

食にみる愛・地球博の遺産

いも類振興情報編集部

1. 生きている愛・地球博

愛・地球博（愛知万博、2005年日本国際博覧会）が幕を閉じてから、はや1年が経ちました。万博誘致の構想が示されてから、一部には「自然が失われる」「無駄づかいではないか」などの批判はありましたが、地域の行政、産業界、住民団体その他が一丸となって協力し、「自然の叡知」に耳を傾けつつ開催にこぎつけ、平成17年3月25日から半年間の開催期間の入場者は、当初の予想1,500万人を大幅に上回る2,200万人以上となり、大成功をおさめ、地域の活性化に貢献しました。

華やかな数々のイベントも、その多くは終了すればいつの間にか感激もうすれ、人々の心から消えてゆき勝ちですが、中部の総力をあげた愛・地球博は、1年を経過した今でも、

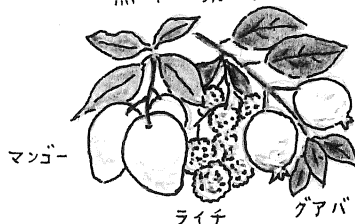
地域の人達の心の中に生きていて、各種の催しものでもマスコットの「モリゾー」「キッコロ」が出演し、デパートなどでの地球博関係グッズの販売は、いつも押すな押すなの盛況です。

会場の跡地は、できる限りもとの自然にもどすよう取り計られ、記念公園として整備が進められています。まだ完成には至っていませんが、一部は公開され、昭和30年代の家を再現した「サツキとメイの家」は見学の予約が2、3カ月さきまでいっぱい、といった関心の深さです。

2. 暑さのなか、賑わった会場

2,200万人以上が入場した愛・地球博ですが、何回も入場した人も多かった反面、暑さと混雑のなか、心ならずも断念せざるを得なかった人も多いと聞きました。シベリアの凍土から発掘されたマンモスの頭、トヨタ他の企業で開発されたロボット、などの展示会場、その他人気のパビリオンの見学希望者は、暑いなか、ときには5～6時間も並んで待たなければならなかったこともありました。また、厳重な治安対策がとられ、場内外の一般警戒体制のほか、入場の際の持ち物検査は厳重をき

熱帯の果物



マンゴー

ライチ

グアバ

わめ、ペットボトル入り飲料、持参の手作り弁当の持ち込み不許可等、いつでも訪れてゆっくり見られる、という一般の展覧会場とは全く異なった雰囲気ですので、とくに高齢者、暑さに弱い人の多くは、はじめから無理だとあきらめてしまったようです。

手作り弁当の持ち込みは、開幕後しばらくして認められるようになりましたが、今度は折角のおべんとうを食べる場所がなかなか見つからず、暑い日ごしの下、しゃがみこんで急いで食べた、など、とても食事を楽しむどころではなかった、との声もきかれました。また、日本をはじめとする世界各国のパビリオンを見学することのほか、外国の珍しい食事を味わうのも、万博の楽しみの一つですが、これまた入場者の多さに比べて、各国レストランの数、そこでの座席の設定が追い付かず、折角入場したのに何も賞味できずに終わってしまった、と不満をもらす人も決して少なくはありませんでした。

しかし、厳重な安全管理体制のおかげで、心配されていたテロなども発生せず、国内各地ばかりでなく外国から訪れた多くの入場者が満足し、地域をあげての大イベントが無事終了したのは何よりであった、というべきで

しょう。

3. 復活した万博グルメ

万博会場のレストランで味わった料理を、また賞味したい、折角の機会を逃がして残念な思いでいる、などの人達のために、愛・地球博閉幕後、これら外国料理を提供するレストランが東海地区に開店し、また既存のレストランで外国料理をメニューに追加する店も現れました。これらの店の多くは、テーブル、椅子などの調度品、装飾品など、外国のパビリオンで用いたものを引継ぎ、外装も凝らし、さらにシェフも日本に残留して腕をふるっているところもあります。

各国パビリオンのレストランでは、あまり手の込んだ、いわゆるディナー方式の料理よりも、気軽に立ち寄って味わえる、どちらかといえば軽食、家庭料理的なものが多く提供されましたが、主としてこれが現在でも多くメニューにとり入れられています。

日本にあまりなじみのない国の食べ物こそ、万博のような機会に味わいたいものですが、これらは閉幕とともに去って行って、いま賞味できないのはまことに残念です。残ったものの多くはドイツ、イタリア、フランス、



