

# ホストタウン（交流）に向けた 「カナダ」「オランダ」食文化の紹介活動

市橋美穂<sup>1</sup>・木本涼太<sup>1</sup>・岡村摩耶<sup>1</sup>・杉岡菜穂<sup>1</sup>・川瀬麻緒<sup>1</sup>・  
平光美津子<sup>1</sup>・長屋紀美江<sup>1</sup>・木村孝子<sup>1</sup>・アンドリューデュアー<sup>1</sup>・  
伊藤泰啓<sup>2</sup>・奥村香遥<sup>3</sup>・松井俊憲<sup>3</sup>・杉岡雄太<sup>3</sup>・前島宏和<sup>3</sup>・デュアー貴子<sup>1</sup>  
(1: 東海学院大学, 2: 岐阜県, 3: 各務原市)

## 要 約

東京オリンピック・パラリンピック競技大会においては史上初の「ホストタウン」の取組みが導入され、岐阜県内では12ヶ国がホストタウンとして登録されている。

岐阜県および各務原市のご支援の下、本学管理栄養学科においてはカナダ（岐阜県・岐阜市ホストタウン）およびオランダ（岐阜県・各務原市ホストタウン）の伝統料理を学生が調理し、料理動画を作成した。その動画を岐阜県公式 SNS 「カナダとの交流ホストタウン project」 や各務原市の公式 SNS により配信することでホストタウン登録国の食文化の普及を行った。

**キーワード：東京オリンピック・パラリンピック競技大会、ホストタウン、カナダ、オランダ**

## はじめに

ホストタウンとは、東京オリンピック・パラリンピック競技大会（以下、東京大会）開催に向け、スポーツ立国、グローバル化の推進、地域の活性化、観光振興等から、地域公共団体が大会参加国・地域との人的・経済的・文化的な相互交流を図ることを目的として政府が推進しているものである。交流内容はスポーツ、伝統文化、食文化、経済など多様な分野に渡り、東京大会を超えた末永い交流を実現することを目的としている。今回我が国でのホストタウンの取組みは過去の大会にはなく日本独自の取組みとなり、登録自治体件数は507、受け入れ国・地域数は179に及ぶ<sup>1)</sup>。岐阜県は2020年10月時点で12ヶ国の国・地域を受け入れ相手として登録している<sup>2)</sup>。

岐阜県および各務原市のご支援の下、ホストタウン登録国の食文化や伝統料理を調理・試食し、紹介料理動画を作成し、岐阜県公式 SNS（Twitter、Facebook、Instagram）「カナダとの交流ホストタウン project」や公式 YouTube より配信した。

カナダは岐阜県・岐阜市のホストタウンとして登録されており、県・岐阜市はこれまでもホストタウン交流を進めており、岐阜県ではホストタウン交流を通じて岐阜の魅力の世界に発信することを目指している。ホストタ

ウン交流は、岐阜県とカナダ陸上競技連盟が2018年に岐阜メモリアルセンターで東京大会の事前合宿を行うことに合意したことから始まっている。カナダ陸上競技連盟との交流では、カナダ選手との交流やコーチによるスポーツ教室、SNSを活用したオンライン交流などが行われている。

また、オランダは県・各務原市のホストタウンとして登録されており、オランダ女子ホッケー代表と事前合宿の実施を予定している。各務原市は国内最大規模のホッケー場を有していることから、ホストタウンの取組みを通じてホッケーの競技人口の拡大と競技レベルの向上を図り、大会終了後もホッケー競技者の技術向上に向けた取組みを行う予定である。

## 実施の概要

カナダ料理の調理作業は岐阜県の協力の下、大学の調理実習室にて行った。本学科の学生30名（1年生14名、4年生16名）が中心となって2日間にわたって10品目を作成した。学生は1品あたり2~4人で調理を担当し、料理の由来や特徴、調理方法のポイントなどを紹介した。調理後は参加した学生や自治体関係者たちで試食し、カナダ食文化について意見交流を行った（図1）。

## ホストタウン（交流）に向けた「カナダ」「オランダ」食文化の紹介活動

表1 カナダ料理・オランダ料理の調理概要

調理日	調理品目（掲載順）	ホストタウン
8/27（木） （カナダ料理）	ブロッコリーサラダ	岐阜県・岐阜市
	バタータルト	
	ナナイモバー	
	トルティエール	
	プティーン	
8/28（金） （カナダ料理）	チーズボール	
	キャロットサラダ	
	ベリークリスプ	
	ジンジャーコーディアル	
	ブルーベリー・バターミルクパンケーキ	
9/15（火） （オランダ料理）	ヒュッツポット	岐阜県・各務原市
	パネククン	



