=自宅

☆ここでクイズです！

Q：チパはどこで買うことができるでしょう？

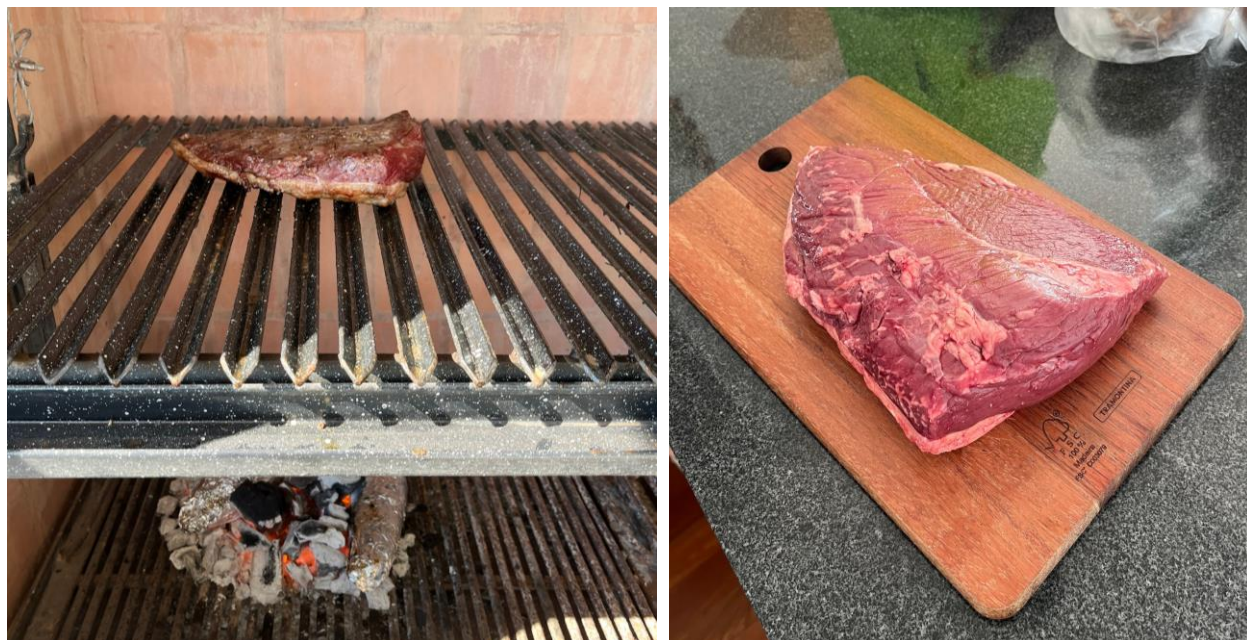
- ①材料を買って自分でつくるしかない
- ②スーパーマーケット
- ③警察署
- ④道端
- ⑤バスの中

答えは通信の最後に。ぜひ予想してみてください。

2、アサード

日本でもお休みの日にバーベキューをすることがあると思います。バーベキューの日は朝から楽しみですね。パラグアイでもバーベキューをよくやっています。パラグアイの人達は、土日のお休みを利用して一日中バーベキューをして過ごしているそうです。パラグアイではそれを「アサード」といっています。どの家にもキンチョとよばれるアサードができる焼き場があり、そこでかたまり肉を時間をかけてじっくり焼いて食べます。その肉を焼くのに2時間から4時間ほどかかります。せっかちな人はとても

待ちきれないですね。しかし、出来上がった肉はやわらかくてジューシーです。焼肉といえば薄切り肉と思っていましたが、かたまり肉を豪快に焼いて食べるパラグアイのアサードのとりこになりました。



キンチョで肉を焼いているところ。キンチョが大きいので肉が小さく見えますが、まな板にのせるとこの大きさ。まな板が肉でいっぱい。=友人宅（6月23日）

絃起先生への質問コーナー

Q:スペイン語やグアラニー語はしゃべれますか。（5年Hさん）

A:スペイン語は毎日勉強をしているので、買い物くらいならできるようになってきましたよ。普段の会話は文字に書いてもらえば分かりますが、声だけでは速くてなかなか聞き取れません。まだ

まだ勉強がたりませんね。グアラニー語はあいさつくらいです。パラグアイの人はスペイン語の中にグアラニー語を混ぜてしゃべるので余計に難しいですね。

Q:夏休みがありますか。(K先生)

A:こちらの季節は冬なので冬休みになります。冬休みは日本と同じように2週間ほどのところが多いようです。

スペイン語・グアラニー語ひとこと講座

Gracias (グラシアス) !: ありがとう!

日本でもだれかに親切にしてもらったらお礼を言いますよね。パラグアイでもGracias!とお礼を言います。相手の目を見てニコッとほほえみながら言うのがポイントです。

次回について

今回はアスンシオン市外のある町のことをお伝えする予定です。ではみなさん、次回までChao Chao!

☆クイズの答え：②～⑤が正解。店で材料を売っているので家で作ることもできますが、警察署の入口に出店を出したり、走行中のバスに焼き立てチパのかごを頭に載せた人が乗り込んできて乗客に売ったりしています。