

# World Cuisine



## Embassy of the Argentine Republic in Japan

### テーブルの準備ができました、さあ本場アルゼンチンの味を堪能しましょう！

アルゼンチンはおいしい肉とワインで世界によく知られていますが、それ以外にもぜひ味わってほしい素晴らしい料理が各地にあります。アルゼンチンの自然が恵んでくれる多様で良質な食材は、驚くべきレシピの数々を生み出しています。

**アサード**——アルゼンチンの定番料理。ワインと一緒にいただきます。さまざまな大きさの牛肉や豚肉をパリージャと呼ばれる焼き網にのせて、炭火でじっくり焼きます。アサードは単なる食事ではなく、家族や友人とひとときを過ごすアルゼンチンの習慣でもあります。

**素敵な生活**——クヨ地方は太陽とワインの楽園です。メンドーサ、サン・フアン、サン・ルイスは訪れる人に静かな生活、健康的な気候、ぜいたくな時間を提供します。ここではアコンカグア山を背景に世界最高峰のマルベック種ワインを味わい、洗練されたホテルとガストロノミーを楽しめます。サン・フアン産のシラー種ワインもクヨの名品のひとつです。

**北部**——アルゼンチン最北の地では伝統的な食材を使った料理が目を見せます。定番料理はタマル（トウモロコシの生地で具を包んだもの）、ウミータ・エン・チャラ（トウモロコシの葉で生地を包んで蒸したもの）、カルボナーダ（シチューの一種）、ロクロ（白トウモロコシの

シチュー）。どの料理もサルタ産のトロンテス種（アルゼンチン固有のブドウ品種）やラ・リオハ産のボナルダ種のワインとよく合います。アルゼンチンのどこにでもあるエンパナーダも、北の大地のものは特別です。さまざまな作り方がありますが、基本はパン生地に好みの具材を詰めます。きざんだ肉にみじん切りの玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマン、卵、ジャガイモ、唐辛子などを混ぜた具材が典型的です。

**リトラルの味**——世界の七不思議のひとつ、イグアスの滝があるリトラル地方は美食の宝庫でもあります。主な食材は、風味と食感が豊かな川魚、キャッサバ、米、柑橘類、マテ茶です。アルゼンチン全土で食されているマテ茶最大の生産地はミシオネス州です。マテ茶はチョコレートやアイスクリーム、カクテル、塩辛い料理と、この地方のさまざまなレシピに用いられ、無限の可能性を秘めています。

**パタゴニアの香り**——ムール貝、世界の果ての町ウシュアイアの特産物カニ、メルルーサ、マス、パタゴニアのラム肉は、この地方の一流のガストロノミーを支えています。バリローチェなどの地域は、質の高いチョコレートやクラフトビールで知られています。

**中央部**——アルゼンチン中心部に位置するコルドバ州には、なだらかな丘陵、川、山脈があります。ここでは良質なハム、ソーセージ、そしてアルファホール（チョコ

レートでコーティングしたドゥルセ・デ・レチェをはさんだクッキー）が生産されています。アルゼンチン料理として知られるアルファホールやドゥルセ・デ・レチェ（ミルクキャラメル）ですが、コルドバの地では独自の味を確立しています。



左：ロクロ（Credit: Ministry of Tourism of Salta）、右：エンパナーダ（Credit: Visit Argentina）

