



Enjoy Australian Food

クリスマス・ダウンアンダー



南半球
オーストラリアの
12月は真夏

南半球に位置するオーストラリアは別名「Down Under (ダウンアンダー)」と呼ばれます。

(注: 広い意味では Down Under はオーストラリアだけでなく、ニュージーランドや太平洋島嶼国を含めた南半球国)



北半球と季節が逆であってもクリスマスはもちろん12月なわけで、他の国同様のコンセプトでクリスマスシーズンを楽しめます。

クリスマスツリーや家に飾り付けるデコレーション、親たちが子供へのプレゼントをツリーの下に置く習慣も、アメリカと何ら変わることはありません。

違いがあるとすれば、南半球の12月は夏真っ盛りであることだけです。太陽が照りつける夏の海岸でクリスマスを迎えるわけです。

オーストラリアのイメージ写真としてよく使われるのが、いわゆる「サーフィン・サンタ」です。サンタクロースが露出度の多い水着姿でプレゼントを配ったり、サーフィンをしている写真を見たことがある方もいるかもしれません。しかし、私自身はオーストラリアに住んでいた頃に、水着姿のサンタクロースが街中を歩いていたり、サーフィンをしているのを見たことはありません。

今は、イメージ通りにサーフィン・サンタがオーストラリアのプロモーションをしているかもしれませんね(笑)。

オーストラリアのクリスマスは、基本的に家庭で過ごす時間なので、クリスマス当日の食事はたいがい昔からの定番メニューを食べます。



Larry S. Marriott(ラリー・S・マリOTT)
オーストラリア、ブリスベン出身。埼玉県在住。
SはStevanの略。スペルが珍しいと言われる。
あらゆる年代の英会話レッスン経験あり。趣味はミステリー小説と映画鑑賞。好きな食べ物はローストチキンとラム・カレー。和食ではイカ大根が好き。料理も得意。

家庭の定番クリスマス・メニュー

■ ローストチキン

穀物類などのスタッフィングを詰めて丸焼きにしたチキン。グレイビーソースをかけて食べるのが一般的。



■ 骨つきハム

日本ではさほどポピュラーではないが、これも定番中の定番。

■ サラダ2種

ポテトサラダとグリーンサラダが定番。

■ デザート

特に人気なのは、「パブロバ」。ロシアのバレリーナのアンナ・パブロのバレエ公演を記念して作られた。小麦粉やバターを使わずにメレンゲだけでケーキの台を作る。クリームやイチゴやブラックベリーなどの果物がトッピングされている。最初に作られたのが、オーストラリアかニュージーランドかで意見が分かれている。



オーストラリアで人気の デザートスイーツは？

オーストラリア人はスイーツ好きが多く、ティータイムはコーヒー、紅茶だけでなく、男女を問わずケーキ類を食べる人が多いです。どれも高カロリー。食べすぎれば肥満は必須、注意です(笑)。

クリスマスシーズンの日本のケーキ店ではそれほど見られないケーキの中で、現地で人気のものをあげます。

◆ ラミントン Lamingtons

オーストラリア発祥のスイーツです。

2〜3cmの角切りにしたスポンジケーキをチョコレート・ソースに浸してから、ココナッツパウダーをふった高カロリーケーキで、ストロベリージャムを中に入れることもあります。

オーストラリアの7月21日は、昔のクイーンズランド州の総督だったラミントン卿にちなんで「National Lamington Day」として、制定されています。



◆ カスタードパイ Custard tart

オーストラリア人はパイ好きな人が多く、デザートの王道です。種類はとても豊富で、中でもバニラ風味のこってりしたパイ皮の中にカスタードを詰めて焼き、ナツメグをかけたパイは人気です。

