

A Letter to Families About Thanksgiving Day

- サンクスギビングってなに？ -

ハロウィンが終わり11月に入ると、日本ではあちらこちらでサンタやツリーが飾られ、クリスマスムード一色になります。しかしアメリカではまだクリスマスの飾りつけは始まりません。理由はクリスマスの前にとっても大きな祝日が待っているから！ その重要なお祭りにそ「感謝祭(Thanksgiving Day)」なのです。

● 感謝祭の起源は？

感謝祭のそもそもの起源は1621年、イギリスからアメリカに移住したピルグリムたちがアメリカでの初めての収穫を神に感謝し、冬を越す知恵を授けてくれたネイティブアメリカンを招待して祝宴を催したことに由来しています。

● 感謝祭には何をする？

現在の感謝祭は、家族や友人が寄り集まっておなかいっぱいごちそうを食べたり、テレビでアメリカンフットボールを観戦したり、ショッピングを楽しんだりします。日本で例えるならば、家族や親戚が集まるお正月ということですね！

● 感謝祭には何を食べる？

・cranberry sauce: クランベリーソース

ターキーにかけて食べるジャム 状のソース

・gravy sauce: グレービーソース

肉汁ソース

・squash: カボチャ

オレンジ色のカボチャはパンプキン、緑のきゅうり形のカボチャはスカッシュ

パンプキンはハロウィンだけでなく、感謝祭のシンボルでもあります。

・eel: ウナギ

魚やウナギの捕り方を先住民が教えました。

・roast turkey: ロースト・ターキー

・stuffing: ロースト・ターキーなどのつめもの、

・mashed potatoes: マッシュポテト

・pumpkin pie: パンプキンパイ、

・corn bread: コーンブレッド

・lobster: ロブスター、

今月はペルー料理のレシピをご紹介します!!!

-Cebiche mixto ★ 海鮮セビチェ-

● 材料(4人分)

刺身用の魚介 270g

<セビチェソース>

塩 少々

鷹の爪(ふやかして刻んだもの) 小さじ1

赤玉ねぎ 1/2個

レモン果汁 2個分

にんにく(すりおろし) 1片

コリアンダー(粗みじん切り)ひとつまみ

塩 ふたつまみ

白こしょう お好みで適量



● 作り方

1. セビチェソースの材料をボウルに入れ混ぜ合わせる

2. 刺身用の魚介は、2cm角程度に切り、軽く塩を振る。

3. 赤玉ねぎはスライスし、冷水にさらしてシャキッとさせる。

4. 2の刺身を1にいれてさっと混ぜ合わす、身の表面が白っぽくなるまで1分弱ほど漬ける。

5. 3の赤玉ねぎの水気を切って4に加え混ぜ、器に盛る。