

鹿角の小中学校で提供 **給食にハンガリー料理**

ハンガリー料理のパプリカーシュ・チルケを味わう花輪小の児童

鹿角市とハンガリー・ショプロン市が姉妹都市提携結んでいることにちなみ、鹿角市の小中学校で4日、給食にハンガリーの代表的な家庭料理が出された。児童や生徒が異国の食文化の一端に触れた。ハンガリー料理は、鶏肉をパプリカの粉末とサワークリームでの煮込んだ「パプリカ

ーシュ・チルケ」。パプリカのうまみや香りを感じられるという。

比内支援学校かつの校を含む市内全小中11校で提供。このうち花輪小学校では、5年生57人が鹿角国際交流協会の制作したショプロン市を紹介する動画を視聴。配膳した後、赤みがかかったシチューをスプーンで口に運び「うまい」などと堪能していた。

給食を食べた瀬川奈穂さんは「甘くてさっぱりした味で、トマトに似た香りがした。ハンガリーにはパプリカを使った赤い食べ物が多いと知り、行ってみたくなった」と話した。

ショプロン市は昨年、市長らが9年ぶりに鹿角市を訪問。交流の機運を高めようと今回初めてハンガリーの料理が給食で提供された。日本語指導員としてショプロン市に派遣された経験がある鹿角国際交流協会の役員と、市給食センターが相談してメニューを決めた。

9日午前10時から、ハンガリーを代表するピアニストのフレイ・バラージュさんのコンサートが市文化の杜交流館コモッセで開かれる。入場無料。(本多恒顕) (令和8年9月9日(水)秋田魁新聞より一部抜粋)

