

豊郷町隣保館だより

2026年9月25日発行 豊郷町隣保館 ☎0749-35-0611 No.269

・美味しそうな二種類の「パステル」が次々と揚がっていききました



『多国籍料理教室（ブラジル料理）』

「ブラジルの国民的スナック「パステル」」

九月八日（火）、十一時から十三時まで、三回目の多国籍料理教室を行いました。この教室は、『多様な文化に親しむライフアップ講座』の一つとして毎月一回、第二火曜日に開催しているもので、朝鮮料理に続いて三回と四回目はブラジルの家庭料理となります。

講師は、愛荘町にあるサンタナ学園校長の中田ケンコさんと柳田さんです。サンタナ学園は、特定非営利活動法人であり、「在日ブラジル人の子どもたちの学びこと、育つことを守り、お互いに理解を深め、日本社会で多文化共生の社会をつくること」を目的に設立されました。日系ブラジル人二世である中田ケンコさんが校長を務める、個人経営のブラジル人学校です。

そんなケンコさんに教えていただくのは、ブラジル料理定番の「パステル」。外はサクサク、中はアツアツ、例えるなら「ブラジル風の揚げ餃子」的な感じです！中に包む具材は、味付した牛ひき肉、チーズとオレガノの二種類のパステルを作りました。また、チョコレートやバナナを包むとおいしいスイーツにもなります。

生地は、小麦粉、水、汐、油というシンプルな材料を混ぜ合わせて日本の餃子の皮よりもさらに薄く、限界まで薄く伸ばすことがコツということです。ケンコさん持参の調理器具を使い、みなさんで協力しあって、楽しくパステルの皮を伸ばしていただきました。

たくさんさんのパステルが出来上がり、試食の時間では、「美味しい！思っていたより簡単に作れるから、餃子の皮でやってみよう。」という声もあり、少しだけですがブラジルの食文化に触れた時間になりました！