



私はフィリピンから日本に渡り、令和5年8月1日から町内の保育園・小学校・中学校でALTとして勤務しています。私の故郷フィリピンのことや智頭町で体験したことなどについて連載します！

Embutido(エンブティド) ～ Philippine Meatloaf/ フィリピンミートローフ～



Embutido is one of the specialties of my hometown Marikina along with the everlasting meatloaf. Embutido means sausage in Spanish. It was invented when the Americans governed the Philippines in the early 20th century. The Americans brought with them new ingredients such as canned food and ketchup. Although Spanish is not spoken anymore in the Philippines, it was still widely spoken when the Americans came and so the people used the Spanish word to name their new dish that was a fusion of American and Spanish influences.

エンブティドは、私の故郷マリキナの名物の一つであり、永く受け継がれているミートローフです。エンブティドはスペイン語で【ソーセージ】を意味します。20世紀初頭にアメリカがフィリピンを統治したときに発明されました。アメリカ人は缶詰やケチャップなどの新しい材料を持ってきました。フィリピンではスペイン語が今ではあまり使われていませんが、アメリカが統治した頃はまだ広く使われていました。そのため、人々はスペイン語を使って新しい料理の名前をつけました。「アメリカとスペインの影響が融合したもの」と言えます。

【材料】

- ・油
 - ・玉ねぎ 1個 (カットする)
 - ・豚ひき肉 680g
 - ・パン粉 110g
 - ・水抜きした缶詰パイナップル 1カップ
(カットが大きな塊であれば細かく切る)
 - ・ニンジン 1本 (みじん切り)
 - ・レーズン 1/4カップ
 - ・卵 3個
 - ・ケチャップ 1/4カップ
 - ・塩 小さじ 2
 - ・コショウ 小さじ 1
- ※お好みでチーズやピーマンをトッピング

【作り方】

- ① すべての材料をボウルに入れ、よく混ぜます。
- ② 30cm 四方のホイルを1枚敷き、こねた材料の1/3を平らに広げます。形が円筒状になるようにホイルを巻き、ホイルの端をひねります。
※肉の量はお好みで変えることができます。
- ③ 50~60分蒸して4時間冷やします。
そのまま食べられますが、揚げるとよりおいしいです。



麒麟のまち 第36回
インフォメーション 鳥取市
INFORMATION

3千円分の
クーポンが
もらえる!

鳥取市探して!投稿して!得する!
キャンペーン実施中

鳥取市内の飲食店などで3千円分の割引が受けられる「鳥取市満喫クーポン」を2万人にプレゼントするお得なキャンペーンを実施中です。応募とクーポンの使用期間は、令和7年2月28日(金)まで。応募は先着順です。対象ポスターは鳥取市役所本庁舎や鳥取駅前地下道、対象店などに掲示中。ポスターを探して、投稿して、ゲットした割引クーポンを使って、対象店での飲食やお買い物をぜひお楽しみください。

浅田政志さん撮影のポスターは全6種 ▶

【問合せ先】鳥取市秘書課広報室
TEL 0857-30-8008 / FAX 0857-20-3040



3,000円分の
クーポンがもらえる

鳥取市
探して!投稿して!得する!
キャンペーン実施中

鳥取市公式LINEを友だち登録
or
SNS投稿+スクショ送信で
鳥取市満喫クーポンをGET

詳しくはこちらから

次回、智頭町へ!