図1 カナダ料理を調理する学生

を予定していることに因み、本学の女子ホッケー部員に試食させ、新聞等で報道されることで、地域の方にも広くホストタウンを普及できるよう努めた（図2）。

### 調理品目の紹介

それぞれの調理品目を表1に示す。

#### <カナダ料理>

カナダ料理はカナダ在住のカナダ人女性30人（30～50代）にメール等でアンケート調査を行い、カナダらしい料理を選出した。

##### 1) ブロッコリーサラダ

ブロッコリーサラダのブロッコリーは生である。日本ではあまり馴染みないが、カナダではブロッコリーを生で食べる習慣があり、クランベリーやひまわりの種を加え、ドレッシングで味付けをした（図3）。

生のブロッコリーにはビタミンAやビタミンCを豊富に含んでいる。特にビタミンCは可食部100gあたり120mg含まれており<sup>3)</sup>、これは男女ともに一日の摂取推奨量である100mgを満たす量である<sup>4)</sup>。

##### 2) バタータルト

バタータルトはカナダの代表的なお菓子で甘さが特徴である（図4）。カナダの東部に位置するオンタリオ地方で考案されたと考えられている。北アメリカ原産のナッツであるピーカンやレーズンを好みで加える。エネルギー補給に適しているお菓子である。



図2 オランダ料理を試食する女子ホッケー部員

オランダ料理は岐阜県・各務原市の協力の下、大学の調理室にて行った。使用食材に地元特産の「各務原にんじん」を取り入れて2品を作成した。またオランダ料理は、各務原市でオランダ女子ホッケー代表と事前合宿の実施

### 3) ナナイモバー

ナナイモバーはカナダ建国の際に誕生したと言われて  
いるお菓子である(図5)。「ナナイモ」とはカナダのブリ  
ティッシュコロンビア州バンクーバー島にある港町の名  
称で、かつて炭鉱の町として栄えた歴史がある。ナナイモ  
バーは重労働の炭鉱夫を支えるために何か効率的にエネ  
ルギー摂取できる料理はないか、と主婦たちが考案した  
とされている。ナナイモバーはカナダ料理の中でも伝  
統的な国民食で、空港やスーパー、カフェでも日常的に販  
売されている。下層に砕いたココアクッキー生地、中層に  
カスタードクリーム、上層にガナッシュを使用したチョコ  
レート層の3層からなるのが一般的な作り方である。  
近年独創的なナナイモバーを取り扱う店も増え、カップ  
ケータイプや「飲むナナイモバー」というものも登場す  
るほど観光面でも存在感のある菓子となっている。

### 4) トルティエール

トルティエールはフランス系カナダ人が持ち込んだと  
されている挽肉と野菜を詰めたミートパイで、カナダの  
ケベック州の伝統料理である(図6)。使う肉は家庭や地  
域によって牛肉、豚肉、鶏肉、ラムと様々で、主にイベン  
トや特別な日に食される傾向がある。軽食に肉と野菜を  
手軽に摂ることができる。

### 5) プティーン

プティーンはフライドポテトにグレイビーソースとチ  
ーズをかけたカナダの代表的な国民食である(図7)。チ  
ーズカードと言われる熟成前のチーズの原料を材料とし  
て使用する地域も多い。今回はカナダではよく使われる  
レッドチェダーチーズを使用した。発祥については諸説  
あるが、1950年代にカナダのケベック州の田舎で誕生し  
たという説が有力である。プティーンウィークやプティ  
ーンフェスティバルといった催し物もあるほどカナダで  
は親しまれている品である。フライドポテトは日本でも  
好まれる傾向にあるので、イベントや交流会に利用しや  
すい。

### 6) チーズボール

チーズボールはアメリカ・カナダで馴染みのあるスプ  
レッドで、ナイフを使ってクラッカーなどに塗って食べ  
る(図8)。決まったレシピはなく家庭ごとに異なる味で、  
チーズの中にガーリック、タマネギ、セロリ、ナッツ、ド  
ライトマト、ベーコンなどを入れて好みの味に仕上げる。

日本でもクラッカーにクリームチーズをのせて集いの場  
に利用できる料理である。

### 7) キャロットサラダ

カナダでは野菜に甘いお菓子を加えたものや、甘いゼ  
リーで固めた料理などがある。今回はにんじんサラダに  
「各務原にんじん」を使い、マシュマロ、レーズン、パイ  
ナップルを入れた(図9)。

