

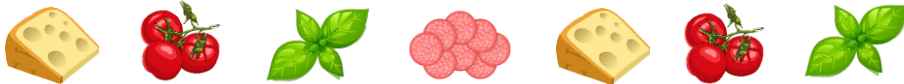


CIR活動ページ

2021年 No.132

Hello everyone! アメリカの国際交流員のエマです！コロナ禍で国際交流の機会が少ない状況ですが、その中で毎月行っている講座に加えて海外を知ってもらうため、アメリカの歴史と文化などを紹介したいと思います！

1月26日にアメリカの国際料理キッチンがありました！4つのグループに分かれ4種類のニューヨーク市スタイルピザを作りました（ハワイアン、BBQ、ペパロニ、マルゲリータ）。生地からソースまで全部手作りのピザは、本当に美味しかったです。ピザを作るのは難しいという印象を抱く人は多いと思いますが、この講座が終わってから参加者がそれほど難しくないと考えてくれたら嬉しいです。



今回のキッチンでは「ニューヨーク市スタイル」のピザを作りましたが、アメリカで都市によってスタイルが変わります！種類が多いですが、アメリカ人にとってピザと言うと4つのピザがすぐ思い浮かびます。それはニューヨーク市スタイル、シカゴ市スタイル、デトロイト市スタイルとカリフォルニア州スタイルです。



New York City



Chicago



Detroit



California



ピザは元々イタリアの食べ物ですが、なぜアメリカ人に浸透しているかご存知ですか？1800年～1924年の間に約400万のイタリア人がアメリカに移民した際、ナポリピザのレシピも伝わって来ました。全部のアメリカに生まれたスタイルはそのレシピに基づいています。時間が経つにつれ、イタリア系アメリカのコミュニティの何世代にもわたる人々がアメリカの食材をピザに取り入れていきました。



Explore Kirishima



霧島市国際交流員のFacebookが出来ました。ぜひ「フォロー」と「いいね！」してくださいね！

また、国際料理キッチンに興味があるけど、参加できない方がいらっしゃると思います。国際料理キッチンのレシピは市のホームページに掲載していますので、ぜひ家でも作って見てください！→



国際料理キッチンのレシピで料理を作ったら、SNSで国際交流員へぜひ教えてください！

FacebookかInstagramにアップして、#explore_kirishimaとタグ付けしてもらえたら嬉しいです！