

男子部中等科・高等科

「Noodle of the World」

前原 直美

世界の食文化を学ぶに当たり、身近な食べ物が麺料理。日本にはそば、うどんが昔から食されており、各国の麺料理が私たちの毎日の食卓にのぼっている。当たり前になりつつある外国の麺料理について、料理だけではなく世界史や地理の知識を取り入れた内容を英語で発表した。

I. はじめに

高等科 Standard クラスが教材として扱った「The Secrets of Cup Ramen (World Trek English Communication I - Lesson 8)」で世界の麺料理の一部を学んだ。その後、横浜のカップヌードルミュージアムを訪れた生徒たちは、世界には数多くの麺料理があり、食べ方や味付けも多種多様であることを学んだ。どのような種類があり、どのような国で麺類が食べられているのかに興味を持った6人が集まった。この6人は Standard クラスの生徒ではなかったが、今回の麺料理の発表英語で行うこと、食されている国の風土や歴史なども取り入れて発表することに興味のあるメンバーだった。

II. 準備と取り組み

では、どの国の麺料理を調べるのか？という疑問が上がった。中国や韓国、東南アジアの麺料理を食べる機会のある生徒たちだが、選ぶ対象の国を決めるのは難しかった。そこで「世界の麺料理」というサイトから次のような「麺の伝播経路」の地図を使い、調べる国と麺料理を決めた。



麺料理はイタリアが発祥という説・中国の西安が発祥という説があるが、伝播経路では中国が発祥であるところに注目した。「絹の道(シルクロード)に並ぶ「海の道(マリンロード)」があるという世界史の角田先生からのアドバイスを受け、麺料理は14世紀ころの交易の結果、伝播したものと判断した。また、小麦の麺と米の麺がどの地帯から食べられているのか、ということも話題になった。

インターネットを使い、14の国の料理を出すレストランを探した。特に、メニューのサイトで麺料理を載せているところ、なるべく現地の料理人が作っているところを探して2人1組で、各レストランにアポイントを取り、事前に質問事項を送った。どの店でも同じ質問をすることで、聞きそびれたりしないように、他の麺料理との比較がしやすいためである。

質問内容は

- ・麺の名前
- ・料理の名前
- ・スープの状態
- ・具材
- ・麺の歴史
- ・基本的な食べ方
- ・麺の作り方
- ・他の調理法
- ・調理にかかる時間
- ・現地での価格
- ・食べられる頻度

Ⅲ. 取材と発表（発表は英語）

バングラデッシュ “Nodul”

麺は日常食ではなく、Nodul は最近になって食べられるようになった。香辛料の多い焼きそばのようなもの。使う香辛料は液体・粉末でとても種類が多かった。



インドネシア “Pho”

日本でも良く食べられるようになった米の麺。ライムなどを添えて食べる汁麺。麺は乾麺を水で戻しておき、注文が入ってから短時間ゆでる。



タイ “Pad Tai Noodle”

3種類の米の麺をタイでは食べている。野菜、厚揚げ、えびやピーナッツと炒めた甘くてすっぱい味。タマリンドというマメ科の香辛料（酸味が強い）を入れる。



エジプト “Kushari”

エジプトはナイル川流域のデルタ地帯に農業地帯を有する国であり、米の種類などがとても豊富。料理によって米を使い分けている。Kushari は Shirley Ya という細いパスタと米、マカロニ、豆類と一緒に炊いて、トマトソースと揚げた玉ねぎをのせたもの。かなり食べ応えのあるどんぶり風の食べ物。



シンガポール “Laksa”

中国の米で出来た麺、マレーシアのココナッツミルクと一緒に炊いた料理。”Pho”と同じく、水で戻した乾麺をつかう。



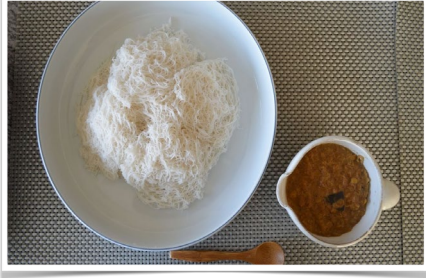
ミャンマー “Mohinga”

