

# 世界の食文化を知ろう

～伊勢志摩サミット給食第2弾～

5月26日（木）、27日（金）に、私たちの住む三重県で、国際的な会議である「伊勢志摩サミット」が開催されます。

1月には、この機会に開催地である三重県の良さを見つめ直すために、伊勢志摩サミット給食第1弾「実はそれ、ぜんぶ三重なんです」を実施しました。いよいよサミット当日を迎える5月は、伊勢志摩サミット給食第2弾として、参加国の食文化にふれ、日本と世界の国々の良さを発見しましょう。



## ☆☆☆ サミット参加7カ国の食文化を紹介します ☆☆☆

### フランス



【19日の給食メニュー】

- ・ライス
- ・ミルク
- ・コートレット
- ・コーンソテー
- ・ラタトゥイユ



(外務省ホームページより)

#### ★食文化

フランス料理といえば、前菜、スープ、メイン、デザートなどのコース料理が有名ですが、地域ごとに様々な特色をもつ郷土料理も多くあり、ラタトゥイユもその一つです。

食生活は、他の国の料理も取り入れられていますが、フランスに古くから伝わる習慣や食べ物といったものを大切にしているようです。

カフェ文化発祥の地としても有名です。

### カナダ



(外務省ホームページより)



【20日の給食メニュー】

- ・バターライス
- ・ミルク
- ・サーモンチャウダー
- ・サウザンアイランドドレッシングサラダ
- ・メープルケーキ

#### ★食文化

カナダは、国の大部分が寒い地域であるため、温かい料理が好んで食べられています。魚料理としては、サーモンを使ったものが多く、焼いたり、スープに入れて食べたりします。

かえでの樹液から作られる甘味料である「メープルシロップ」は、カナダの特産品で、メープルの葉はカナダの国旗にも描かれるなど、国のシンボルにもなっています。

作ってみよう！  
世界の料理

## メープルケーキ

～サミット給食：カナダのメニューより～

〈材料・4人分〉

- ホットケーキミックス…64g
- メープルシュガー…20g
- サラダ油…8g
- 水…64ml
- アルミカップ…4枚

〈作り方〉

- ① ホットケーキミックス、メープルシュガー、油、水を混ぜ合わせて生地を作る。
- ② アルミカップに生地を流し込み、200℃のオーブンで15分程度焼く。

### イタリア



(外務省ホームページより)

【23日の給食メニュー】

- ・小型コッペパン
- ・ミルク
- ・スパゲティボロネーゼ
- ・白身魚のレモンソース
- ・キャベツのソテー
- ・りんごジャム

#### ★食文化

イタリアの料理は、それぞれの地域の特色があり、南イタリア地方は、オリーブオイルや、オリーブ、トマトなどがよく使われます。北イタリアでは、近隣のフランスやスイスのバターや生クリームを利用した料理が多く、地中海に面する地域では、魚介類を使った料理が多く食べられています。

コーヒーの消費も多く、エスプレッソ、カプチーノ、カフェラテなどが有名です。

### ドイツ



【24日の給食メニュー】

- ・ライス
- ・ミルク
- ・ハンバーグ
- ・ジャーマンポテト
- ・野菜スープ



(外務省ホームページより)

#### ★食文化

ドイツは、南のフランスやイタリアに比べると食材が少なく、特に冬は食材が不足しがちなため、様々な保存食が発達してきました。牛や豚などのひき肉を腸詰めにした「ソーセージ」も、伝統的なドイツの保存食の一つで、約1500種類のソーセージが作られています。

また、じゃがいも料理は驚くほどたくさん種類があり、さまざまな調理法で食べられています。

### アメリカ



(外務省ホームページより)

【25日の給食メニュー】

- ・ライス
- ・ミルク
- ・ローストチキン
- ・ピクルス
- ・ポークビーンズ

#### ★食文化

アメリカの食文化は、イギリスをはじめとするいろいろな国から移り住んできた移民の食文化と、アメリカ大陸にもともと住んでいた先住民の食文化が交じり合いながら発達してきました。様々な人種や民族が共存しているので、世界中の料理を食べることができますが、各地には昔から食べられている郷土料理があり、ポークビーンズもその一つです。

ローストチキンやステーキなどの肉類も好んで食べられています。

作ってみよう！  
世界の料理

## ポークビーンズ

～サミット給食：アメリカのメニューより～

〈材料・4人分〉

- 豚もも肉…100g
- ベーコン…40g
- サラダ油…5g
- 玉ねぎ…200g
- にんじん…120g
- トマト水煮…120g
- 白いんげん豆(乾燥)…70g
- こしょう…少々
- コンソメ…10g
- 砂糖…12g
- ケチャップ…24g
- 水…200ml
- 塩…0.4g

〈作り方〉

- ① 豚肉は1.5cm角切り、ベーコンは1cm巾短冊切り、玉ねぎは1.5cm角切り、にんじんは3mm厚いちょう切り、白いんげん豆は、やわらかくゆでる
- ② なべに油を熱し、豚肉、ベーコンに、こしょうをふり炒める。
- ③ 玉ねぎ、にんじんを加えて炒め、水を加えてしばらく煮る。
- ④ 調味料を加え、白いんげん豆を加えて煮込む。



## イギリス



【26日の給食メニュー】

- ・ライス
- ・ミルク
- ・フィッシュ&チップス
- ・コロネーションサラダ
- ・オニオンスープ



(外務省ホームページより)

