

## 田舎のごちそう。

弓削 比紗英

こんにちは。  
サンペドロ・デル・パラナ市派遣の家  
畜飼育隊員、弓削です。

南半球のパラグアイの季節は秋。

先週は特に冷え込み、冬の気配が漂っ  
てきました。



さて、普段はバイクで酪農家を巡回しているわけですが、一番遠い酪農家へは約  
35kmの道のりを約1時間かけて通っています。

日が昇る前から、時には日が暮れるまで現地に滞在し、活動を行うこともあります。

頻繁に通える距離ではないので、1度の訪問でできるだけのことをしたい、と考  
えているからです。そんな長時間労働ではありますが、楽しみにしていることが  
あります。

それが、酪農家さん宅でお昼に頂くガジーナ・カッセーロです。



ガジーナとはスペイン語で「鶏」、カッ  
セーロとは「自家製の」という意味で、  
ガジーナ・カッセーロとは家で飼われて  
いる鶏のことを指します。

見出しの写真の様に、エサにつられて捕  
まえられた鶏はその場であっという間  
に捌かれ、鍋で時間をかけて調理されま  
す。

このガジーナ・カッセーロを使った料理は最高のおもてなし料理で、お昼ご飯にごちそうになるのも、このガジーナ・カッセーロ率が高めです。

私にごちそうになったら一番嬉しいのもこのガジーナ・カッセーロです。



(ガジーナ・カッセーロとごはんの組み合わせ料理)

スーパーで売っている鶏肉との大きな違いは、無駄な脂肪が少なく、身が引き締まっていて歯ごたえが十分にあること。

かといって、パサパサ感は全くなく、病みつきになる味です。

帰国まであと4カ月を切りましたが、あと何回ガジーナ・カッセーロを食べることが出来るか・・・、とっても楽しみです。

ちなみに、1羽くらいは自分でも捌いてみたいなーと思うところ。

今度、ボランティア仲間が遊びに来てくれる時にでも一緒に挑戦してみようかな、と思います。