



# せ かい りょう り 世界の料理

2021年6月3日



## イタリア



### スパゲティボロネーゼ イタリアンサラダ パンナコッタ

#### <スパゲティボロネーゼ>

イタリアのボローニャ<sup>ちほう う</sup>地方で生まれました。細<sup>こま</sup>かく切<sup>き</sup>った野菜<sup>やさい</sup>とお肉<sup>にく</sup>にトマト<sup>あじ</sup>味であわせたソースをスパゲティにかけて食<sup>た</sup>べます。おなじ



みのミートソースは、アメリカ<sup>わた</sup>に渡<sup>わた</sup>ったイタリア系<sup>けい</sup>の移民<sup>いみん</sup>の人<sup>ひと</sup>達<sup>たち</sup>がボロネーゼをまねて作<sup>つく</sup>ったものが、日本<sup>にほん</sup>に伝<sup>つた</sup>わったとい<sup>い</sup>われています。本場<sup>ほんば</sup>イタリアのボロネーゼでは、「タリアテッレ」と呼<sup>よ</sup>ばれる平<sup>ひら</sup>たい麵<sup>めん</sup>が使<sup>つか</sup>われます。



#### <パンナコッタ>

パンナコッタは、イタリア<sup>う</sup>で生まれたお菓子<sup>かし</sup>です。イタリア語<sup>ご</sup>で生<sup>なま</sup>クリーム(パンナ)を煮<sup>に</sup>た(コッタ)という意味<sup>いみ</sup>です。今日<sup>きょう</sup>のパンナコッタは、地元<sup>じもと</sup>の釧路<sup>くしろ</sup>・根室<sup>ねむろ</sup>地区<sup>ちく</sup>の牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>から作<sup>つく</sup>られた生<sup>なま</sup>クリームで作りまし<sup>つく</sup>た。つるりとした口<sup>くちあ</sup>当たりのよいデザートです。



### イタリアにまつわるクイズ

・次<sup>つぎ</sup>のうち、イタリア<sup>う</sup>生まれの料理<sup>りょうり</sup>は、どれでしょうか？

① ドリア



② カルパッチョ



③ フリン・ア・ラモード



フリン・ア・ラモードは、イタリアの料理です。ドリアは、イタリアの料理です。