

Australiaの食文化について



その文化、その民族、国家として知られるオーストラリアの食文化はどのような種類のものがあり、日本人の私にとってどのように感じる食事なのかを調べようと思う。



○動機

以前オーストラリアを訪れたとき日本と同じ名前の食べ物でも味や大きき食感が大きく異なることを知り、深く調べたいと思ったから。

○調査方法

より家庭的な食事を知るため10日間のホームステイの中でできた料理を記録し調べる。オーストラリアンフードとして世界中で親しまれる料理で食べられなかったものはネットで調べる。

fish and chips

(フィッシュ&ド チップス)

イギリス発祥のファーストフード。オーストラリアは昔イギリスの植民地だったためイギリスの料理が深く親しまれている。

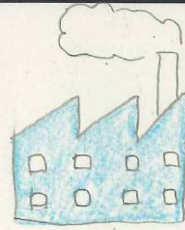


アウパットの白身魚のフライにフライドポテトを添えたもの。レモン、酢、塩、タルタルソース、トマトケチャップなどを付けて食べられる。

“ご飯”としても、小腹が空いたときの“おやつ”としても親しまれる。滞在中食べるはあ“だったか”... 時間が足りずに食べられなかった。次回は絶対に食べた!!

VEGEMITE

(ベジマイト)



ブライワ-カレッジに行く道に
ベジマイトの工場がありました。



好き嫌いが分かるベジマイト...

トーストにバターと一緒に塗って食べられる
のが基本的。

日本でいう、納豆、味噌などと同じ発酵
食品。におい、味が刺激的に感じる...
(あくまで私の意見です。好きの方もたくさんいます)

具体的なお味は、味噌をより塩辛く、そして
発酵させた感じ、だと思われる。



Meat Pie

(ミートパイ)

オーストラリアンミートパイと呼ばれる種類の
ミートパイがあるほど有名!

手のひらにのるサイズのパイの中に、ミンチ肉、

グリビーソース、ママネギ、マッシュルーム、チーズなどが入っている。種類が
豊富で卵が入ったものなど、色々な味を楽しめる。

ホストファミリーや友達、学校の先生など、現地の
人にオーストラリアで有名な食べ物は何? と

質問すると、必ずと言っていいほどおすすめされる。

自国の象徴的な食べ物と考えられている。

国民1人当たり1年間の平均消費量は

12個!!! 中に入る肉はオージビーフも使わ
れているため、人気なのか、と思う。



hamburger

(ハンバーガー)



Aussie Beef (オージービーフ) の

名で世界的に親しまれているオーストラリア産の牛肉。

牧草を餌とされ広い敷地で育てられる赤身がタタ肉身でさっぱりとした印象。

日本のハンバーガーより大きさが1.5倍...ととても大きい!! オージービーフ、チーズ、トマト、ソース、ソースと中身はほとんど変わらぬ。おいしかったです!

enchiladas

(エンチュラダ)

ホストファミリーのお家でステイ中に夜ご飯として出てきたエンチュラダ。

トウモロコシのトルティーヤを巻いてフィリングを詰め、唐辛子のソース、チーズを

たっぷりかけてオーブンで焼かれる。チーズがとけて辛いソースと絶妙にマッチして本当においしい!

オーストラリアの家庭でも親しまれているが実はメキシコ料理。

外国から伝えた料理がタタオーストラリアの食文化の中で、

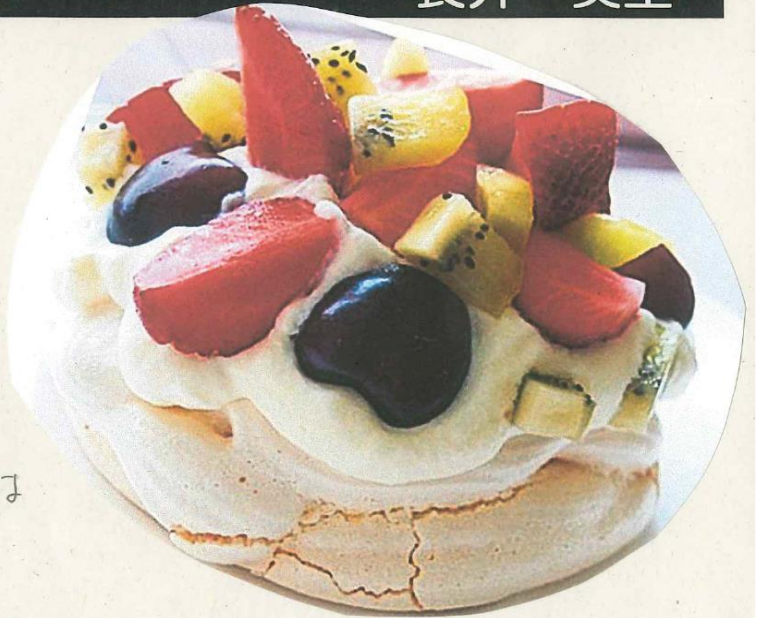
ホストシスターは好き好もの上位に入るといっていました!



Pavlova

(パヴロバ)

メレンゲ生地に生クリーム、フルーツをのせられたもの。見た目は日本のショートケーキに似ているが、中がスポンジではなく卵がサクサク、中はマシュマロのように柔らかい。



また、パヴロバはスポンジを焼く型や、生クリームを絞る袋、ヘラなどがいらぬ。簡単にスプーンでささと作るうまさも親しみ易さ◎スーパーにはホールのパヴロバのメレンゲ部分も小さいサイズも売っているので、メレンゲを作る必要もなし！甘あま、でもしっかりスイーツ、な感じが食べやくておいしかった。

muffin

(マフィン)

アメリカ式のカップケーキ状のマフィンはオーストラリアでも、もちろん人気。学校に持っていく学生も9月10時くらいにあるスナックタイムの休み時間に食べている人をたくさん見かける。

私も学校に何度か持っていたが、簡単に歩きながら食べれる上、お腹にもたまるので間食に適していると思った。

しかし日本のものに比べて甘いので、もちろんカロリーも高く、太るもとに作りやすいのかも...!! 気をつけて食べればすごく良いと思われる😊日本のものよりもいさいさしている印象。

