

菊の里に暮らす「ご近所さん」をご紹介します

Buenas tardes (こんにちは)

2023. 4. 21 (金)

アルゼンチンに派遣されたJICA専門家の紹介です
アルゼンチン(よい、空気)スペイン語です
袴田 信郎さん S10生まれ(88才)

— 袴田さんの体験を地域に活かします —

アルゼンチンはミンオネス州ポサーダス市へ58才のとき
現地の先生に日本語指導者として日本語を教える(1993.1.21~1995.1.20)

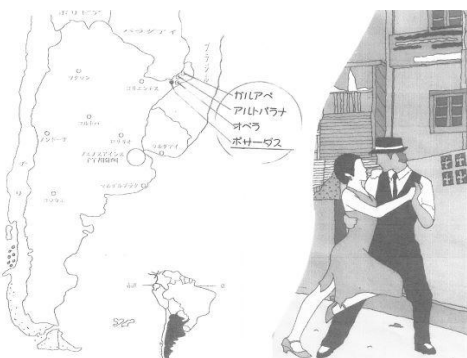


2023. 4. 21(金)

菊水元町南町内会館
お茶の間サロン(ゆうゆう)
アルゼンチン派遣体験談より



元小学校教諭その後JICA専門家としてアルゼンチン、ボリビアに派遣



どれを買って帰る? / 南米みやげ決定版!

アルコール Alcohol

- カーニャ Cacha**: サトウキビを原料とする蒸留酒。甘い口当たりで、同じサトウキビ原料のラムのような味。
- ワイン Wine**: 世界有数のワイン産地であるアルゼンチンとチリ、マルベックなどの赤ワインが特におススメ。
- ビスコ Pisco**: アタカの蒸留酒で、ペルーやチリのアタカの産地で造られている。イースター島のモアイのバツケージのものが人気。
- ワイングラスもいろいろ!**: ワインボトル用、エスパンキンでできたケース、ボタケ(ウイスキー)のロゴ入り。ホームパーティーで活躍するワイングラス用のグラスマーカー。

・* GOURMET ロクロ [Locro], エンパナーダ [Empanada], アサード [Asado], マテ茶 [Mate]—*

GOURMET ARGENTINA

ロクロ [Locro]: 伝統的なアルゼンチン料理で、豚肉、豆、野菜を煮込んだスープ。寒い地域でよく食べられる。

エンパナーダ [Empanada]: 豚肉、豆、野菜を詰め込んだ揚げたパン。手軽に食べられる。

マテ茶 [Mate]: マテ葉は、国産でもよく知られる。独特の味と香気があり、健康効果も期待されている。

アサード [Asado]: アルゼンチンの代表的な肉料理。豚肉、牛肉、鶏肉などを炭火で焼く。家族や友人と楽しむのに最適な料理。

アルゼンチンへの移住者は大変苦労したそうです。

北海道からは平取、江別・・・からの移住者がおられました

移住当初は農業、奉公人、工場労働が中心、その後洗濯店、カフェ店など

最近ではアルゼンチン産ワイン(白、赤)の輸入で知られています。



* 本サイトは「菊の里福祉のまち推進センター」が運営しています。