

世界の歴史が詰まったマカオ料理



マカオ政府観光局

みなさんはマカオ料理を知っていますか？

いまから500年ほど前、ポルトガルの船乗りたちは香辛料やお茶などを求め、そしてキリスト教を広めるために海の旅に出ました（大航海時代）。その最終目的地が私たちの暮らす日本でした。日本に到着する前に経由したのがマカオです。みなさんもよく知っているカステラやこんぺいとうもこのようにして日本に伝わりました。



もともとあった中国料理に船乗りたちがもたらしたポルトガル料理、途中で寄った国の食材や香辛料などが合わさって誕生したのがマカオ料理です。

マカオ料理を食べると、いろいろな国の味がします。たとえば「アフリカン・チキン」はアフリカの鶏の辛い炭火焼きにインドのカレーやマレー半島のマラッカのココナッツなどが組み合わせられた料理です。このことからマカオ料理には世界の歴史が詰まっている、大航海時代の味がすると表現されます。



今日の給食で食べた

マカオ料理

ミンチ

マカオ式そぼろごはん

マカオ家庭料理の代表。

甘辛いそぼろ肉とじゃがいもがおいしい一品です。



おうちでマカオ料理を作ってみよう！



その他のマカオ料理

ソパデラカサ

ビーフンのスープ

マカオではクリスマスなどのお祝いの日に「ソパデラカサ（ビーフンのスープ）」を食べ

ます。本来は濃厚なエビのスープですが、今回の給食では同じ米粉麺のフォーと鶏肉で仕上げました。

