世界の郷土料理

2026年4月卓球世界大会の開催国

～イギリス料理～

4月 スコッチブロス

材料（1人分）

・鶏もも肉	25ｇ	・冷凍大豆	10ｇ
・玉ねぎ	30ｇ	・ブイヨン	150ｇ
・セロリ	20ｇ	・押し麦	5ｇ
・人参	20ｇ	・塩	適量
・じゃがいも	30ｇ	・胡椒	適量
・かぶ	30ｇ	・サラダ油	適量

作り方

1. 鶏もも肉を一口大に、玉ねぎ、セロリ、人参、じゃがいも、かぶは角切りにする。
2. 鶏もも肉を油で炒め、玉ねぎ、セロリ、人参を追加して塩胡椒で炒める。
3. 2にじゃがいも、かぶ、冷凍大豆、ブイヨンを加えて煮る。
4. 野菜が柔らかくなったらあくを取り、押し麦を加えて10分程煮る。
5. 皿に盛り付けて完成。

イギリス献立例

・コッペパン
・フィッシュアンドチップス
★スコッチブロス

スコッチブロスとは

イギリス　スコットランドの代表料理！

スコッチブロスは**肉や野菜、大麦、豆などの具材がたっぷり入ったスコットランドの代表的なスープ**です。昨年NHKで放送していたドラマ「マッサン」にも登場しました。本場では羊肉や牛肉を使いますが、今回は給食用に鶏もも肉を使用しました。スコッチブロスの言葉の意味は、『**スコットランド産のとろみのない澄んだスープ**』です。スコッチが「スコットランド産」を表し、ブロスは「とろみのない澄んだスープ」を意味します。

イギリスの食文化

海に囲まれているため新鮮な魚介類が多く獲れます
また、国の約半分が牧場や牧草地のため、肉類や乳製品等も豊富です
そのため伝統的なイギリス料理は魚や肉を使ったものが多く、「**フィッシュ＆チップス**」や「**ローストビーフ**」、「**シェパーズパイ**」等があります。

またイギリスは**紅茶の国**ともいわれ、１日の中にお茶を楽しむ時間が複数回あります。３段重ねのトレイに盛り付けられたサンドイッチやスコーンを食べながら、紅茶を飲む「**アフタヌーンティー**」は日本でも有名です

アフタヌーンティーは、19世紀頃に、**ランプの普及や夜の社交の影響で晩餐が遅い時間帯に行われていたため**空腹を紛らわせるために公爵夫人のアンナ・マリアが個人的な日課として始めたことが発祥です。
その習慣は、やがて貴族の間に広まり、**複数人でお茶やお菓子を楽しむ夫人たちの社交の場**となりました
18時頃から始まる**演劇やバレエ等を観に行く前に、お腹を満たしておくための習慣**ともいわれています。

イギリスってどんな国？

▶正式名称：グレートブリテン及び北アイルランド連合王国
▶首都：ロンドン
▶人口：約6,827万人(2023年時点)
▶面積：24.3万㎢
※外務省HPより

イギリスは、イングランド、スコットランド、ウェールズ、北アイルランドの4つの地域から成り立っています。
「**ハリーポッター**」、「**シャーロックホームズ**」、「**シェイクスピア**」、「**ビートルズ**」等の文学、音楽、芸術で有名な作品や人物を多く輩出しています。長い歴史を持つ国のため古くから残る歴史的な建造物が多くあり、「**バッキンガム宮殿**」や「**城塞ロンドン塔**」等が有名です。また、サッカー、ラグビー、クリケット、テニス、卓球等**多くの有名スポーツはイギリスが発祥です**

卓球発祥の地

イギリス19世紀、上流階級の貴族たちが雨天時の室内娯楽として考案したことがきっかけです。当時は卓球台の代わりにテーブルを使用し、葉巻ケースの蓋をラケット代わりに、ワインコルクをボールとして楽しんでいました。その後、羊皮のラケットとセルロイドボールを使用するようになり、**打球音から「ピンポン」**という呼び名が定着しました。
日本に卓球が持ち込まれたのは1902年のことで、**東京高等師範学校の教授が、イギリス留学を終えてルールブック、ラケット、ボールを持ち帰ったのがきっかけ**です。当時まだ呼び名は「ピンポン」でしたが、この名前を「卓球」としたのが、宗教大学（現：大正大学）の千々和宝典（ちぢわほうてん）です。
卓上で行うことと「卓越」にも通じる良い字だということから「卓球」と名付けられました。