



チリの料理と食文化を学べるオンライン教室

料理教室の様子（左から2番目：ゴンザレスさん）



オンラインで参加者と交流するゴンザレス講師



チリ料理について

チリは、スペインを中心に多くの国からの移民の方で構成されており、スペイン系やフランス系、先住民系など民族ごとに使う食材が異なります。

また、北から南に長い国土や、海面近くからアンデス山脈までの高低差など、地域によって大きく気候も異なり、広く多様性のある食文化を作り出しています。

トゥモロコシや、鶏肉・牛肉などの肉類、魚介類が多く使用され、日本でも人気があるチリ産のワインがよく合います。



パステルデチョコロ（トゥモロコシとお肉のグラタン）



エンパナーダ（牛肉のチリ風ミートパイ）



料理がつなぐチリとの交流

令和2年度に、全3日間の日程で、チリ出身の料理家ゴンザレスさんをお招きし、クリスマスや記念日などで作られるチリ料理を学べるオンライン教室を開催しました。

パステルデチョコロやエンパナーダなど、普段食べることのない異国の料理を作った参加者からは、「とても美味しい」「チリに興味湧いた」など、チリの文化を身近に感じる事ができた良い交流になりました。

Check! ★★

教室の内容については、下記QRコードを読み込んでいただき、「三鷹市スポーツと文化部」のYouTubeチャンネルから見る事ができます。ぜひご覧ください。



講座動画はコチラ！



オンライン教室で作った料理を楽しむ参加者の皆さん