



ゲダイ!
(こんにちは)

<オーストラリア出身>
ジョシュア・スクーカムさん

私はオーストラリアのニューサウスウェールズ州ウロンゴン市出身で、来日5年目です。ウロンゴンという地名は原住民アボリジニの言葉が由来です。オーストラリアはご存知の通り、多文化主義国家で、様々な国にルーツを持つ人がいて、文化も多様です。2020年東京オリンピック・パラリンピック大会に向け、埼玉県内では上尾市と伊奈町がオーストラリアの柔道の事前キャンプ地に決定しています。オーストラリアと埼玉、さらには日本とが親交を深め、さらに良い関係を築ききっかけになればと思っています。私は以前短距離の選手だったので、オリンピックでも陸上競技に注目しています!

オーストラリアで人気の食べ物

最近人気が高まっているのはカンガルー肉です。高たんぱく低脂肪、ヘルシーな食材として注目を集めています。カンガルーソーセージも一般的で、現地での呼び名は「カンガサンガ」、省略して呼ばれます。オーストラリアのスイーツとして有名なものは「ラムントン」です。これはスポンジケーキの周りに溶かしたチョコを塗り、ココナッツフレークがまぶしてある、とても甘いもので、子供から大人まで大好きです。また、忘れてはならないのが「ベジマイト」です。これは発酵調味料で、日本の味噌をさらに濃くして塩辛くしたようなものです。トーストに塗って食べるのが一般的で、チーズを溶かして一緒に食べたりと、オーストラリアの食卓にはなくてはならないものです。私は日本でも欠かさず食べています。残念なことに、多くの日本人の口には合わないようです。とても健康に良いので、トーストに薄く薄く塗り、チャレンジしてみてください!

日本で驚いた、OOO!?

日本に来て、気になったのが食事の食べる音です。麺をすする音も文化とわかっていても、最初はとても耳障りでした。今はさすがに慣れてきました。また、私は小さな頃から日本食や中華料理を外食で食べていたので、お箸使いには慣れていました。しかし、迷い箸やねぶり箸など、お箸のマ

ナーの多さには今でもびっくりさせられます。

また、日本人は米の品種にこだわり、「白いごはん」をとておいしそうに食べます。私は味のしない白いごはんのおいしさがわからず、安いお米も高いお米も違いがわかりません。ホルモンもオーストラリアでは捨ててしまうので、食べることにびっくりしました。軟骨にいたっては、オーストラリアでステーキに入っていたらクリームものです。日本人が好んで軟骨を食べているのを見た時は本当に驚きました。また、チキンはオーストラリアでは高級な部類に入るお肉ですが、日本ではとても安く買うことができます。これはうれしい驚きでした!それと比べて、ステーキ肉が高く、日本では軽々しく買えません。オーストラリアでは日本と同じ値段で大きく厚いオージービーフが買えます。

クリスマスに食べる「パブロア」

オーストラリアには日本のようなクリスマスケーキはありません。南半球なので、クリスマスは真夏でさっぱりしたものを食べます。エビなどの海鮮や生ハム、サラダ、フルーツの盛り合わせなどです。それとともに食べるスイーツが「パブロア」です。1920年代にオーストラリアを訪れたロシア人パレリーナのアンナ・パブロアが名前の由来です。アンナ・パブロアは同時期にニュージーランドにも訪問したため、オーストラリアとニュージーランドのどちらが発祥の地か、実ははっきりしていません。



パブロア

材料(4~8人分)

- ・卵白 150ml(卵4~5個)
 - ・砂糖 1カップ(220g)
 - ・コーンスターチ 大さじ1
 - ・酢 小さじ1
 - ・バニラエッセンス 小さじ1(なくてもよい)
- トッピング用
- ◎生クリーム 200ml
 - ◎砂糖 1/4カップ
 - ◎フルーツ(イチゴ、ベリーなど)

作り方(調理時間:2時間)

- ① 事前に室温に戻した卵白をボウルに入れ、角が立つまでしっかり泡立てる。(卵白と卵黄をきちんと分けることで、ふっくら膨らみます!)
- ② 砂糖1カップを少しずつ入れながら泡立てる。つやつやするまでさらに泡立てる。(砂糖のつぶつぶを感じなくなるまで)
- ③ コーンスターチと酢(あれば、バニラエッセンスも加える)を加え、さらに混ぜる。
- ④ オープンを150℃で予熱する。(ファンなしオープンの場合は170℃)
- ⑤ オープンの天板にクッキングシートを敷き、③の半分を真ん中に入れ、直径20cmの円形に広げる。さらに残り半分を真ん中にのせ、広げる。(直径20cmのドーム状になるように)
- ⑥ オープンに入れ、100℃(ファンなしオープンは115℃)で1時間半焼く。
- ⑦ 食べる直前にオープンから出し、砂糖を入れホイップした生クリームをのせ、フルーツを飾り付ける。

パスポート申請用写真は

大宮・川越・春日部・川口の各パスポートセンターに併設
クイックフォトスタジオで!

5年 10年 長く使うものだから...

信頼の技!大満足な品質!

個人番号(マイナンバー)カードのお写真は是非とも信頼と実績のクイックフォトスタジオへ!
ビザ用、各種証明写真も取り扱っております。
クイックフォトスタジオ大宮・川越は2018年10月より**日曜日**も営業しております!ご利用お待ちしております。



相続・交通事故・離婚・刑事弁護・労働の相談は初回30分無料。債務整理のご相談は、2回目以降も無料です。【広告】



☆女性弁護士3名、総勢13名の弁護士が所属しています。☆土曜・日曜・ナイター相談も行っています。
☆開設以来25年以上、埼玉県民の皆様の法律相談、ご依頼を主に承っています。

在住外国人の方も 英語、韓国語に対応。通訳が必要な方は、ご予約のとき、お申し出ください。
ぜひご相談ください!! ただし、法律扶助に該当しない方は、別途通訳料がかかります。

まずご予約下さい

電話の場合は日本語、ホームページからのメールの場合は、日本語、英語または韓国語でお願い致します。

ご予約専用電話▶0120-25-4631 ホームページ▶<http://www.saitama-bengoshi.com/>

埼玉弁護士会所属

弁護士法人グリーンリーフ法律事務所

*大宮駅東口から徒歩3分

東口(北)出てすぐ左折して直進。1階はEXILEのダンススクール。

〒330-0802 さいたま市大宮区宮町1-38-1 KDX大宮ビル6階

2019年7月発行 公益財団法人 埼玉県国際交流協会

Saitama International Association URL <http://www.sia1.jp/> バックナンバーはこちらから... sia1.jp/t-pu-f で 検索

8 〒330-0074 さいたま市浦和区北浦和5-6-5 埼玉県浦和合同庁舎3階 tel 048-833-2992 fax 048-833-3291 Eメール sia@sia1.jp