

雙葉の窓から～世界を旅する～ No.18 アメリカ

今回は本校の英会話担当のスミス先生の故郷、アメリカ・ネブラスカ州をご紹介します。

スミス先生は来日してから21年目、静岡雙葉で働き始めて18年目になります。来日のきっかけは、ネブラスカ州の最大都市、オマハが静岡市と姉妹都市の関係にあるため、先生が働いていた大学に多くの日本人が留学に来ており、それが縁でスミス先生も、静岡の大学に留学したそうです。スミス先生の専門は国際関係学です。

卒業生も含めて、スミス先生に教えてもらった人はたくさんいるね～。すごい！！



皆さん、ネブラスカ州はどこにあるでしょうか。地図帳で探してみましょう。

アメリカのちょうど真ん中あたりにありますね。このことから、「ハートランド」とも呼ばれています。

ネブラスカの地理

ネブラスカ州には「グレートプレーンズ」という大平原が広がっています。この「グレートプレーンズ」は前回のカナダ篇でも紹介した、ロッキー山脈の東側に南北に広がる台地上の平原です。



緑色の部分が「グレートプレーンズ」
—— ここがネブラスカ州です。

出典 wikipedia

ネブラスカの産業

ネブラスカは「グレートプレーンズ」が広がっているため、広い土地が多く、農業が盛んです。

① おいしいお肉

ネブラスカの特産品は「アンガス牛」です。日本では松坂牛などの脂がのったお肉が高級な牛肉として知られていますが、ネブラスカの「アンガス牛」は赤身のお肉で、ステーキにして食べることが多いです。

② トウモロコシ

アメリカには「コーンベルト」と呼ばれる、トウモロコシを盛んに作っている地域があります。その「コーンベルト」にネブラスカ州も入っているため、トウモロコシの栽培も盛んです。品質の良いトウモロコシがアンガス牛のえさとなっており、おいしいお肉になる秘けつでもあります。

アメリカのトウモロコシの40%が家畜のえさとして利用されています。30%はバイオマスエタノールと言われる、再生可能な自然エネルギーの原料に使われています。



ネブラスカの気候

アメリカの真ん中にあるので、同じ州でも東と西とでは、少し気候が異なります。季節の寒暖差が激しく、冬はスキーやスノーボードもすることができます。夏はとても暑いです。また、『オズの魔法使い』はカンザス州が舞台となっていますが、カンザス州のすぐ北側のネブラスカ州でも夏から秋にかけて、竜巻（トルネード）が起こります。

スミス家の食卓

いわゆるネブラスカの料理！！というものではないけれど、スミス先生の家ではアメリカの南部地域で食べられている料理やメキシコ料理をよく食べていたそうです。

アメリカの南部地域の料理とはどのようなものなのでしょう。特に定義はありませんが、ネイティブアメリカン、イギリス、フランス、アフリカなどの料理が混ざり合って出来上がったものようです。アフリカ原産のokraを使った料理、フライドチキンも南部地域でよく食べられています。