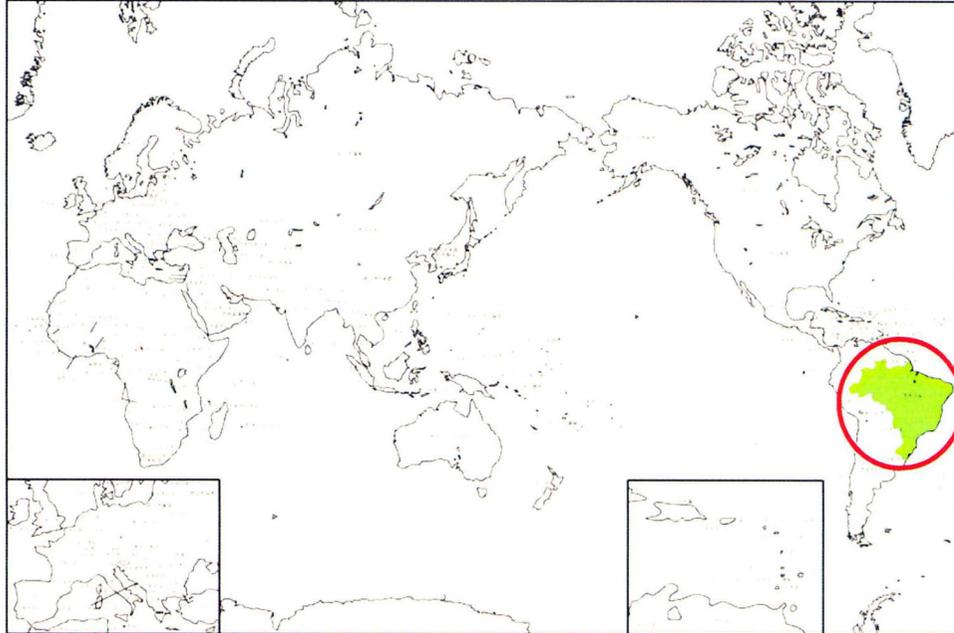


# ブラジルってどんな国？



緑は農業、黄色は鉱物を表し、中央の国旗は南十字星を中心に27の星からなり、首都ブラジリアと州の数を表します。

## ● 位置・地形



- 首都：ブラジリア
- 面積：851.2万Km<sup>2</sup> 世界5位 日本の約23倍
- 人口：約2億700万人 日系人が多い(約160万人)
- 政体：連邦共和制
- 元首：大統領



名所のひとつ、コルコバードのキリスト像→

### <まめ知識>

国名の由来は、赤色染料の原料「パウ=ブラジル」の木が多く産出したことにちなみます。

## ● 言語・宗教



公用語はポルトガル語（ブラジル・ポルトガル語）ですが、本国のポルトガル語とは多少異なります。

宗教はキリスト教カトリック派の占める人口が6割と、世界で最も多い割合になっています。プロテスタント派の信者は、人口の2割程度です。また、キリスト教以外の少数宗教として、アフリカの宗教を起源とするアフロ・ブラジル宗教があります。

## ● 歴史



- 1500年 ポルトガル人の探検家ペードロ・アルヴァレス・カブラルにより発見される。
- 1530年 植民化が始まる。
- 1700年 金塊が発見されてゴールドラッシュが起き、多くの移民が入る。
- 1822年 ポルトガルの王太子ドン・ペドロがブラジル帝国の独立を宣言。
- 1889年 君主制が廃止。共和制が設立される。

## ● 気候・風土



地形は大きく北部のアマゾン盆地と東部のブラジル高原に分けられます。アマゾン盆地の水を集めるアマゾン川は、世界最大の流域面積があり、流域の大部分は熱帯雨林気候でセルバと呼ばれる大密林です。ブラジル高原は熱帯のサバナ気候で、カンポと呼ばれる草原が広がっています。

## ● 食文化



### ～ブラジル料理とは？～

ブラジルは、世界各地から新天地を求めて来た移民によって形成された国です。ブラジル料理全般をみても、まさしく**世界各地の食文化**が入り込み、それが**ブラジルの気候風土によってアレンジされたもの**、という印象を強く感じさせます。

例えば最初に渡来してきたポルトガル由来の「リングイッサ(スパイス入りのソーセージ)」、西アフリカ由来のコウベマンティガ(キャベツの原種)を使ったサラダや炒め物、中東由来の「エスフィーハ(パン生地に肉や野菜を乗せたピザのようなもの)」などがあります。

また、先住民インディオの主食である「キャッサバ(芋)」も、料理に使われています。

### ～ブラジル人の食事の特徴～

ブラジルの日常的な朝の光景は、「パダリア(パン屋)へ買い物に行く」というもの。朝食はハムやチーズなどを挟んだパンを食べ、コーヒーを飲むというのが一般的なようです。

昼食はインディカ米を炒めて炊いたご飯、カリオカ豆を煮込んだ「フェジョン」に、肉のソテーとサラダを付けたものが定番です。

夕食は日本と同じく、朝食や昼食に比べて豪華なものになります。内容は昼食のスタイルに、「リングイッサ(スパイス入りのソーセージ)」が加わったものが多いようです。

## 【給食で作るメニュー】

### ■ ガーリックライス

ブラジルでは、米をオリーブ油、塩、にんにくと一緒に炊くのが一般的で、日本のように水だけで炊くことはほとんど無いそうです。

### ■ ポン・デ・ケージョ

ポルトガル語で「チーズパン」のこと。本場では、タピオカの原料でもある「キャッサバ」という芋を使用して作るので、もちもちとした食感を楽しめます。某人気ドーナツのモデルにもなりました。



### ■ ヴィナグレージ

ブラジルの代表的なサラダです。粗みじんに切ったトマト、玉葱、ピーマンをたっぷりの酢とオリーブ油、塩、こしょうで漬けます。保存期間が長いので、たっぷり作って肉料理の付け合せとしても出します。



### ■ フェジョアーダ

豆、肉、野菜が入った煮込み料理で、ブラジルの国民食とも呼ばれます。ほぼ豆類だけを煮込んだものを「フェジョン」、肉や野菜を加えたものを「フェジョアーダ」といいます。



### ■ コーヒーミルクゼリー(カフェオーレゼリー)

ブラジルはコーヒー豆の生産が世界一で、日常的にもコーヒーを飲むことが多いようです。牛乳や砂糖をたっぷり入れるのがブラジル流です。