

世界の料理

答えと解説



りょうり
ブラジルの料理は
フェジョアーダ
だよ！



フェジョアーダってどんな料理？

フェジョアーダは、豆とソーセージや肉を煮込んだ料理でご飯と一緒に食べることが多いよ。食堂から高級レストランまで色々な場所で食べることができるし、地域によって様々な味付けがされているよ。

ブラジルの料理の特徴

せんじゅうみん
先住民をはじめ、たくさんの民族が住んでいるので様々な国の食文化
が混ざり合って、ブラジル独自の食文化がつくられているんだ。ブラジ
ルの人々はパーティーが大好きで、サルガジーニョといういろんな具を
生地に包んだ揚げ物やシュラスコという肉の串焼きが定番料理だよ。



にほんりょうり
日本の料理は
てんぷらだよ！



てんぷらってどんな料理？

てんぷらは、魚介類や野菜等の食材に小麦粉で作った衣をつけて、油で揚げた料理だよ。南蛮料理として伝わったてんぷらは、ポルトガル語の「テンポラ」に由来するともいわれているよ。

日本の料理の特徴

むかし
昔から受け継がれてきた食事を和食といい、ごはん、汁物、おかず、つけもの
の組み合わせが基本の形だよ。豊かな自然が広がっているから、各地で
様々な食材が使われているし、素材の味わいを生かす調理技術も発達
しているよ。



りょうり
イタリアの料理は
ラザニアだよ！



ラザニアってどんな料理？

ラザニアは平たい板状のパスタの一種で、それを使ったパスタ料理のことを言うんだ。パスタとソースと数種類のチーズを重ねて焼いた料理だよ。イタリアでは代表的な家庭料理でもあるんだ。

イタリアの料理の特徴

イタリアの料理は各地方によって、それぞれ特徴を持っているんだよ。日本でよく知られているイタリア料理は南部の特徴を持ったものが多く、全体的にオリーブオイルとトマトがたくさん使われているよ。

プルコギってどんな料理？

プルコギは牛肉を野菜や春雨と一緒に焼いたりする料理だよ。韓国語で「プル」は火を、「コギ」は肉を意味するんだよ。日本ではご飯に乗せて「プルコギ丼」として食べたりもするよ。

韓国の料理の特徴

日本と同じでお米が主食だよ。ピリッとした辛さがある唐辛子を使うことも特徴なんだ。ニンニクやネギもたくさん使うからスタミナ料理なんて言われたりもするよ。スプーンとお箸を使って食べることが多いよ。

フィッシュアンドチップスってどんな料理？

フィッシュアンドチップスはタラなどの白身魚のフライに、棒状のポテトフライを添えた料理だよ。イギリスやニュージーランドでもよく食べられている料理なんだ。

オーストラリアの料理の特徴

移民の影響からいろんな国との文化を取り入れながら独自の食文化が発展したんだ。イギリスの影響が特に強いため、フィッシュアンドチップス以外にも、ミートパイなども代表的な料理だよ。

パエリアってどんな料理？

パエリアはサフランを加えたお米と魚介やお肉、野菜などの材料を混ぜ合わせて作る料理だよ。みんなで取り分けて食べるんだ。本場バレンシア地方ではパエリアのお祭りなども開催されているよ。

スペインの料理の特徴

気候や文化が異なるため、地域によって様々な料理があるよ。特徴としてどの地域でも料理にオリーブオイルがたっぷり使われているんだ。デザートに使うこともあるんだよ。

オリンピックとは

オリンピックは4年に一度開催される世界的なスポーツの祭典で、夏季大会と冬季大会を行っているよ。

オリンピックは、古代ギリシャのオリンピア祭典競技が起源といわれているんだ。今度は東京でオリンピックが開催されるよ。とっても楽しみだね。