



中国とフランスの影響を受けながらも独自性を守ってきた、世界に誇る味！

**南部ホーチミン出身、来日10年になるお料理上手なフォンさんに
ご自慢のお料理を教えてくださいました。**

ベトナム料理というと、生春巻きやフォーを思い浮かべる方が多いかもしれませんが、今回はその奥の世界を経験しました！

南北に細長い国なので北のハノイと中部の古都フエ、そして南のホーチミンでは気候も食材も異なります。

味付けはやや薄め残りは自分で味をクリエイト

食べる時に卓上でベトナム醤油ベースのタレをビーフンにかけ、自分好みの味付けにしました。香ばしいピーナッツの粉末はデザートにも好きなだけトッピングです。一度食べたらベトナムに

行きたくなるかも！？

バナナの千切



里芋と挽肉のスープ



三品作りました

**トークも盛り上がり、
ベトナムが身近に感じられたと大好評でした。**

ベトナム風ビーフン

日時： 11月21日(日) 10:00~13:00

場所： ほどがや地区センター 料理

〒244-0003 横浜市保土ヶ谷区天王町1-21

TEL 045-333-0064 FAX 045-333-0064

費用： 1000円(前払い) 持ち物：エプロン、三角巾、食器拭き布巾

定員： 20名程度 先着順受付(メール・電話受付のみ)



ベトナムのちまき

これらがまた
たまらなく美味しい〜



もち米とココナッツの
お菓子



料理をする時にエプロンをしないのがベトナム流。

お正月にベトナムではチマキをお供えます。今回紹介して下さったのは、バナナの皮に包まれたほんのり甘いもち米に緑豆・小豆・ココナッツ入り。切り分けて食べます。

ベトナムの民族衣装、アオザイを見せていただきました。アオ(上着)ザイ(長い)という意味。若い女性のスリットは上まで、年配者用はゆったりした上着でスリットは浅め。女子高生は白いアオザイ着用です。