アイントプフ（左上）とゲーラッシュ（右下）



ミネストローネのスープパスタ

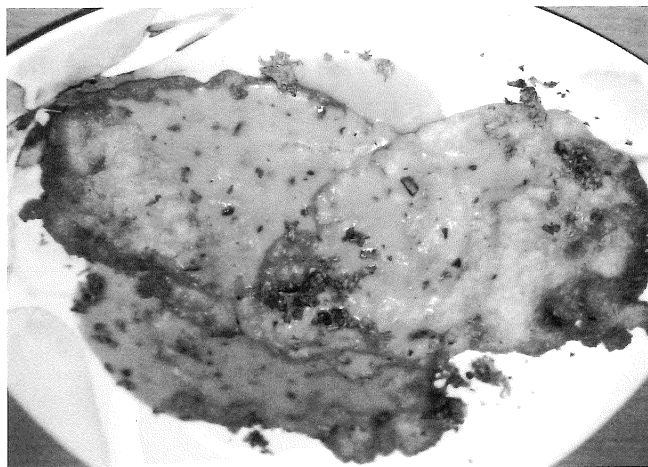
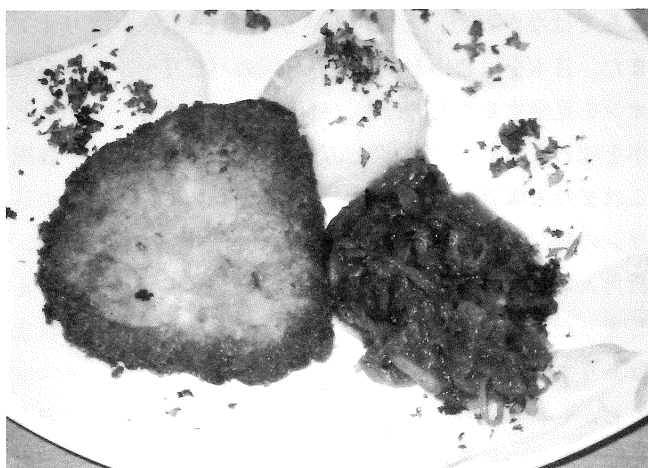
ロシア各国など、いままでも専門店が主に大都会に開店していて、日本人の間にも定着しているものが多いのですが、「いも」を使った簡単な、そして一般のメニューではなかなか見られないような料理のいくつかを紹介します。

○ドイツ料理店G

ジャガイモの国ドイツには、それこそ数え切れないほどのイモ料理があり、代表的なものは専門書、婦人雑誌などで紹介されていますが、ここでは手軽なジャガイモ入りスープとして「アイントプフ」「ゲーラッシュ」が提供されます。

「アイントプフ」は、農夫のスープともよばれ、小さい角切りの肉、輪切りにした細いソーセージに、ニンジン、ジャガイモ、タマネギを細かく切って加え、パセリのみじん切りを散らしたもので、塩味もあまり濃くなく、口あたりのよいスープです。

「ゲーラッシュ」は、角切りの肉にマッシュルーム、やや大きめに切ったジャガイモ、ニンジン、タマネギを加え、トマトソース仕立てで、こちらはやや濃い目に味がついていました。これらのスープは、添えられた固めのパンをつまみながら味わいます。



上. ズーパ・ドウニャと黒パン (左)、紫キャベツ (右)
中. コトレット・ミスリウスキとマッシュポテト
下. ブラツキ・ジェムニアチャーネ (ポテトパンケーキ)

その他、珍しいところでは「ガイスブルガーマルシュ」とよぶ麺料理がありましたが、これはやや黄色い固めの麺（卵入り？）に角切りの牛肉、ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、それにキノコが入っていて、土鍋に似た器に盛られて供されました。

○イタリア料理店A

ここでは「ミネストローネのスープパスタ」が味わえました。「ミネストローネ」はイタリアの有名なスープで、たいていの専門店で出され、日本でもなじみの深い料理ですが、この店では食事のかわりとなるよう、やや多めに細いスパゲッティーが加えられていました。スープの具としては、細かいマカロニ（あるいは砕けたもの？）それに1cm角くらいに切ったジャガイモ、ニンジン、タマネギと豆が入っています。これにスパゲッティーが加わり、表面にはとろけるチーズがかかっています。細切れの鶏肉入りのトマトソース仕立てとなっていますが、やや濃い目の塩味で、ときどきジュースなどからみを和らげて食べるとよいでしょう。スパゲッティー、マカロニの量が多いので、これだけで満腹となりますが、この店では日本では珍しい濃赤色のオレンジジュースが提供されます。

