



アイスランド料理が給食に登場します！ ～6月14日から6月22日は、アイスランド・ウィーク～

令和元年12月に、全国で初めて多摩市がアイスランドのホストタウンとして登録され、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会でのアイスランド選手団の受け入れだけでなく、大会終了後も友好関係をもち様々な交流を発展・継続させています。

多摩市では、アイスランドの独立記念日である6月17日の前後9日間を「アイスランド・ウィーク」とし、アイスランドへの敬意を払うとともに、理解を深める機会としています。



アイスランド特設ページ
多摩市ホームページで公開中！

アイスランドってどんな国？

アイスランドは、日本から約8,600 km離れた北極に近い北大西洋上にある島国で、人口は約38万人。面積は北海道と四国を合わせた程の大きさです。地熱を発電に活用し、水力発電なども加えると、国内電力のほぼ100%を自然エネルギーでまかっています。日本と地理的には遠く離れているものの、島国であること、火山を有し温泉に恵まれていること、漁業・捕鯨国であること、といった共通点があります。



アイスランドの自然

夏は真夜中でも太陽が沈まない白夜となり、冬には夜空を舞うオーロラが現れます。

国土の11%が氷河、64%が溶岩など、おおむね氷と火山からなる大地でできています。国旗の色も青色は海と空を、白は氷河と雪原を、赤は火山を示しています。多くの火山があり、数年に一度は噴火をしています。今年4月1日にも南西部のグリンダヴィク近郊で噴火が発生し、付近への立ち入りを規制しています。

アイスランドの食文化

漁業と牧畜が盛んな国で、臭みのない羊肉、たらやサーモン、ロブスターなど新鮮な魚介類が有名です。また、シンプルな味付けで素材の味を活かした料理が多いことが特徴です。アイスランドには伝統料理がたくさんあるので、気になった人はぜひ調べてみましょう！

今日の給食紹介

アイスランドの食文化についてもっと知ってもらいたいと思い、今日の給食ではアイスランドの伝統的な料理を提供します。

ライ麦パン (ルーグブロイス)

色が黒く、ずっしり密度のあるライ麦パン。一般的には甘めのテイストで、伝統的には壺で焼くか、温泉近くの地中に埋めた専用の鉄や木の樽で蒸し焼きにされていました。よく魚料理に添えられています。給食では、ライ麦の量を減らした食べやすいパンを提供します。

キョートスープ (羊と野菜のスープ)

やわらかくコクがある羊肉を野菜とともに煮込み、あっさりした味に仕上げたスープです。今日は押し麦を入れました。一般的な家庭料理で、家庭それぞれの味があり、日本でいう味噌汁のようなものかもしれません。

ブロックフィスクル (たらとじゃが芋のグラタン)

直訳すると「砕けた魚」という意味のブロックフィスクル。白身魚(主にたら)とじゃが芋に、バターと牛乳を混ぜて作ったシチューとグラタンの間のような料理で、余り物を食べ切るために考案されたのが始まりだそうです。今ではアイスランドの定番料理で、家庭によってさまざまなレシピがあります。



↑キョートスープ



↑ブロックフィスクル