

World Cuisine



Embassy of the Republic of Guatemala in Japan

自然の多様性を特徴とするグアテマラには、恵まれた気候、360以上の微気候と動植物の多様性を観察することができる肥沃な土壌があり、この多様性が料理に使用されるさまざまな食材の供給を可能にしています。グアテマラに観光に訪れた人々は、マヤとスペインの食文化が融合した魅力あるグアテマラ料理を楽しむことができます。「現在の料理の習慣の多くは2000年以上も前に生まれたものであり、これはマヤ文化が現在も受け継がれていることを意味します。このように私たちの日々の生活における食習慣はグアテマラの自然遺産と文化遺産の一部になっています」(グアテマラ観光庁 (INGUAT) 『Mayan Roots of the Guatemalan Gastronomy』 2012年より)

世代を超えて受け継がれているグアテマラ料理は、味、香り、色、食感においてさまざまな組み合わせがあります。「諸聖人の日 (Día de todos los Santos)」に作られる「フィアンブレ (Fiambre)」, そのほかにも記念行事やお祝行事の時に作られる「カキック (Kak'ik)」やカカオドリンクなども、グアテマラの食文化を代表する重要な料理です。聖週間などの宗教的な行事では、「トレハス (Torrejas)」や「チンチビル (Chinchivir (飲料))」などが、また祭日には焼きトウモロコシやトウモロコシのアートル (穀物飲料) などの伝統料理が親しまれています。多くの郷土料理でその調理過程に、挽き石、石臼、水がめ、土鍋、土器、ヒカラ (Jícara) と呼ばれる瓢箪の実で作られた容器などヒスパニック以前の道具が使われていることは非常に重要で貴重なことと言えます。



上：フィアンブレ、下：カキック

「トウモロコシは、人間の創造、食物、生命、そして継続性の象徴であり、マヤの世界観において、常に中心的な要素のひとつでした。したがって、マヤの宗教の柱のひとつを構成しています」(グアテマラ観光庁 (INGUAT) 『Mayan Roots of the Guatemalan Gastronomy』 2012年より)

多くのグアテマラ人にとって、トウモロコシは「トルティージャ」、「タマール」、「チュチートス」などをはじめとする料理の基本食材となっています。



左：タマール、右：アートル

