

給食だより

10月

舞鶴市立吉原小学校

ウズベキスタンってどんな国？

ウズベキスタンは日本からおよそ 6,400 km 離れた中央アジアにあり、人口は約 3,000 万人で、1991 年にソビエト連邦から独立した国です。面積は、日本の約 1.2 倍です。首都はタシケント。



レ アルトウルさん
ウズベキスタンからの国際交流員として1年間、舞鶴市で勤務されます。

舞鶴とのつながり 東京オリンピック・パラリンピックのホストタウンに

今から約 70 年前の第二次世界大戦後、ソ連（今のロシア）のシベリアや中央アジアに多くの人が行かれました。ウズベキスタンには約 25,000 人の日本人が住まわされ、発電所や学校などを建てました。それらの多くは今も使用され、大地震でもこわれなかったため、勤勉な日本人は尊敬され続けているそうです。

ウズベキスタンでナヴォイ劇場を建設した日本人のほとんどが、舞鶴港に引き揚げてこられました。このように、戦後日本人が海外から帰国することを「引揚」といい、舞鶴港には 13 年間にわたって多くの人々が帰ってこられました。

「海外引揚がつないだご縁」を東京オリンピック・パラリンピックにつなげようと「ホストタウン」に登録されました。



紙幣に描かれている日本人が建設に関わったナヴォイ劇場

国際交流員の「レ アルトウルさん」にインタビューしました。

○ウズベキスタンの料理で好きなものは何ですか？

好きなものは・・・プロフです。米、肉、玉ねぎ、にんじん、ひよこ豆を入れて作ります。地域や家庭によって入る具や味、色などが違います。



○食べるときのあいさつはありますか？

日本のように「いただきます」「ごちそうさま」にあたることばはありません。「どうぞお召し上がりください」という意味の「ヨクムリ イシタハ」「ありがとう」という意味の「ラフマト」が食事の時に使うことばです。食事以外にも使います。

○主食は何ですか？

主食は・・・ノンというパンです。プロフは米ですが日本のように主食ではなく、料理です。プロフとノンと一緒に食べることもあります。ノンは地域によって硬さや味が違います。



○普段よく食べるものは何ですか？

ウズベキスタンはいろいろな民族が集まっているので、たくさんの種類の料理があります。中でもプロフをよく食べます。誕生日や結婚式などのお祝いの時に必ず出る料理です。特別な時にはカズィという馬の肉で作ったソーセージが入ったプロフを食べます。

給食のこんだて

香草サラダ

野菜と玉ねぎのみじん切りにディルという香草を混ぜた、シンプルなサラダです。

プロフ

牛肉、玉ねぎ、にんじんをオリーブ油で炒めて塩とクミンシードで調味し、ごはん混ぜ合わせます。



ガロフスープ

ガロフはひよこ豆のことです。大きく角切りにした肉、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、ひよこ豆を煮込み、ディルという香草の入ったスープです。

吉原小学校では 10月10日にウズベキスタン料理を実施しました。

ウズベク料理とは

内陸国(海に面していない国)なので、肉料理がメインとなり、中でも羊肉と牛肉が中心です。(鶏肉はやや高級品です。)豚肉は宗教上の理由のため、使いません。ウズベキスタン料理の特徴は、油っこいものが多く、料理にさまざまな香草が使われています。

色々な民族が生活しているので、ロシア料理、トルコ料理、韓国料理、西洋料理、など、世界の料理が食べられています。シルクロードの交差点ならではの食文化が楽しめます。

今日の給食は何？あれはなんやろ？子どもたちの熱い視線を浴びて…



▲ディル



▲クミンシード



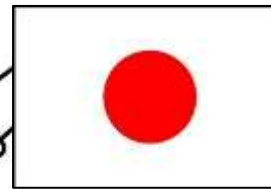
芦田先生と一緒に食べた最後の給食がウズベキスタン料理。

みんなの思い出の味になったことでしょう。

この種みたいなのが苦い。食べられない香草の味に戸惑う児童たち。異国情緒を味わうことができましたか？



去年と味が変わったんちゃう？おいしい！ウズベキスタンでは豚肉は食べたらあかんのや。羊の肉を食べるんやで。子どもたちの食に対する好奇心が食欲を増進させます。



先人たちが築き上げた国と国との友好を、平和のもと、私たちや次の世代へと守り受け継いでいきたいと思います。

