

世界のソウルフード

第17回「ゼイティンヤール・ターゼ・ファスリエ」(トルコ共和国)



◆このコーナーでは、それぞれの国の家庭の味、故郷の味といった料理を紹介しています◆



今回は名古屋トルコ共和国総領事館にお勤めのセダー・デデオールさんにトルコのソウルフードをご紹介します。

オリーブオイルの生産で世界トップ5に入るトルコには、野菜を使ったオリーブオイル料理が数多くあります。エクストラ・バージン・オリーブオイルで野菜にじっくりと火を通すのは、トルコ料理ならではの技法です。

いんげんのオリーブオイル煮はトルコで Zeytinyağlı taze fasulye (ゼイティンヤール・ターゼ・ファスリエ) と言います。夏の定番家庭料理で美味しくて、ヘルシーな一品です。オリーブオイルで作るため、冷やしても食べられます。お母さんと私の大好きな料理で、毎年夏の美味しいいんげんを冷凍庫にいれ、冬にもよく作ります。皆さんも是非作ってみてください。

いんげんのオリーブオイル煮

★作り方★

1. 洗ったいんげんの両端を切り、半分に切る。
2. 玉ねぎ、にんにくは薄くスライスする。
3. 鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎを炒める(中火)。
4. 玉ねぎが透明になってきたら、いんげんとにんにくを加え、6～7分炒める。
5. トマトをすりおろして加え、サツと混ぜる。
6. 塩、砂糖を入れ、フタをして、いんげんがやわらかくなるまで弱火で煮る(約30分)。

◆材料 2人前

- さやいんげん …… 250 g
- 玉ねぎ …… 2分の1個
- にんにく …… 1片
- トマト …… 小2個
- オリーブオイル …… 大さじ4
- 砂糖 …… 小さじ2分の1
- 塩 …… 小さじ2分の1



図書コーナーからのお知らせ ……

あいち国際プラザ2階図書コーナーでは、国際交流や日本語教育等に関する本が2万1千冊以上揃っております。閲覧・貸出ができますので、ぜひご利用ください。

＜おすすめの一冊＞

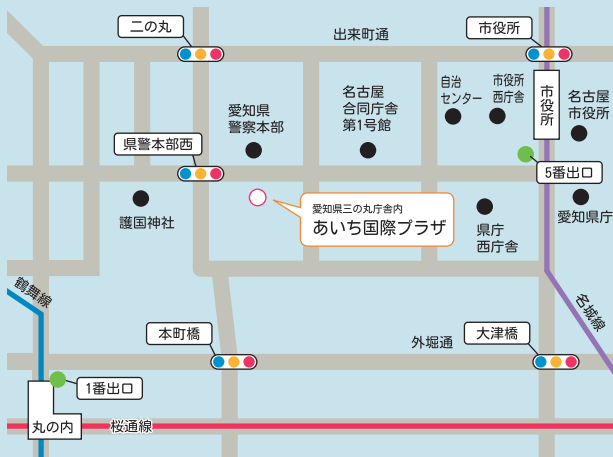
「ルワンダでタイ料理屋をひらく」 作者：唐渡千紗 2021年出版

大手企業を辞めて息子と二人でルワンダに渡り、そこでタイ料理屋を開こうと思いたつ著者。

飲食店の経験もなく、料理が好きなのに彼女の行動力には驚かされるばかりですが、「スタッフが電子レンジを水洗い」など、日々起こる珍事にも戸惑いながらも現地の人びとと生き抜いていく様子が書かれています。ぐいぐい引き込まれて、読み進めるうちにルワンダという国のこともわかってきます。読後には、元気になる一冊です。



協会案内図及び交通案内



地下鉄名城線「市役所」駅5番出口より徒歩5分
地下鉄鶴舞線・桜通線「丸の内」駅1番出口より徒歩10分

編集後記

カリフォルニアに住む台湾人家族が訪ねてきました。家族の会話は、日本語、英語、中国語が飛び交っていました。今回、取材させていただいた生徒たちの帰路のバスの中でも、英語、フィリピン語、日本語での会話が聞こえてきました。多言語の環境に育つ子どもたちが、この地域にも増えていることを実感しました。(東内)

開館時間案内

開館時間 月曜日から土曜日 10:00～18:00
(金曜日は10:00～20:30)

休館日 日曜日、祝日、年末年始(12/29～1/3)

編集・発行

令和4年11月15日発行

公益財団法人愛知県国際交流協会

〒460-0001 名古屋市中区三の丸2-6-1 (愛知県三の丸庁舎内)

TEL: 052-961-7903 / 052-961-8744

FAX: 052-961-8045

URL: <http://www2.aia.pref.aichi.jp/>

*本誌を作成するにあたり、企業・個人の方に取材を通じてご協力いただいておりますが、登壇する企業・個人の営業活動の促進を目的とするものではありません。