

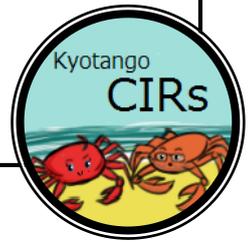
# 好奇新聞



京丹後市教育委員会事務局  
学校教育課

平成29年06月 Vol. 9

編集者: ジョセフ・オーエン



好奇: 「こう-き」めずらしいことや未知のことに対して強きよみを持つこと

好奇新聞カラー版は京丹後市ホームページに掲載してありますので、ぜひ検索してみてください!



## の話題: 食文化

気候、地形、歴史など、  
様々な条件によって国の  
食文化が変わります。世界の食文化を研究しましょう!

### 手で食べる文化

インド、東南アジア、アフリカ、中東ではお箸やフォークを使わずに手で食べる人が多いです。しかし、好きなように取るのではなく、マナーを守って食べないといけません。

手で食べるときの

一般的なルール:

- ◆ 食事の前後にきちんと手を洗うこと。
- ◆ カレーのようなものであれば、スプーンでご飯の上にかけるか、パンですくって食べる。
- ◆ アフリカ、中東、インドなどでは左手が不潔だとみなされているので、右手だけを使うこと。
- ◆ 食べ物は指先だけでつまんで口に運び、親指で口に入れる。



右手で食べている人 出典:1

### カレー

右の写真は「チョーレ・バトーラ」というヒヨコマメが入ったカレーで、「バトーラ」という平らなパンと一緒に食べられます。インドでは人気のある朝食です。「カレー」というのはインドの代表料理としてよく知られていま



チョーレ・バトーラ 出典:2

すが、インドにはもともと「カレー」という名前がなく、ヨーロッパ人がインドに来て、見た料理をそう選ばれるようになりました。「カレー粉」とはイギリス人の発想です。イギリス人がインド料理のようなたくさんのスパイスを混ぜて料理することになれてなくて、工夫してカレー粉を作り出しました。その粉は20世紀にカレー粉は日本に伝わり、日本の「カレーライス」、「カツカレー」などが登場しました。

### 国際巻きずし

海外から日本を訪れる人が焼きそばパンを見ると、かなり驚きます。パンは西洋の定番料理ですが、めん類と組み合わせるとい発想はありませんでした。同様に、日本の定番料理「おすし」は海外で同じような変化がありました。たとえば、アボカドとテリヤキチキンのネタがあり、パイナップルとクリームチーズのスイーツみたいなネタもあります。

さらに、天ぷらのように揚げた巻きずしもあり、「おすし」の限界に挑戦するような変化が多くあります。



フィラデルフィア・ロール 出典:4

### Did you know?



実はトウガラシの原産は南アメリカです。17世紀にポルトガル人がアジアにはじめてトウガラシを持ってきて、その時以来インド料理に欠かせない材料になりました。



トウガラシ 出典:3

こちらは“Philadelphia Roll”(フィラデルフィア・ロール)と呼ばれるアメリカ風の巻きずしで、ネタはスモークサーモン、クリームチーズ、キュウリです。Philadelphiaはアメリカの有名なクリームチーズの産地で、California(カリフォルニア)roll, Seattle(シアトル)rollなど地名にちなんだ名前が多いです。

## ヨーロッパのチーズ

チーズの種類は、どのぐらいあるか知っていますか？

日本には、癖のない「プロセスチーズ」が多くありますが、これはヨーロッパ文化では本当のチーズとして認められないかもしれません。ヨーロッパのチーズは「ナチュラルチーズ」です。チーズが大好きなのはフランス人です。フランスではチーズが食生活に欠かせないもので、文化の誇りの1つと言えるぐらい大切です。フランスのチーズの種類は350以上あり、日本と違ってチーズの幅広い味をそのまま楽しむ習慣があります。

## チーズの種類を紹介



出典:6



出典:7

名前: カマンベール

発祥地: フランス

発祥地: フランス

熟成期間: 少なくとも3週間

原料: 牛乳

特徴: 柔らかくてクリーミー、表は白カビ

名前: フェタ

発祥地: ギリシャ

発祥地: ギリシャ

熟成期間: 少なくとも3週間

原料: 羊・ヤギのミルク

特徴: 白くてばらばらになりやすい、塩気のある味



出典:8

名前: エメンタール

発祥地: スイス

発祥地: スイス

熟成期間: 2-18カ月間

原料: 牛乳

特徴: 硬め、多数の穴があり、木の实のようでまろやかな味

## 英語あそび

今回の好奇新聞にまつわる6つの言葉

は右の表に隠れています。見つけてみましょう！

CHEESE	チーズ	HAND	手
CHILI	トウガラシ	HERRING	ニシン
CURRY	カレー	SPICY	辛い

写真の出典:  
1: <https://commons.wikimedia.org/>  
2: <https://commons.wikimedia.org/>  
3: <https://pixabay.com/>  
4: <https://commons.wikimedia.org/>

5: <https://maxpixel.freegreatpicture.com/>  
6: <https://commons.wikimedia.org/>  
7: <https://c1.staticflickr.com/>  
8: <https://commons.wikimedia.org/>  
9: <https://commons.wikimedia.org/>

プロセスチーズは加工することによって菌が殺されるのでより長く保存できるようになるものの、味が薄くなります。ナチュラルチーズは菌がまだ生きているので、味が濃いです。

## Did you know?



オランダの丸い「ゴダ」チーズ  
出典:5

本格的なヨーロッパのチーズは昔から丸い形で作られ、保存するために、ロウでできた皮で覆われます。おもしろいことにイギリスでは「チーズ

ころがし祭り」が行われ、人々はクーパーズヒルという丘の頂上からこの丸型チーズを転がし、競技者たちがそれを追いかけて丘を駆け下ります。最初にふもとのゴールラインに達した人がチーズを獲得します。

## スウェーデンのニシン



「シューストレミング」とはスウェーデンの伝統的な食べ物

の一品で、ニシンの塩漬けです。10~12週間発酵させるこ

とで世界一くさい食べ物と評されています。日本のくさや

より6倍以上のくさみがあるため、よく外で食べられます。缶に詰めた後もまだ発酵し続けるため、発生した

ガスによって缶が膨らみます。

M	A	S	D	L	C	H	I	L	I
H	Z	C	B	N	T	K	J	H	L
A	L	K	J	H	F	Y	J	L	P
N	Z	A	V	C	U	R	R	Y	B
D	A	U	P	H	O	E	M	Q	N
F	S	T	H	E	R	R	I	N	G
H	D	C	B	E	M	J	O	Q	L
K	L	M	P	S	F	R	Y	I	P
G	H	W	D	E	A	Z	B	T	S
C	F	Q	F	J	S	P	I	C	Y