



2018年5月11日

国際教育通信

明星中学校・高等学校 国際教育部

第2号

2018年度 国際教育部記事 JET教員特集！

今回はJET教員のアレックス先生 (Alex Rivera) に、ご自身の出身地であるニューヨークについてご紹介いただきました。日本語も堪能なアレックス先生。英文だけでなく日本語も先生ご自身によるものです。お楽しみください。

ニューヨークのピザ

私がニューヨークについて好きなことの一つは、ニューヨークには素晴らしいピザがあるということです。ニューヨーク人はピザが好きです。ニューヨークでは、東京のコンビニとほとんど同じ数のピッツェリアがあります。だから、ピザはニューヨークで最も有名な料理です。



NYCのピザはなぜ人気があるのでしょうか？ ニューヨークスタイルのピザは、東京のものよりも大きいです。ニューヨークのピザは直径約45センチです。ピザクラストはとても広く薄く、スライスは個別に販売されています。食べられるようにするために、ニューヨーカーはスライスを半分に折らなければいけません。

アメリカのピザは、1905年にNYCのリトルイタリアと呼ばれる町で最初に人気を博しました。1940年代までに、NYCスタイルのピザはアメリカ全土で流行しました。アメリカの他の様々な州はNYCのピザに味を近づけるため、自分のスタイルのピザを作りました。シカゴはアメリカでももう一つのピザの街として有名です。シカゴのピザは、ディープディッシュピザと呼ばれています。それは平らではありませんが、ケーキやパイ形のように焼きます。

ニューヨークのすべてのピザが同じ味をしているわけではありませんが、ニューヨークのピザをとても魅力的にする秘訣は水です。ニューヨークの全てのピッツェリアは、水道水を使ってピザ生地を作ります。ニューヨークにはとてもユニークな水ろ過システムがあるのです。同じ味にするために、カリフォルニアのあるピッツェリアはNYCの水を買ってカリフォルニアに出荷します。

もしNYCのピザを食べてみたいならば、代官山や表参道にNYCスタイルのピッツェリアがありますので、是非、そちらへ行って食べてみてください。



NYC Pizza



One of the things that I love about New York City is that New York has great pizza. New Yorkers love pizza. In New York, we have about as many pizza restaurants as Tokyo has convenience stores. It is why pizza is New York's most famous food.

So why is NYC pizza so popular? New York style pizza is generally much larger than pizza you can find in Tokyo. A pizza pie in New York is about 45 centimeters in diameter. The pizza crust is very thin, and the wide slices are sold individually. The slice is so wide, that most people have to fold the slice in half in order to eat it.



American pizza first became popular in 1905 in a neighborhood called Little Italy in NYC. By the 1940s, NYC style pizza became popular all over America. Many other restaurants, shops, and states in America wanted to copy the same great taste of NYC pizza. Other cities made their own style of pizza too. Chicago is also another famous city in America that has its own style of pizza. It is called deep dish pizza. Chicago pizza is not flat, but baked to look like a cake or a pie.

Not every slice of pizza in New York City tastes the same, but the secret to what makes New York pizza so great, is the water. All New York pizzerias use tap water to make the pizza dough. This is because New York has a very unique water filtration system. Some pizzerias in California even buy NYC water and ship it to California, to have the same taste.

If you would like to try some NYC pizza, there is a NYC style pizzeria in Daikanyama, and Omotesando called PIZZA SLICE. Please give it a try.



ニューヨークのピザについて質問があれば、リベラ先生に是非聞いてみてください。