

# World Cuisine



## Embassy of Peru to Japan

ペルー料理は世界中で高く評価されています。変化に富んだ自然条件に恵まれ、地域によって生産される食材も多種多様であり、バラエティ豊富な料理や飲み物があります。

たとえば、首都リマのある海岸地帯「コスタ」では、日本と同じように主食が米であり、水産資源が豊富なため、魚介類を好んで食べます。

アンデス山脈地帯「シエラ」では、ジャガイモやトウモロコシ、キヌアなどが栽培されます。食用だけでも、3,500種類以上あると言われるジャガイモが主食であり、料理によって使い分けられています。

熱帯雨林地帯「セルバ」では、ユカ（キャッサバ）、タロイモ、ヤムイモ、さつまいもなどのイモ類、料理用バナナ、いんげん豆、ピーナッツ（落花生）などが栽培されています。また、コスタと違って海がないため、アマゾン川で獲れる淡水魚の料理がメインに作られたりします。

実は、ペルーへの移民の中で、最も影響力のあった国の1つは日本です。日系の習慣や伝統は、地域に素早く溶け込み、その特異性により補完され、時を経て文化的、経済的ブームが始まりました。

とりわけ、その影響は食文化に表れています。東洋の食材と革新的な技術がもたらされ、その土地の料理と融合することにより、ペルー料理を別次元に引き上げ、絶

妙で独創的な料理を生み出しました。

ペルーの代表料理でもあるセビーチェやティラディト（いずれも魚介のマリネ）、タコのオリーブ漬けなどは、異なる人種の交流のおかげで生まれたものであり、ペルーの美食を世界に発信するきっかけとなった多様で素晴らしい料理のほんの一部です。

またペルーを代表する飲み物として、紫トウモロコシを煮出して果物やシナモンで香り付けしたソフトドリンクの「チチャ・モラーダ」や国民酒である、ぶどうから作られる蒸留酒「ピスコ」があります。実は、毎年7月の第4日曜日にこの国民酒のための「ピスコの日」が定められています。このお酒で造られたカクテルである「ピスコサワーの日」を毎年2月の第1土曜日に、「チルカーノの週」を毎年1月の第2週の週末に祝い、ペルー各地でイベントが行われ、国全体でピスコを楽しんでいます。

ペルー料理を言葉で説明するのは大変難しいので、60以上ある日本国内のペルー料理店にぜひ足を運んでみてください。右のQRコードより「日本のレストランガイド」をダウンロードいただけます。



左上から時計回りに：セビーチェ（魚介のマリネ）、アヒ・デ・ガジーナ（チキンのスパイスクリーム煮込み）、ピスコサワー、ロモサルタード（牛肉と野菜の炒めもの）

こちらのサイトもぜひご覧ください。  
<https://www.peru.travel/jp>  
<https://bit.ly/peruinjapan>