

海外短信



～ ブラジル ～

ブラジルの名物料理

(株)ブリヂストン

ブラジル料理といえば「シュハスコ」!

ブラジル料理は肉が中心です。鳥肉・豚肉も食べますが、特に牛肉は欠かせません。

代表的な料理といえば、何と言っても「シュハスコ」でしょう。ブラジル式バーベキューと呼ばれるこのスタイルは、大きな肉を豪快に丸焼きにして、少しずつそぎ落としながら食べます。「シュハスリカ」と呼ばれるシュハスコ専門店は、街の至る所にあり、すべて食べ放題! いろいろな肉の部位を持った店員が次々とやってきて、肉を切り分けてくれます。



欠かせない豆料理 「フェジョン」と「フェイジョアーダ」



ブラジルでは、肉以外には豆類をよく食べます。豆を煮込んだ、しょっぱいお汁粉のような「フェジョン」はブラジルの“お袋の味”で、国民食とっていいほど、毎日のように食べます。食べ方は、ご飯にかけて肉類と一緒に食べるのが典型的なスタイル。

また「フェイジョアーダ」と呼ばれる豆と肉の煮込みは、ブラジルの伝統食。その昔、使用人が、主人たちが食べないで捨てていた部位の肉を豆と一緒に煮込んで食べたのが始まりとされており、エネルギーが非常に高い食べ物だそうです。

午前中で仕事が終わる水曜日と土曜日に食べるのが一般的で、私がいるBSBRの食堂では、冬の間の隔週の金曜日が「フェイジョアーダの日」になっています。従業員は皆楽しみにしており、物凄い量を食べます。

「カイピリーニャ」は飲みすぎに注意！

料理と共によく飲まれるお酒といえ
ば「ピングア」でしょう。これは、サ
トウキビの搾り汁を濁ったまま発酵
、蒸留させたブラジルの国民酒。

ストレートで飲むのもおいしいの
ですが、ラムと同様アルコール度数
が高いため「カイピリーニャ」と呼
ばれるカクテルにして飲むのがポピ
ュラーです。ライムと砂糖を大量に
入れてかき混ぜて飲むのですが、口
当たりが良いため、つい飲みすぎて
しまいます（度数が高いので、キケン
です！）。



カイピリーニャの作り方

材料（グラス1杯分）：ピングア（無い場合はホワイトラムでOK）、ライム
（1個）、砂糖（小さじ3杯）、大きめの氷（適量）

- ① ライムをやや小さめに切る。
- ② グラスにライム、砂糖を入れてライムをつぶしながら、よく混ぜる。
- ③ 氷を入れ、ピングアを注ぎ入れ、よく混ぜれば出来上がり！

小型乗用車用タイヤの市場で、ナンバーワンを目指す

BRICSのBであるブラジルは、2014年のワールドカップ、2016年のオリンピック開
催に向けて、急成長しています。車両保有率はまだ低いのですが、自動車各社は低
所得層の自動車保有の拡大を見込み、小さなタイヤを装着したスモールカーを次々
と投入しています。この小型乗用車用タイヤは、競争が非常に激しい市場ですが、
製造、設計、販売が一丸となり、競争力のあるタイヤで、ナンバーワンを目指して、
日々努力をしています。