



# チュニジア共和国



上から時計回りに クスクスの煮込みスープ、ブリックとサラダ、パン

## ブリック

はるま 春巻きのような皮にジャガイモや卵、ツナを包んで油で揚げたもの。前菜として食べる。卵がとろりと半熟状態のものが好まれます。チュニジアの名物料理。

## クスクス

小麦粉でつくるつぶつぶの Pasta。水とオリーブ油でふやかして料理します。北アフリカの代表料理。羊肉や鶏肉、ヒヨコマメや野菜を煮こんだものをかけて食べます。

協力：奈良県橿原市教育委員会

### 食文化の 特色は？

## 香りまで楽しむバラエティに富んだ食事

チュニジアは東洋と西洋の文化の交差点。地中海とアラブ両方の料理の特色をもち、食材もさまざまです。卵はみんなの大好物で共通してたくさん使われます。海に面した国なので魚貝類も豊富です。肉は羊肉が8割。鶏肉や牛肉も食べますが、イスラム教のしきたりで豚肉は食べません。

香辛料をよく使用し、バラやオレンジなどいろいろな花をしぼった香水を料理の香りづけにします。日常的に使う調味料のひとつに、オリーブオイルとトウガラシに香辛料を混ぜてつくるハリッサがあり、日本のしょうゆやみそと使い方が似ています。

代表料理はクスクス。大阪ではワールドカップの時に、チュニジアの参加を記念して世界最大のクスクス鍋が作られ、ギネスブックにも載りました。



## チュニジアはどんな国？

- 面積 約16.4万km<sup>2</sup> (日本の約5分の2)
- 人口 約982万人 (2002年)
- 首都 チュニス
- 気候 北部と沿岸は温暖気候、内陸部と南部は乾燥している。
- 民族 アラブ人
- 言語 アラビア語 (公用語)、フランス語
- 宗教 イスラム教

