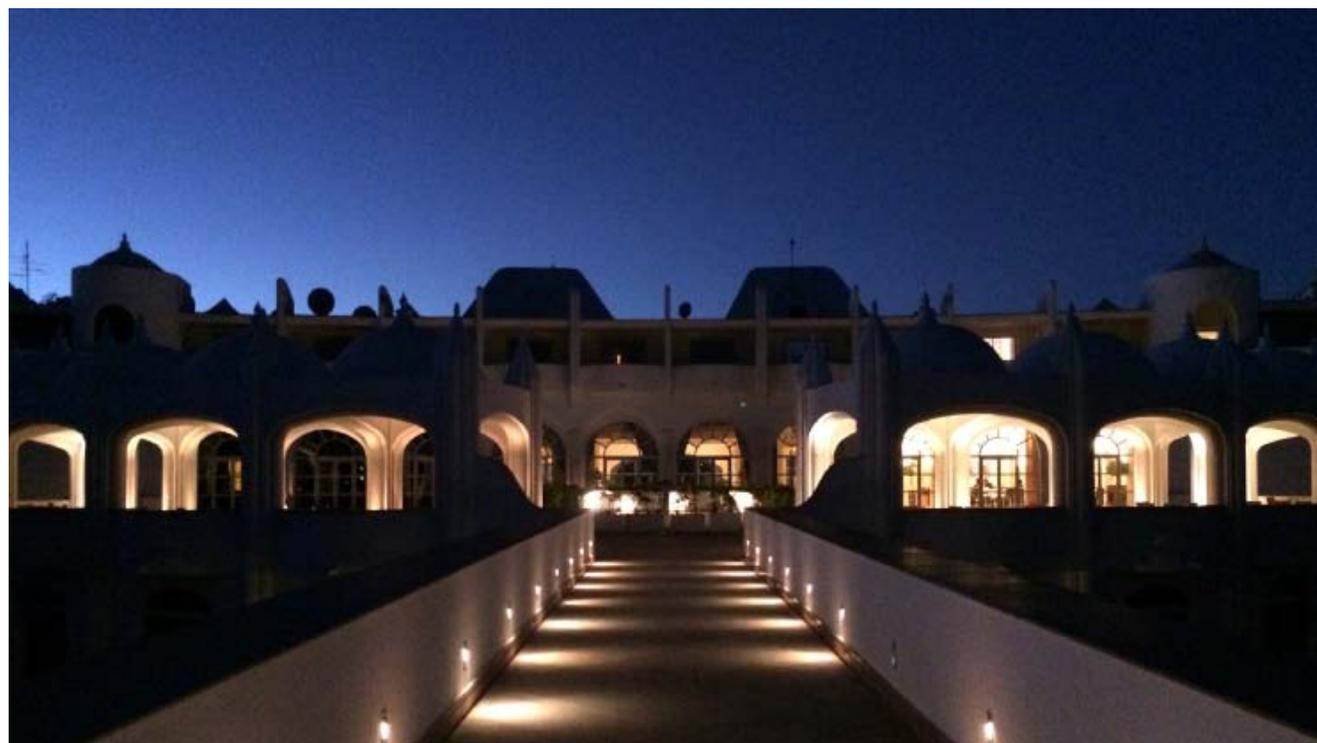


世界ジュニア選手権ラバト大会 番外編フォトブック

卓球レポート本誌ではお伝えできなかったモロッコの「体育館の外」の様子を
フォトブックにまとめました。是非本誌とあわせてお楽しみください。





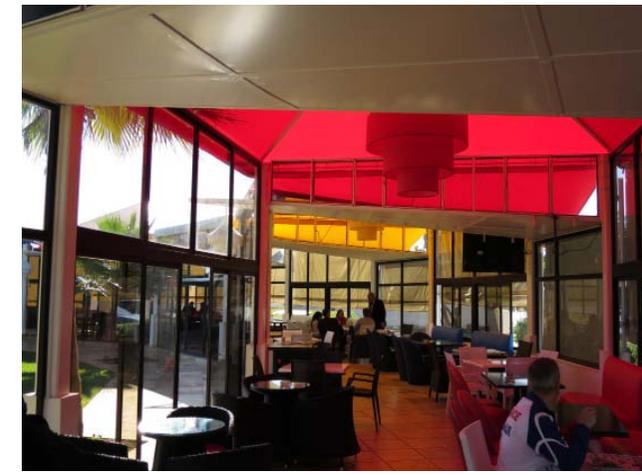
ムーレ・アブデラ王子スポーツ複合施設。会場となった体育館の他にフットボールスタジアムなどが併設されていた。建物は古く、普段使われている様子はなかった



