

世界のキッチンを見てみよう!

日本のキッチンは、食事をするダイニングと近い場所にあり、清潔で、デザインよりも機能性が重視されたつくりのものが多くあります。一方、世界のキッチンは、屋外に調理場があったり、水道がついていなかったり、台所に神様が祀ってあったりするなど、日本と様々な違いが見られます。つくられる料理が異なる理由は、それぞれの国の食文化や気候、環境、宗教などの違いにあり、それによってキッチンの仕様も特徴づけられます。中には外食文化が根づいたアジアのタイのように、キッチンそのものがない家もありますが、生活を支える食事をつくるキッチンは、多くの人の暮らしにとって欠かせない場所です。

アルゼンチン



肉を主食とするアルゼンチンの人たちは、一人当たり年間約60kgと、日本人の10倍の量の牛肉を消費します。「アサード」と呼ばれる炭火焼肉は、彼らの食生活に欠かせない料理です。家によっては、キッチンの中にアサードをする専用の場所が設けられていて、室内で肉が焼けるようになっています。また、大多数の家にはベランダや庭にバーベキューグリルが設置してあり、いつでも美味しいお肉を本格的に焼けるようになっています。



キッチンに設置されたバーベキューグリル。



イタリア



料理道具、食器、冷蔵庫の中までしっかりと管理されたキッチンは、イタリアでは「マンマ（お母さん）の聖域」と言われます。どの家庭のキッチンもピカピカに磨かれています。シンクやガスコンロの隙間まで掃除が行き届き、家族にとって大切な場所であることが感じられます。

イラン



イランの名産品であるペルシャ絨毯がキッチンにも敷かれています。親戚や友人などが集まって、食事をする事が多いイラン。大人数の食事を準備する際は、女性たちが絨毯の上に座って、料理を盛りつけたり、材料を混ぜたりします。



フィンランド



デザインが重視されたL字型のキッチンが基本です。調理をするスペースは広々としていますが、それと比べてシンクはとても小さいのが特徴です。どのキッチンにも食器洗い機がついていて、シンクで食器などを洗う必要がないためです。



アメリカ合衆国



キッチンは調理をするだけの場所ではなく、人とコミュニケーションを取る社交場でもあります。家によっては、バーカウンターや、アイランドキッチンのような独立した調理台などがついていて、会話を楽しみながら調理をします。



ベトナム



仏教を信仰するホーチミンに暮らすベトナム人の家のキッチン。一番高いところに「オンタオ」と呼ばれるキッチンの神様が祀られています（写真右上）。毎年旧暦12月の「オンタオの日」には、ベトナム中の人たちがお供え物をしてお祝いをします。





キューバ



ほとんどの家庭では、オープンとガスコンロが一体となったフリースタンディング型の機器が使用されています。火をつけるときはガス栓を緩め、マッチを使います。都市部にはガスのパイプラインが通っていますが、地方では独立したプロパンガスを購入して使用します。



ベリーズ



ベリーズ南部のマヤ族の子孫がくらす村では、キッチンが地面の上につくられています。鍋や調理器具は、壁をうまく利用して保管されています。電気が通っていない家も多く、夜になると調理がしづらくなるので、明るいうちに行きます。



香港 (中華人民共和国)



1年を通して気温が高く、湿気が多い香港では、換気がスムーズにできるよう、キッチンに窓がついています。また、窓は各部屋にもついていてよく開け放たれているので、食事ときには、隣のお家から美味しそうな食事の匂いが漂ってきます。



イギリス



庭つきの一軒家のキッチンは、自然光が入る窓がついていて、大人がキッチンで作業をしている間、庭で遊ぶ子どもたちや、外の様子を見ることができます。調理器具や調味料なども戸棚に隠さず、見やすいように棚に飾るのが一般的です。



ロシア



伝統的な家の真ん中には、「ベチカ」と呼ばれる暖炉があります。昔はその熱を利用して家の中を暖めると同時に、ポットに入れた食材の中に入れて、調理を行っていました。ロシア語で料理をすることを「ガトービッチ」と言うのは、準備をするという意味の「ガトーフ」が語源になっています。今でも田舎や郊外の家では、ベチカが暖房やお湯を沸かしたりするために使われています。