ゆで卵、玉ねぎ、ひよこ豆、パクチー、油揚げなどを入れた麺。だし汁と具材にたまごを使っている。見た目はにごった汁だが、味は意外と淡泊。米の麺を使っている。



スリランカ “Indi Appa”

スリランカ料理は日本ではなじみはないが、ヘルシーな料理で、香辛料を多く使う。水と粉を練ったものを型から抜き出して蒸す。麺状だが、現地の人は麺とは思っていないらしい。生徒に実際に型抜きをする実体験をさせていただいた。



イラン “Ashureshute”

ラマダンの断食の夜に食べる消化のよい麺料理。日本の細めのうどんを野菜、ひよこ豆、塩味のヨーグルト、サフラン、乾燥ミントで煮込んだものの。ミントとうどんの組み合わせが珍しい。



カンボジア “Kuy Teav”

ベトナム料理の”Pho”に似た米の麺料理。野菜のほか、牛肉、鶏肉、シーフードがある。朝食の定番で、屋台で食べることが多い。



マレーシア “Mee Greng”

小麦の黄色がかかった小麦の麺を使った味の濃い焼きそば。えびや目玉焼きなどが乗ったもの。味は、かなり香辛料が利いている。



ベトナム “Pho”

日本でも良く食されるようになった米の麺。量はあまり多くなく、軽い食事。スプーンで食べられる。



中国 “Knife-cut noodle 刀削麺”

約6キロの小麦粉を練ったなまこ型のものを型にのせて、手作りのブレードで削っていく。中国とモンゴルの戦いの歴史の末に考えられた麺の作り方。名人の方の見事な削りぶりを目の前で見せていただいた。



ギリシャ “Youvetsi”

見た目は米のようなパスタ生地料理。シチューに入れて煮込んでいる。米ではないので煮くずれせず食べやすい。



スペイン “Fideua”

有名な米料理パエリアを細いスパゲティで作ったもの。見た目が華やかで、家族が集まるときに作られる。



IV. 発表にむけて

どの店の方も今回の発表について、とても協力的で、事前の質問事項以外にも多くの話をしてくださった。文化、歴史、宗教、生活、地理など初めて伺う話も多かった。たとえば、エジプトが砂漠だけでなく、肥沃な大農業地帯を有するということ、イランのラマダン時期の人々の暮らし、カンボジア内戦とその後の人々を支えるために東京に店を出されたオーナーさんの話、スペイン料理の逸話などである。

取材で伺った話は、報告会でも取り入れた。質問事項に答えていただいた料理を説明するだけでなく、他の国と大きく違うこと、驚いたことなどをそれぞれの生徒がうまく発表に取り入れ、より

内容が面白いものになった。

出来上がったプレゼンは写真を多くし、説明はシンプルにし、わかりやすい英語で発表した。中1から高3までの生徒の英語力には差や経験があったが、原稿はすべて自分で書き、読み方の練習を重ねた。料理名や材料名の発音は特に注意した。

V. 感想

麺料理の味についての発表にならず、それぞれの国の文化について注目できたことは良かった。食材と国の風土、隣国との類似点などの話しを伺う機会が多く、年表や地図を開いて発表にいった。

小麦の麺は中国、中近東からヨーロッパにかけて、東南アジアは2期作で米が収穫できるので米を使った麺を食べていたことがわかった。

日本で料理をしている各国の料理人の人は、日本人に自分の国の料理を伝えるだけでなく、日本にいる仲間へ懐かしい味を作っていた。手に入りづらい材料を工夫していたのが印象的だった。

「未知の国の味を知ること、その国を知ること」という感想を生徒一人ひとりが口にしていたのは世界に目を向ける大きな一歩だと思われた。