

キプロス通信 Vol.6

～キプロス料理について～

下野市は、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会におけるキプロス共和国のホストタウンです。

キプロスで食事をすると、まず素材の美味しさに驚くことでしょう。いつも明るく輝く太陽のもと、ミネラル豊富なキプロスの大地で育まれた野菜や果物、オリーブ、小麦、ハーブを使った料理は、おいしさたっぷりです。島で獲れる新鮮な魚の料理も見逃せません。

アジア、アフリカ、ヨーロッパ大陸に囲まれた地中海の交差点キプロスは、古代から現代にいたるまで様々な文化や文明が行き来しており、料理にもその影響が見られます。

キプロス料理で「メゼ」と言ったら、それは前菜からメイン、デザートまで、20～30種類以上もの料理が次々と運ばれてくる、おもてなしの料理のこと。メゼをいただくときは、しっかりとおなかを空かせておきましょう！

「クレフティコ」はキプロスの代表的な料理のひとつで、ラムとジャガイモをキプロス伝統の土窯で蒸し焼きにします。

最近、日本でも少しずつ人気が高まっている、羊やヤギなどの乳から作られる「ハルミチーズ」は、キプロスならではの味わいです。キュッキュとした独特の噛み心地とミントの風味が特徴。熱しても溶けないので、グリルもおすすめです。夏にはスイカと一緒に食べるのが定番。チーズとスイカ、日本ではなかなか出会わない食べ合わせですよ。

ハルミチーズは、日本の輸入食品店でも販売しています。インターネットにレシピがあり、ネット販売もありますので、ぜひご家庭でご賞味を！



クレフティコ（ラムとジャガイモの蒸し焼き）



キプロス夏の定番、ハルミ&スイカ

【写真提供】キプロス観光政務官組織

キプロス風料理を学校給食で提供しました

キプロス共和国への理解促進の一環として、学校給食でキプロス風料理の提供を行っています。

4月は海老とチーズが入ったキプロス風サラダ（右写真）、5月はセサミパン、ビーフスティファド（シチュー）などが給食に並び、皆さん、おいしそうに召し上がっていました。

6月の献立は、ピタパン、スブラキ、コロカシと鶏肉の煮込みです。一体どんな料理なのか、想像しながら楽しみにお待ちください！