ジョージア



ジョージア人の主食のパンを焼くときは、「トネ」と呼ばれる土製の窯が使われます。地方にはトネがある家が多く、自家製のパンをつくっています。都会に住む人たちは、お店のトネで焼かれたパンを購入します。トネは、紀元前から使われている歴史のあるかまどで、放射、伝導、対流という全ての熱の伝わり方を利用して調理ができる便利な調理器具です。



世界の主食を見てみよう！

主食は、日常的に食べているもの、そして、体をつくるエネルギーの源となるものを指す言葉です。食生活の基本となる主食は世界中で異なり、気候や生態系などの自然条件と、農業や畜産の技術などによる社会条件、そして、人びとの食文化によって選ばれています。日本で日常的に最も多く食べられている主食はお米です。世界で食べられている主食には、お米のほかに、小麦、トウモロコシ、ジャガイモなどが挙げられます。



ジョージア「ハチャプリ」

舟のような形をしたパイ生地にはチーズ、生卵、バターが入ったパンです。食べるときは周りのパンをちぎって、チーズや卵に浸して食べます。パンの生地にはジョージア人が毎日食べるヨーグルトも含まれています。コーカサスの山岳地域では、豚肉が入ったハチャプリが食べられています。



メキシコ「タコス」

多いときで1日3回食べることもあるほどの、メキシコのソウルフードです。タコスは、トウモロコシの粉でつくるトルティージャと言われる生地で鶏肉や野菜、チーズを挟み、ソースをかけて食べるものです。「タコスは生きていくのに必要なビタミンT（タコスの頭文字）」と語るほど、メキシコ人は日常的に食べています。



イラン「バスマティライス」

イランの主食は、「バスマティライス」と呼ばれる、細長いお米です。イランの家庭には炊飯器があり、お米を炊くときに少量の油を入れて、おこげがつくように炊きます。お米は洗わずに炊くので、独特の臭みがありますが、イラン人にとっては食欲をそそられる匂いです。

パラオ「タロ」

タロは里芋の類似種です。スペイン人からもたらされた食材で、現地のチャモロ文化に取り入れられ、主食になりました。茹でて皮をむき、2cm くらいの輪切りにして食べます。パラオは昔、日本の委任統治領であったため、カレーや刺身などの日本食も多く食べられています。



ネパール「ダルバート」

ネパール語で「ダル」は豆スープ、「バート」はお米を指す言葉です。一つのプレートに、お米、おかず、豆スープ、漬物がセットになった食事です。野菜の割合が多く、ヘルシーな料理です。食べるときは、親指、人差し指、中指の3本を使って食べます。



ザンビア「シマ」

トウモロコシ（メイズ）の粉を湯で練り上げたものです。見た目はもちのようですが、食感はぼそぼそしていて、味はほとんどありません。握持ちがよいので、農作業がはかどり、勉強に集中できると言われています。東アフリカで食べられる「ウガリ」も同じ材料と調理法でつくられています。

イタリア「パスタ」

イタリアに600種類以上あるとも言われるパスタは、イタリア人にとって欠かせない食べ物です。パスタの種類に合わせて、ソースや食材を変えながら食べます。大切なのは茹で方で、アルデンテと呼ばれる、パスタの芯が少し残るくらいの状態にするのが基本です。食卓には、必ずパンも準備され、お肉やお魚料理と一緒に食べられます。



キューバ「アロスコングリ」

日本の赤飯に似た、小豆炊き込みご飯です。タマネギやニンニク、クミンなどがアクセントとなり、食欲をそそります。キューバ人は毎日同じものを食べることを好むため、年中アロスコングリを食べています。また海に囲まれながらも、魚嫌い人が多い国です。料理中に塩を床に落とすのは縁起が悪いと言われています。



クイズ！

キッチン（coquina）は、どんな意味の言葉でしょうか？

- ①火を使う場所
- ②食材を管理する場所
- ③家族が集まる場所

答えは次のページ！

