





**(1) リオ・デ・ジヤネイロ**

「シダーデ・マラ・ビリョーザ(Cida Maravilha)」の異名で知られる、ブラジル第二の都市リオ・デ・ジヤネイロ。美しい海岸線が魅力で、世界中から観光客が訪れる町だ。2014年のワールドカップでは7試合が行われる。

**開催 12 都市を簡単に紹介**

来たる!ワールドカップ

「シダーデ・マラ・ビリョーザ(Cida Maravilha)」の異名で知られる、ブラジル第二の都市リオ・デ・ジヤネイロ。美しい海岸線が魅力で、世界中から観光客が訪れる町だ。2014年のワールドカップでは7試合が行われる。



ハリウッド映画「エリンギム」に出演したヴァギネル・モウラ(左)(エタード紙電子版より)

ヴァギネル・モウラは「サルバドールで少年時代を過ごした後、大学に進むのが俳優とも評される存在だ。ブラジル映画史上最大のヒット作となつた『トロッパ・ダ・エリック』の主役キャプテン・シウム(ブラジルで名声を得た最新出演作「エリック」)で、彼は最も成功を収め、2010年にスペインの人気女優ベネッコ・クルス主演の『ウーマン・オン・トゥップ』のブラジルでのシーンで、脇役ながら演出を果した。

ヴァギネルは1976年に生まれ、バイア州

で生まれ、バイア州で育つ。

彼は俳優に転身、早く

ボーターを務めていた。

後に俳優に転身、早く

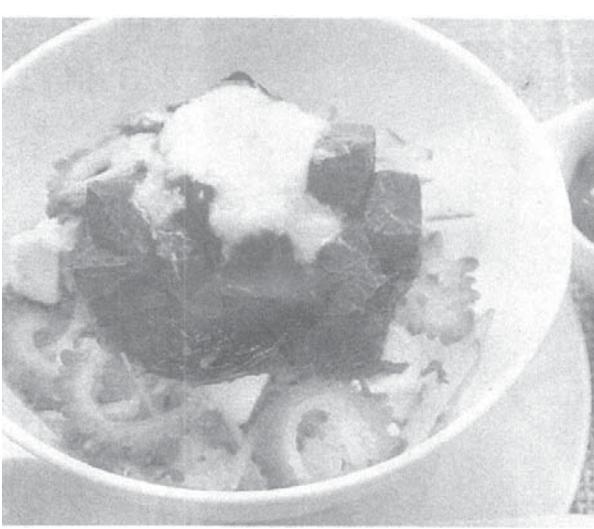
ボーターを務めていた。

その後、大学に進んで

アーティストとして活躍する。

アーティ

# 赤身パワーで枯れない体に マグロとモズクとお野菜いっしはいつや肌井



材料 (2人分)  
マグロ赤身100g  
モズク100g  
ヤマイモべりおろし5g  
ミツバ1/3束

ゴーヤー1/4本  
キュウリ1/2本  
アボカド1/2個  
発芽玄米200cc

塩少々  
※発芽玄米は、鉄分、  
カルシウムなどミネラル  
の吸収率をUP!

コチュジャン50g  
砂糖大さじ1と1/2  
しょうゆ・酢・ゴマ油・  
おろしニンニク、白すり  
タレ  
ゴマ各大さじ1  
ネギ小口切り大さじ2  
マヨネーズ適宜  
作り方  
(1) マグロの赤身を  
1・5センチ角に切り、  
モズクは洗つて3センチ  
の長さに切る

(2) ゴーヤーはワタ  
を取り、薄切りにして、  
塩少々を加えて軽くも  
み水気を切る。(3) キュウリは千切  
り、アボカドは1・5セ  
ンチ角に切って、レモン  
汁をかける。(4) タレを作  
る。コチュジャン、砂糖、  
しょうゆ・酢・ゴマ油、お  
ろしニンニク、白すりゴ  
マ、ネギを全て混ぜる。  
マ、ネギを全て混ぜる。

よくかき混ぜて召し上がる  
まろやかになつて  
美味。

器に発芽玄米ご  
とまるやかになつて  
落とし蓋

# 食を楽しむ

マグロは女性の美容と健康に役立つ成分がたっぷり詰まった優秀な食材そこで、琉球調理師専修学校講師の仲村公子さんに夏食材とマグロを組み合わせた「美活マグロ丼」を考えてもらつた。本格的な夏が来る前にバテ防止を目指して、体の内側からキレイになるぜーションをテーマにレシピを考えてみました。(沖縄タイムス提供)

## 普レットとサラッと！ 欲張り派に

### 皮とカマの泡盛煮アンチエイジング丼

材料 (2人分)  
マグロの皮200g  
マグロのカマ2個  
泡盛1/2カップ  
しょうゆ大さじ4  
砂糖大さじ2  
水1カップ

ビーマン(赤・緑)各1  
八角1個  
しょうがせん切り大2  
砂糖大さじ2  
マグロの皮は魚市場や専門店で買うことができます。※マグロは魚市場や専門店で買うことができます。

※雑穀米は、ビタミン、ミネラル、纖維たっぷり。マグロのたんぱく質が吸収率を上げてくれます。

(1) マグロの皮とカは熱湯を回しかけ、(2) 煮汁が1/3の中火にかける。(1)を加えて量になつたら、ビーマン

を落とし蓋をして煮汁がしみるまで

6~7分間煮てから裏返す。

八角、ショウガの千切りを八角、ショウガの千切りを

を八角、ショウガの千切りを八角、ショウガの千切りを

を八角、ショウガの千切りを八角、







