



2月

ちゅうごく

中国



あつあげいりホイコーロー
ホアンホワタン

A地区 5日
B地区 6日



むぎごはん

ちゅうかいりこ



あつあげいりホイコーロー



ホアンホワタン

中国の地図



参考文献:外務省

中国は国土が広く、地域によって料理の味が大きく変わります。北部の「北京料理」は、寒いので濃い味付けが多く、北京ダックが有名です。蒸し暑い内陸部の「四川料理」は、辛い料理が多く、麻婆豆腐やエビのチリソースもこの地域から生まれました。海に面した東部の「上海料理」は、魚介類を使った料理が多く、南部の「広東料理」は、シューマイや肉まんなどの日本でもなじみのある料理が多くあります。

中国の紹介

中国は、東アジアに位置し、面積は約960万km²の世界で3番目に広い国です。人口は約14億人で、インドに続き世界2位のとても大きな国です。

【万里の長城】

「万里の長城」は、人類史上最大の建造物と言われており、1987年に世界遺産に登録されました。その距離はなんと21,196km。地球1周が約40,000kmなので、地球を半周するのと同じぐらいの長さです。外敵の侵入を防ぐことや、シルクロード貿易を守ることなどを目的とした城壁です。



万里の長城

紀元前7世紀から、約2000年かけて造られ、中国の長い歴史を物語っています。

今日は、中国料理「あつあげいりホイコーロー」と「ホワンホワタン」です。

「ホイコーロー」は、辛い料理が多いことで知られる四川料理の一つで、漢字で「回鍋肉」と書きます。下ゆでした豚肉を再び鍋に戻して炒めたことが名前の由来で、お祭りのお供え物の肉を食べる良い方法はないかと考えられた料理です。

本場の四川では、ゆでた豚と葉にんにくを炒めて豆板じゃんで辛く味付けして仕上げます。

日本では、調理しやすい薄切りの豚肉と、手に入りやすいキャベツやピーマンを使い、中国の甘みそ「テンメンジャン」を多く使って、甘辛い味付けにアレンジしたものが広まりました。

