



地域を変える

POWER!!

地域おこし協力隊 ユディカ エルギヤントさん

インドネシアのジャワ島料理

インドネシアは地区によって独特な味の料理があります。ジャワ島の東部の独特な味付けは辛さと塩辛さです。伝統的な魚類調味料を料理によく使います。揚げたり、焼いたり、蒸したりという料理がほとんどです。ジャワ島の東部の有名な料理といえば、ルジャックとタフチャンプル（豆腐や野菜と伝統的な味付けのスープ）などです。



▲ ルジャック

ジャワ島の中央部は古代王室の祖先の独特なスパイスを使った料理があり、主に甘い味付け料理です。にんにく、ココナツミルクと黒砂糖を使うのがこの地区の独特な味です。甘い味付け料理が好きな方におすすめです。有名な料理といえば、ソクデウス（牛肉スープ）、グドゥとパチェムという料理です。

ジャワ島の西部のスンダ民族は、生野菜をサンバル（辛いトマトソース）と一緒に食べるのが多いです。バナナの葉っぱで巻いて、茹でるか焼くかの料理はこの地区の伝統的な料理です。首都のジャカルタ（ベタウィ民族）の料理はオランダ、ポルトガル、中国とサウジアラビアの影響を受けた料理がほとんどです。また、スパイスの種類が多いです。この地区の有名な料理といえば、アシナンベタウィとソトベタウィという料理です。



▲ アシナンベタウィ



▲ グドゥ

色々な料理がありますが、私達はスプーンとフォークを使って食べます。会食の際は手で食べる事もあります。

肝付町産の魚類とジャワ島東部の伝統的な魚類調味料をマッチしたら美味しいと思います。皆さん機会がありましたら、是非食べてみてください。

エッグハントやイースターバスケットで祝います。
エッグハントは、鮮やかな模様などを描いた卵（イースターエッグ）を隠し、子どもたちはその卵を探します。私も幼い頃、弟と一緒にイースターエッグを探し、とても楽しかった思い出があります。

また、「イースターバニー」（サンタクロースのような存在）が、お菓子や小さなおもちゃが入ったイースターバスケットを持ってくることも子どもたちにとても人気があります。



(イベント編)

CIR キャサリンの
お国自慢

今回は、アメリカの文化的なホリデーを紹介したいと思います。



肝付町 CIR のインスタグラムやってます。
フォロー・いいね
よろしくお祈りします。



EXPLORE_KIMOTSUKI

紙粘土を卵の形にして色を塗るのもおすすめです。皆さんもぜひ、家族や友達とイースターをお祝いしてみてください！



3月21日から4月25日の間、最初の満月の次の日曜日（今年は4月17日）に行われる「イースター」と呼ばれるホリデーはアメリカ人のキリスト教徒によって祝われます。このホリデーは、イエスキリストの復活を祝い、多くの人々が教会に行きます。

