



メリーランド州ボルチモア市

アメリカ東部の中程にあるボルチモア市は、首都ワシントンDCから車で北へ1時間程のところにある、歴史ある都市です。1979年に川崎市の姉妹都市となりました。市の人口は約62万人(ボルチモア・タウソン都市圏人口約271万人)です。1634年に英国移民がこの地域に上陸して以来、港街として発達し、その後の欧州移民受入港としてはニューヨークに次ぐ規模になりました。全米へ広がる鉄道網のため、現在最大の自動車輸入取扱高を誇っています。1816年には米国で初めて街灯が導入され、200周年の2016年には「Light City Baltimore」という祝賀イベントが

開催されました(①、②)。(写真①は「ボルチモア・川崎姉妹都市委員会」がこのイベントに出展した“竹灯籠・光の橋”という作品。)

第二次独立戦争とも言われる1812年に始まった米英戦争の際には、ボルチモアの要塞が英国軍の侵入を阻止し、その戦いの模様を記述した詩がアメリカの国歌です。この要塞(「フォート・マクヘンリー」)は、市内にある国立公園としてボルチモア訪問時に必見の場所です(④)。

また、市内にはアメリカを代表する研



究機関・大学施設がたくさんあり、著名な美術館・博物館も多く、ボルチモア訪問を1日で済ますのは容易ではありません。食の街としての評判も増しており、市役所の近くにある南部料理をメインにした「Ida B's Table」(③)はおすすです。Ida B Wellsは黒人ジャーナリストとして19世紀後半から20世紀前に活躍した人です。

(文・写真:ボルチモア・川崎姉妹都市委員会 塩田 芳信さん)

①
おいしい 楽しい
世界のごはん!
イタリア料理

川崎市国際交流協会は、ネイティブの講師による料理と文化紹介の講座「ふれあい交流会」を年3回開催しています。一緒に料理と食事をしながら、それぞれの国独自の食材や文化について学びます。おいしくて楽しいレシピの数々。1品ずつ紹介していきます。

初回は、2018年6月の「イタリア料理」からニョッキをご紹介します。講師の Claudia Cacciavillani(カッチャヴィッラーニ クラウディア)さん(イタリア・ローマ出身)は、イタリア料理やイタリア語を教えてくださいます。ニョッキづくりは、じゃがいもを熱いうちに裏ごしして、手早く練るのがポイント!



ソレント風トマトとモッツアレラチーズの手作りニョッキ (GNOCCHI ALLA SORRENTINA)

材料(4人分)

- じゃがいも …… 500g
- モッツアレラチーズ …… 1つ
- パルミジャーノ …… 適量
- たまごMサイズ …… 1/2個
- 小麦粉 …… 150g
- 塩 …… 適量

作り方

- 1 じゃがいもを皮つきのまま40分塩水からゆでる。
- 2 じゃがいもをポテトマッシャーで裏ごしし、小麦粉をふりかけ、たまごを混ぜる。
- 3 生地をよく練る。
- 4 生地がまとまったら、手のひらで生地を転がしながら、棒状に伸ばす(指の太さくらいまで)。
- 5 棒状の生地を2cm×2cmの大きさの四角形に切る。
- 6 四角いニョッキを、沸騰したお湯に入れてゆでる。
- 7 ゆであがったらトマトソースにからめる。
- 8 モッツアレラチーズとパルミジャーノをふりかける。



トマトソース

材料(4人分)

- カットトマト缶 …… 230g(1缶)
- 塩 …… 適量
- にんにく …… 1かけ
- オリーブオイル …… 大さじ1.5杯
- バジルの葉 …… 3枚

作り方

- 1 にんにくの皮をむき、オリーブオイルで軽く炒める。
- 2 そこにカットトマト缶とバジルの葉を加え塩で味付けて15分煮る。



次のふれあい交流会は「親子でクッキング～台湾スイーツを作ろう!～」
2019年8月24日(土)開催【※募集中、8月5日(月)必着】です