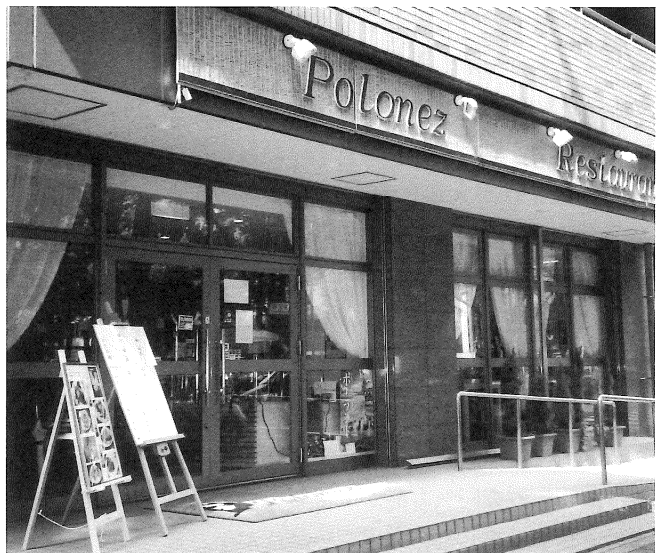
4. ポーランドのジャガイモ料理

ロシアとドイツに挟まれたポーランドは、世界有数のジャガイモの国であり、年生産量は中国、ロシア、インド、米国に次ぐ第5位で1,900万トンあまり

（日本340、1999年）です。したがってジャガイモは主食であり、また副食で、そのうえおやつ、デザートとして幅広く用いられています。近世以降第二次大戦後まで、ロシア、ポーランド、ドイツ間の国境線はたびたび引き直され、ために人物、文化の交流往来も頻繁で、ジャガイモ料理もこれらの国々では多くの共通点があります。

ポーランド料理専門の店は日本では珍しいのですが、某輸入貿易会社が運営するポーランドレストランPが、名古屋市中心部のS公園近くに開店しました。ここでは万博会場で使用されたテーブル、椅子、カウンターなどもそのまま引き継いで再利用し、ポーランド人シェフの指導のもとで、数々のポーランド風の料理が提供されています。また店にはピアノも置かれ、この国が生んだ名作曲家ショパン（Chopin）の曲も演奏され、東欧的な情緒をかもしだしています。

ジャガイモの国ではありますが、レストラ



ポーランド料理店P。（名古屋市中区）

ンでは主菜となるのは難しく、どうしても脇役的な存在となっています。コトレット・ミスリウスキ、ゴウオンブキなどが私どもの口に合う主菜として人気がありますが、前者は叩いて軟らかくした豚肉に、あまり厚くなく衣をつけて揚げたカツレツ、後者は肉、キノコなどを包んだロールキャベツで、どちらもキノコ、キャベツ、タマネギの細切り、ソーセージか羊の肉入りのトマトソース、それにマッシュポテトが添えられています。マッシュポテトはタマネギなどのほかのものは入らず、バターもあまり使わずに、アッサリとした味わいで、これにズーパ・ドウニャという日替わりのスープと黒パン、それに紫キャベツがつきます。スープにはいろいろの種類がありますが、タマネギ、ニンジン、細いソーセージの輪切りが入り、とろりと仕上げたものが多いようです。なお一般のレストランではパンカライスがつくところを、パンか蒸したジャガイモ、となっているのは、さすがでした。

主菜にやや近いものとしてはプラツキ・ジェムニアチャーネがありました。これはジャガイモをすりおろして焼いたポテトパンケーキのことで、ふわふわと軟らかいおおきなパンケーキ3枚が大皿に盛られて出されますが、肉、野菜などは入らず、スープと小麦粉でつくったホワイトソースが添えられています。

この店の料理は全般に、ヘルシー指向の日本人にはやや塩辛い感がありますが、それなりに味付けはバランスよく、美味しく思われました。店の雰囲気も静かで落ちつき、家族連れで食事を楽しむに相応しい品位が保たれています。

ポーランドではドイツと同じく、ジャガイモのない暮らしは考えられず、レストランでは出されない数々の家庭料理がありますが、おろしたジャガイモに卵、小麦粉を混ぜて茹でただんご、ジャガイモと小麦粉で皮をつくり、砂糖とシナモンで味付けしたチーズを包んで茹でたギョウザなどは広く好まれています。

この国では、気候の関係で日本よりもでん粉質の多い、実のしまったジャガイモが生産されますが、現在では生のイモは植物検疫上国内への持ち込みができず、やむなく国産のものを用品いていますが、それでもこの店のシェフほか従業員の方々の努力で、珍しい美味しい料理が堪能できるのはほんとうに嬉しく、有り難く思われます。

編集 後記

暑さもおさまり、吹く風も肌に心地よくなるのにあわせ、キクのつぼみが目にみえてふくらみ、三つ四つと開きはじめました。咲き誇っていた夏の花がその役目を終えたこれから、寂しくなった庭ににぎわいをもどす主役として、心に安らぎを与えてくれるでしょう。庭の隅に伏せてあった鉢を持ち上げると、コオロギが驚いたように飛び出しましたが、夜の虫の合唱もこのところ終りに近づいたらしく、秋の深まりを感じます。

いも類振興情報 第89号

平成18年10月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社