

陽気な国メキシコ



～タコス編～



平成 24 年 12 月 9 日に国際交流ふれあい教室「陽気な国メキシコ～タコス編～」を実施しました。講師は姫路市在住のアナロサさん。今回はメキシコの奥深い文化を学ぶとともに、参加者のみなさんには、家庭で簡単に作れる本格的なタコス作りにもチャレンジしていただきました。



トルティーアは、小麦粉、ラード、塩、ベーキングパウダーで生地から作りました。メキシコでは、とうもろこしと小麦粉の2種類のトルティーアがあるそうです。とうもろこしのトルティーアは昔から食べられてきたもの、そして小麦粉のトルティーアはスペインによる植民地後に伝わったものだそうです。



「タコスは日本で言う手巻き寿司のようなもの。何を入れても大丈夫」とアナロサさん。タコスを食べるコツは、小指でトルティーアの先をクイツとあげて、中身が後ろからこぼれないようにすることだそうです。メキシコのサラリーマンは、ネクタイが汚れないように肩にかけて食べるとのこと。



また、食後には写真のスライドショーと共に、本格的な「メキシコ講座」もありました。メキシコの砂漠地帯では1年に雨が降るのは10分程度との話には、みなさんとっても驚かれていました。陽気なアナロサさんと一緒に、終始和気あいあいとした楽しい雰囲気の中でメキシコについて学ぶことができました。