



2018.1.30 (TUE) No.3

○ <グローバルプロジェクト> オランダ料理について

1月29日(月)の給食はオランダ給食でした。いかがでしたか?今回は給食のメニューとオランダ料理について少し解説したいと思います。

オランダの食事について調べてみると、食卓の中心は伝統的にパンとニシン、そしてジャガイモです。オランダは海に面している国なので、漁業が盛んです。ニシンの塩漬はオランダ人にとってソウルフードにもなっているそうです。ジャガイモは、オランダ出身の画家、ゴッホが描いた「馬鈴薯(ジャガイモ)を食べる人々」で表されるとおり、日本人にとっての主食が米であるように、オランダ人にとってはジャガイモが主食となっているのです。今回の給食では「粉ふきいも」としてジャガイモを味わうことができました。



チキンフリカッセは鶏肉を使ったクリーム煮のことです。バターライスやパスタ、パンなどと相性が良く、ライスやパンにのせて一緒に食べられているようです。このフリカッセはいろいろなバリエーションがあり、鶏肉以外にも子羊の肉などが使われたり、カレー粉を使ったカレーフリカッセというものもあるようです。もともとはフランス料理だったようですが、オランダで好んで食べられるようになりました。家庭でも簡単に作れるそうです。

エルデンスープのエルデンとはエンドウ豆のことです。エンドウ豆とベーコン、スモークソーセージ、西洋ニラネギ、セロリをブイヨンで煮たスープがエルデンスープです。こちらはオランダの伝統的な家庭料理です。豆のスープと聞くと、ひよこ豆のスープや大豆の入ったミネストローネがよく給食で出てくるのを思い出されますが、このエルデンスープは、豆を始め、野菜がとけてなくなるまで煮込みます。素朴で体の芯から温まる料理です。冬の寒いこの時期にはぴったりの料理ですね。



また、オランダはチーズづくりが盛んで、エダムチーズ、ゴダチーズなど年間で5,500万キロものチーズを輸出しています。これは、牧畜の中心が牛乳のために飼われた牛であり、牛乳はオランダ人にとって大切な食料となっているからです。チーズの他にも、バターやヨーグルトなども多く作られています。

また、ソーセージも多く作られており、地域によって様々な種類のソーセージがあります。大きさも大小様々で、小さなものはストリートフードとして親しまれています。今回の給食ではエルデンスープの中にソーセージが入っていました。



オランダ料理と聞くと、「なにが有名なんだろう」と悩んでしまいます。「オランダ料理を食べに行こう!」と思っても、近くにオランダ料理のレストランを見つけるのも難しいです。(都内にはたくさんあるようです。)

でも、今回の給食でオランダ料理の一端を味わうことができました。普段、われわれの食事でお口に入っているものが、実はオランダと関わりがあるものがけっこうあるのだということにも気づきました。また、オランダの隣国、ドイツやベルギーの食文化と似ている部分も多いと思います。オリンピック・パラリンピックをひかえて、オランダのホストタウンである流山にオランダ料理店ができる、かもしれませんね。みなさんも、今回の給食をきっかけに、オランダ料理について調べてみましょう。

(文責: 梅津 潤一)