



ソーデルショーピングの町並み



運河の閘門(水面に高低差のある場所で、水面を昇降させて船を行き来させるための装置)



アイスクリームショップ
スムルトロン スメレット
Smultron stället名物の巨大パフェ



自宅でのフィーカの様子

運河沿いでFikaも楽しめる町

Söderköping スウェーデン王国



ソーデルショーピング出身
川崎市在住
BÅRD EMILさん
(原文)

私が生まれたソーデルショーピングは、スウェーデン中東部、エステルイエータランド県にある小さな町です。スウェーデンの首都ストックホルムの空港からは、列車と車またはバスに乗り、約3時間で町に着きます。

ソーデルショーピングには、多くの観光客が訪れます。まず、Göta Canalがあります。これは、19世紀初期に建設されたスウェーデンの東西の海を結ぶ全長190km、最も高い所で海拔91.8mの運河です。その昔、物資の輸送に使っていましたが、輸送手段がほとんど車や列車に変わってしまった今は、自然やクルーズを楽

藤平 梨絵さん
(日本語訳)



(写真右)

しむ人の観光名所となっています。運河では船が通過する閘門が有名で、58箇所もあります。

また、町にはRamunderbergetという山(国の保護区)があり、頂上に行くためには318段もの階段を上らなくてはなりません。頂上からは町全体の美しい景色を眺めることができます。

それから、人気の高いカフェがいくつかあります。スウェーデンには、甘い物と一緒にコーヒーを楽しむFikaという文化があります。忙しい時でもいったん手を休ませて、家族、友人、同僚とお茶を飲みながらコミュニケーションを取ることを目

INFORMATION



スウェーデン王国

面積 約450,000km²
人口 約1,052万人
首都 ストックホルム
言語 スウェーデン語

的とし、一日に数回フィーカタイムがあります。

この町でFikaのおすすめの場所は、運河のほりにある有名なアイスクリームショップスムルトロンスメレット(注)です。スウェーデンではめったに行列を見ることがありませんが、この店はいつも行列ができています。注:秋から冬の間は休業。

広場Hagatorget SquareにあるカフェJannes Hembageriもおすすめです。スウェーデン発祥といわれるシナモンロールや私のお気に入りのナポレオンケーキをぜひお召し上がりください。

ぜひ一度この町に来て、スウェーデンの文化や自然を楽しんで下さいね。

(コーディネーター:編集ボランティア 安藤節子)



おいしい 楽しい 世界のごはん!

60年ほど前にアメリカに留学した時のルームメイトは、タイからの留学生でした。我々のアパートは東南アジアからの留学生の溜まり場となり、皆がお国自慢のカレーを作っていました。日本の「ライスカレー」しか知らなかった私がカレー文化の奥行きを知らなければなりません。最近では市販のカレーでも美味しいカレーが楽しめますが、本格的なカレーにも挑戦されてみたらいかでしよう。

(川崎市国際交流協会 会長 平尾光司)



川崎市国際交流協会会長の秘伝のレシピ 「リッチなビーフ・チキンカレー」

材料2、3人分

- 鶏手羽先……………5本
 - 牛すね肉……………約250g
 - 鶏もも肉……………約150g
 - 玉ねぎ……………1個半
 - じゃがいも……………1個
 - にんじん……………1本
 - トマト……………1個
 - 無糖ヨーグルト……………100g
 - ニンニク、しょうが…各ひとかけら
 - 塩、サラダ油、ブーケガルニ…適量
- ★ スパイス
ターメリック、クミン、コリアンダー、チリペッパー、カルダモン、ナツメグ、パプリカ……………各小さじ1
 - ※ ガラムマサラ(上記のスパイス等のミックス)も可
 - ★ チャツネ用
りんご……………1個
 - バター……………大さじ1
 - 砂糖……………小さじ1
 - シナモン……………小さじ1

作り方

- 1 スープストック(出汁)を作る。大鍋にカップ4杯ほどの水を沸騰させて、手羽先とすね肉をブーケガルニ(注1)と煮込む。手羽先から骨を簡単にはずせるくらい煮込んだら、骨を取りのぞき、すね肉は一口大に切って鍋に戻す。ブーケガルニは取り出す。A
- 2 フライパンにサラダ油をひき、みじん切りにした玉ねぎにすりおろしたニンニクとしょうがを加えて、きつね色になるまで炒める。ざく切りのトマトを加えてさらに炒め、トマトの水分が飛んだらチリペッパーを加える。B
- 3 別のフライパンにサラダ油をひき、賽の目切りにした人参とじゃがいも、一口大に切った鶏もも肉を軽く炒める。C
- 4 Aの鍋にB、Cを入れ、スパイスを加えてじっくり煮込む。
- 5 材料が柔らかくなったら少量の塩で味付けし、仕上げにヨーグルトを加える。
- 6 チャツネ(注2)を作る。りんごを短冊切りにして砂糖、シナモンを小さじ一杯ふりかけ、バターでしんなりするまで炒める。チャツネはらっきょう、福神漬でもよい。
- 7 カレーにチャツネを添えれば、出来上がり!

注1:パセリ、タイム、ローリエ、セロリなどのハーブや香味野菜を生あるいは乾燥させた束や袋入りのもの。
注2:野菜や果物にスパイスを加えて、煮込んだり漬けたりした調味料。薬味。

(文:川崎市国際交流協会 会長 平尾光司、
写真・編集:川崎市国際交流協会 加藤恵美)

