

～メキシコ留学日記4月号～

見山達哉

メキシコでのコロナ対策による外出自粛期間も約2ヶ月ほど経ちました。メキシコでも、このパンデミアの終わりが見えず、閉塞感が漂っています。私も気分が乗らない日が多々ありますが、振り返った時に充実した留学生活であったと思えるように、毎日を大切に過ごしていきたいと思います。さて、今回のテーマですが、外出自粛期間中にどのように過ごしているのかについてご紹介したいと思います。

メキシコ料理づくり

外出自粛期間中は家にいる期間が増えたため、自炊することが以前より増えました。今月は、メキシコ人の友人にいくつかのメキシコ料理の作り方を教えてもらい、特にメキシコ料理づくりに凝っていました。その中でも、Guacamole (ワカモレ) はメキシコの家庭料理を代表するサルサ (ソース) であり、非常に簡単につくることができるのでおすすめです。特に、私は Guacamole (ワカモレ) が非常に好きなこともあり、多い時には週に3回ほどつくっていました。そのため、今回は Guacamole (ワカモレ) の簡単な作り方についてご紹介したいと思います。

Guacamole (ワカモレ) の材料は、アボガド、タマネギ、トマト、ニンニク1片 (すりおろし)、ハラペーニョ、塩、パクチー、ライムです。まず、最初にトマト、タマネギを細かく切ります。(タマネギはみじん切りで良いです。) 次に、アボガドの身をお皿に入れスプーンで良く潰します。潰したアボガドに、先ほど切ったトマト、タマネギを入れ、良く混ぜ合わせます。次に、みじん切りにしたハラペーニョ適量、パクチー適量、ニンニクのすりおろし、塩適量を、アボガドが入ったお皿に入れ自分好みの味に調整します。最後に、変色防止に、ライムを絞って汁を入れたら完成です!!

Totopo (トウモロコシでできたチップス) につけて食べると非常に美味しいです。日本のスーパーにも売っている材料でつくることができるので、気になる方は是非、Guacamole (ワカモレ) づくりにチャレンジしていただきたいと思います。



手づくりの Guacamole(ワカモレ)と Pico de Gallo(ピコ・デ・ガジョ)

メキシコシティの出前事情

外出自粛期間の生活では、気づかないうちにストレスが、溜まることがあります。そのため、たまに出前を頼むことが唯一の楽しみになっております。メキシコには出前を頼むためのアプリが多くあるため、日本と比べても便利のように感じます。例えば、メキシコシティでは Uber Eats の他にも DiDi Food、Rappi などの出前アプリがあります。Uber Eats が注文できるレストラン数一番多いですが、DiDi Food はプロモーションが多く、割引がよくされます。そのため、私は Uber Eats と DiDi Food を良く使っています。Rappi は普通の食事だけでなく、スーパーや薬局の買い物も届けてくれるため非常に便利です。私は1度、風邪薬を買うのに Rappi を使用したことがありますが、とても迅速で便利でした。

まだまだ外出自粛期間は続きそうですが、出前を程よく活用しながら、この期間を乗り越えたいと思います。今回のレポートはここまでとなります。それではまた、¡Hasta luego!



DiDi Food で頼んだ、レストラン Mikasa の唐揚げ丼セット