

# Diario en México

febrero de 2019

## 天使の街、プエブラへ。



日本もそろそろ暖かくなってきた頃でしょうか。メキシコでは朝と夜はまだ肌寒いものの、昼間は半袖でも十分なくらい気温が高くなってきました。さて、先日、友人と日帰りでプエブラというメキシコシティからバスで 2 時間離れた街へ旅行してきました。今月はプエブラについて書いていきたいと思います。



左の写真は「砂糖菓子の家」と呼ばれる博物館です。元は 18 世紀に副王の迎賓館として建てられていたもので現在は古美術品の博物館となっています。屋根部分の装飾が生クリームをのせたように見えることからこの名前がついたそうです。赤いタイルがクッキーに見えて、とても可愛らしかったです。

## アステカ時代の神殿、 Cholula



プエブラ中心地から 10 キロ西にある Cholula は、アステカ時代に人口約 10 万人を超えた大都市でした。1519 年、スペイン征服軍によってその繁栄にピリオドが打たれました。写真は丘の上にある教会ですが、実は世界遺産のトラチウアルテペトル遺跡を礎石として成り立っています。中の装飾は今まで見てきたものとは違い、現代的なデザインでした。



左の写真はカテドラル。プエブラが「天使の街」と言われる所以はここにあります。建設当初、大きな鐘をどのように吊るすかが大きな問題でした。しかし翌朝、住民が鐘の音で目が覚め、カテドラルへ向かうと既に鐘が吊るされていたそう。住民たちは「天使が吊るした」と噂をするようになり、その名が定着したと言われています。ロマンチックですね！

## 今月のメキシコ料理



今月のメキシコ料理はこちら。左上の薄いお肉はアラチェラといって日本でいう生姜を入れていない生姜焼きみたいな一品（ぴったりの表現がありませんでした、すいません泣）。左下の緑のソースはワカモレというアボカドディップ。アボカド、玉ねぎ、トマト、塩を混ぜたディップで、アボカド本来の甘みがありとても美味しいです。右下の黒いソースはモーレ。こちらは12月のレポートでも書いた通り、唐辛子と香辛料とチョコレートをコトコトと煮込んだ伝統料理です。右上はフリホーレス。豆を茹でてペースト状にしたもので、よくトルティージャに練りこんで焼かれたりもします。日本でいう小豆みたいなものでしょうか…。それぞれアラチェラに乗せて食べると絶品です！

さて、3月にグアナファト研修を行いました。来月のレポートは研修内容について皆さんにお伝えできればと思います。お楽しみに。