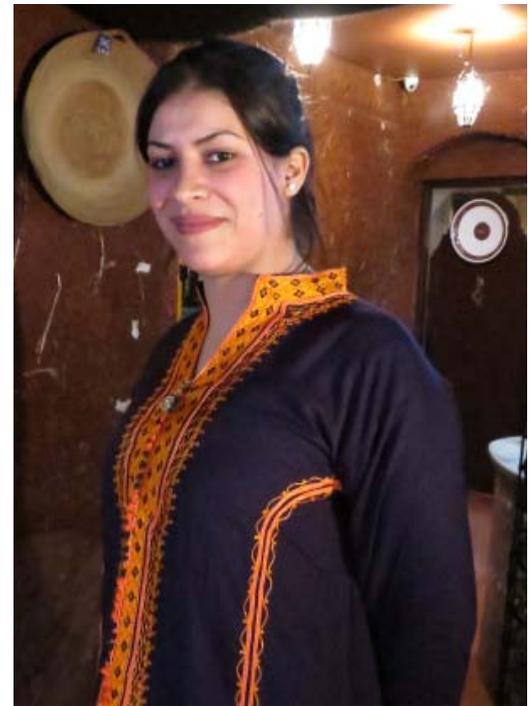
門番は屈強だが、セキュリティは甘かった



体育館から道路を1本はさんだところにあるサービスエリア。スタンドに売店とカフェが併設されている



カフェは食事も取ることができ、選手やコーチ、ITTF関係者もよく使っていた





街はイスラム文化と西欧文化の入り交じったコロニアルな雰囲気
白いヨーロッパ風の建造物に街路樹の椰子の木がエキゾチシズムを喚起する
街なかでよく見かけた猫は人なつこく、タクシーは青い









メディナ（イスラム教徒居住区）に1歩足を踏み入ると街並みはにわかには表情を変える
西洋文化の面影はなく、住居、店舗、礼拝堂など住民の衣食住のすべてがここに詰め込まれている





メディナを抜けると突如、眼前の風景が開ける。イスラム教徒の墓地の向こうには大西洋が広がる

La cuisine marocaine

モロッコ料理



モロッコ風サラダ

ザク切りのトマト、キュウリ、タマネギを酢とリーブオイルであえたシンプルなサラダ。お椀型の盛りつけがユニーク



そら豆のヴルーテ

ヴルーテはフランス語で「ピロード」の意。滑らかな舌触りとそら豆独特の風味がくせになる温かいポタージュ



鶏肉とレモンの煮込み

鶏のもも肉をレモン、オリーブ、鶏レバーと煮込んだタジン料理。あっさりした鶏肉とこくのあるレバーの組み合わせが絶妙



羊肩肉とフレッシュデーツの煮込み

デーツ（ナツメヤシの実）の甘さがしみわたった柔らかいラムが、口の中でほぐれていく。最高の一皿



オレンジのカルパッチョ

オレンジのスライスの上に粉砂糖とシナモンとミントを乗せたシンプルなデザート



牛肉と七種の野菜のクスクス

クスクスは主にマグレブで食されるツブ状の Pasta。野菜と野菜を煮込んだスープをかけて食べる。モロッコでは金曜日しか食べない



ミルクとアーモンドのスペイン風薄焼き

こちらもデザート。小麦粉をパリパリに焼いたものに練乳とクラッシュしたアーモンドが乗っている



ケフタとオリーブのピザ

ケフタは羊肉を使ったアラブ風挽肉料理。ニンニク、タマネギにコリアンダー、クミンなどのハーブを使っている