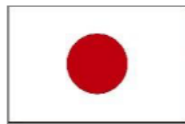
### ★食文化

イギリス料理は、ローストビーフやシチューなどのように、シンプルで基本的な、昔からずっと変わらない調理法で作られるものが多いようです。

イギリスの食事の主食は、穀類やじゃがいもです。特にじゃがいもは、揚げたり、焼いたり、ゆでたりしたものが、主菜のつけ合わせとして添えられることが多くあります。

フィッシュ&チップスは、イギリスを代表する料理の一つです。

## 日本



【27日の給食メニュー】

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・すき焼き風煮
- ・あおさ入りかき揚げ
- ・即席漬け

### ★食文化

「和食」は、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。

日本の食文化の特徴としては、様々な食材を使い、栄養バランスに優れた食事であることや、料理で自然の美しさや季節の表現をすること、また年中行事に合わせた行事食などがあります。

日本の主食であるごはんや、すき焼き、天ぷらの一種であるかき揚げ、漬物などの代表的な日本食は、国内だけでなく、諸外国でも親しまれています。

## サミット給食で地産地消！

三重県のブランド牛、「松阪牛」を、27日(金)すき焼き風煮でいただきます。

### 世界に誇る、三重の「松阪牛(まつさかうし)」

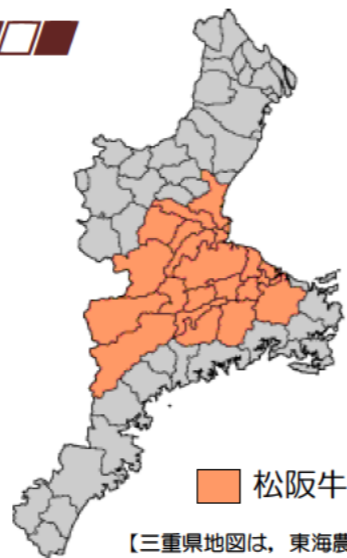
**松阪牛とは**・・・黒毛和種の、出産を経験していないメス牛で、松阪牛固体識別管理システムに登録され、松阪牛生産区域で育てられた牛。

**松阪牛生産区域**・・・松阪市を中心とした、その周辺の市町。

**特産松阪牛**・・・松阪牛の中でも特に但馬(たじま)地方をはじめとする兵庫県産の子牛を、松阪牛生産区域で900日以上育てたもの。

**松阪牛の歴史**・・・松阪地方では、古くから農耕用の牛として、兵庫県の但馬地方で生まれた若いメス牛が飼育されていました。

明治時代には西洋文化が広まり、牛肉を食べるようになると、農耕用に3年から4年働いた牛を1年かけて肥育し、肉用として供給していました。明治から、大正、昭和にかけて、日本のあちこちで肉牛の品評会が開かれるようになり、松阪の牛が次々に入賞するようになりました。特に1935年に東京で開かれた全国肉用畜産博覧会で優勝し、これが「松阪牛」の名前を全国に広めるきっかけになったといわれています。



松阪牛生産区域

【三重県地図は、東海農政局HPより引用】



【東海農政局HPより】

## 三重の地で、畜産業33年～おいしい松阪牛を育てます～

みなさんは、焼き肉は好きですか？ハンバーグは好きですか？お肉が好きな人は多いと思います。私たちが食べる肉は、牛や豚、鶏など、命ある動物からいただいたものです。肉をいただくまでには、牛や豚、鶏などを大切に育ててきてくれた生産者の方の存在を忘れてはいけません。

三重県の名産品でもある「松阪牛」を育てている、鈴鹿市の生産者さんに、苦労や思いを教えてくださいました。

### ＜松阪牛の生産に携わって＞

鈴鹿市で畜産業に携わり、約33年になります。15年ほど前までは、この鈴鹿市で多くの牛を育てていましたが、「松阪牛」として出荷する牛を育てるエリアが決められたため、多気郡明和町と津市に農場を作り、今は明和町で2100頭、津市で200頭ほどの牛を育てています。



生産者：中尾さん  
(鈴鹿市三宅町)

### ＜おいしい松阪牛を育てるために＞

牛は生き物なので、世話をしたり、病気にならないように管理したり、常に様子を観察する必要があります。そのため、1年中休みがなく、苦労することもあります。おいしい肉となり、人に喜んでもらえるようにと、日々、大切に牛たちを育てています。

牛のえさは、麦や、麦の「ふすま」、とうもろこしなどを、良い肉になるように、独自の配合であわせています。



牛が食肉になるまでには、生まれてから2年半から3年半ほどかかります。松阪牛としてみなさんが食べている牛肉は、すべてメス牛の肉です。松阪牛となる牛は、県内で生まれたものだけではなく、全国各地から生後8～9ヶ月くらいで引きとり、育てます。特に兵庫県の但馬地方で生まれ、松阪牛生産区域で900日以上育てられた牛は、「特産松阪牛」となります。

### ＜中学生のみなさんへのメッセージ＞

牛は、昔は農耕用に育てられていましたが、だんだん食用として育てられるようになってきました。牛肉になる牛を育てている農家としては、牛にとって、おいしく食べてもらうことが幸せだと考えています。

毎日、大切に育ててきた牛の肉ですので、最後まで残さずおいしく食べてもらいたいと思います。

**食べ物が豊かな現代の日本では、食べることが当たり前で、その大切さを忘れがちになります。日ごろから、食べられるという恵まれた環境を当たり前と思わず、食べ物の命や、自分が食べるまでに食べ物にかかわってくれているたくさんの人たちに、感謝の心を持って食事をしましょう。**