



ワールドキッチン・台湾編



ちまき ふあんちえだんふあーたん

台湾の粽と蕃茄蛋花湯を作ろう



台湾ちまき
具たくさん台湾ちまき

台湾の粽(ちまき)とは？

旧暦5月5日(今年は6月22日)の端午の節句は台湾の伝統的な風習で1年の中で重要な行事となっています。

台湾の粽は笹の葉で作った三角形が特徴ですが、具材は地方によって違いがあります。台湾北部の粽は、炒めたもち米に豚の角煮や塩漬け卵、ピーナッツなどを入れて笹の葉で包み蒸したものです。台湾南部の粽は、もち米とピーナッツやしいたけ、栗などの具材を笹の葉で包み茹でたものです。今回は台湾南部の粽を作ってみましょう。

蕃茄蛋花湯(ふあちえだんふあーたん)とは？

台湾の家庭料理の簡単なスープです。「蕃茄」はトマト、「蛋」は玉子、「湯」はスープの意味。「蕃茄蛋花湯(ふあんちえだんふあーたん)」はスープにトマトを入れて、浮いた玉子が花のように咲いているように見えることからこう呼ばれています。



台湾家庭料理の味

日時：6月17日(土) 10:30~14:00

講師：黄アリスさん(長久手市在住、台湾出身)

場所：国際プラザ(刈谷市民交流センター2F)

対象：刈谷市国際交流協会会員

(会員でない場合は、申込み時に登録をお願いします)

定員：12人(定員になり次第、募集を終了します)

参加費：無料

申込み：5月17日(水) 9:30a.m.~

申込み・問合せは、刈谷市国際交流協会 まで

住所：刈谷市東陽町1-32-2 市民交流センター2階

TEL：(0566)62-1209

Eメール：kokusai@katch.ne.jp

HP：http://www.kifanet.com/



刈谷市国際交流協会

KARIYA INTERNATIONAL FRIENDSHIP ASSOCIATION