### 8) ベリークリスプ

カナダではブルーベリーの生産量が世界2位<sup>5)</sup>であり、  
その他のベリー類も豊富に採れる。薄力粉やオートミール  
で作ったそばろ状のクリスプと一緒にオーブンで熟し、  
アイスクリームを添えて食べるデザートである(図10)。

ブルーベリーには食物繊維やアントシアニンといった  
健康の維持・増進に効果的な成分を多く含む。特にアント  
シアニンは抗酸化作用による血管疾患や眼疾患のリスク  
の低下が期待できる。

### 9) ジンジャーコーディアル

日本にも馴染みあるドライジンジャエールはカナダ発  
祥とされている(図11)。コーディアル=身体を活気づけ  
刺激する食品(主に飲料)を指す。

生姜の辛み成分であるジンゲロールやショウガオール  
は運動後の疲労軽減や、新陳代謝を高めることで身体を  
温める作用などがあると言われている。

### 10) ブルーベリー・バターミルクパンケーキ

豊富に採れるブルーベリーと、カナダの特産品である  
メープルシロップを使用したパンケーキである(図12)。  
ハムやベーコンを添えて朝食に食べられることが多い。  
バターミルクとは牛乳からバターを作った後に残る液体  
の名称で、カナダやアメリカでは一般的な食材として用  
いられる。見た目、味など日本のホットケーキに似てい  
て交流の場で好まれる料理として応用できる。

## <オランダ料理>

オランダのナショナルカラーはオレンジ色である。各  
務原市特産の「各務原にんじん」も鮮やかなオレンジ色が  
自慢である。この共通点であるオレンジ色が自慢のにん  
じんも使ったオランダ料理を紹介することで地域の方にも  
受け入れやすく利用しやすいように工夫した。

## ホストタウン（交流）に向けた「カナダ」「オランダ」食文化の紹介活動

### 11) ヒュッツポット

ヒュッツポットはオランダの冬によく食されるメニューで、鍋の中でジャガイモやにんじんをソーセージスープで煮て、粗く潰してからソーセージと一緒に盛った（図13）。提携を受けた「各務原にんじん」を使用した。



図3 ブロccoliーサラダ

### 12) パネククン

オランダの朝食やランチで食べられているパネククンは、タマネギ、ベーコン、チーズなどが入った大型の薄焼きパンケーキである（図14）。「各務原にんじん」を具材・付け合わせに用いてアレンジした。

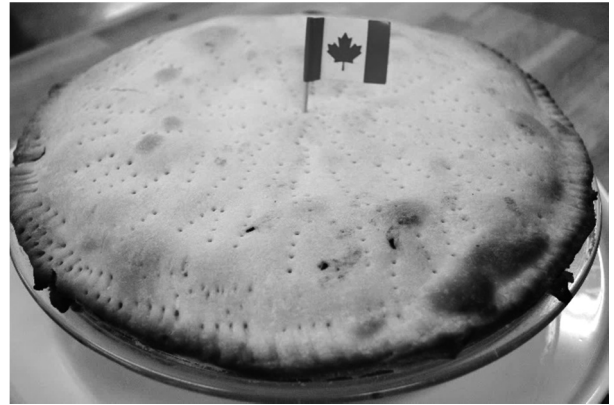


図6 トルティエール



図4 バタータルト



図7 プティーン



図5 ナナイモバー



図8 チーズボールとクラッカー



市橋美穂・木本涼太・岡村摩耶・杉岡菜穂・川瀬麻緒・平光美津子・長屋紀美江・木村孝子・  
アンドリュージェュー・伊藤泰啓・奥村香遥・松井俊憲 杉岡雄太・前島宏和・デュアー貴子



図9 キャロットサラダ



図12 ブルーベリー・バターミルクパンケーキ



図10 ベリークリスピーとアイスクリーム



図13 ヒュッツポット



図11 ジンジャーコーディアル



図14 パネクックン

## おわりに

今回、岐阜県のご支援の下、ホストタウン登録カナダの料理動画を作成し、岐阜県公式 Twitter、Instagram、Facebook、「カナダとのホストタウン交流 project」や YouTube ぎふスポにおいて「#GifuCanada」のタグで広く公開されている。

## ホストタウン（交流）に向けた「カナダ」「オランダ」食文化の紹介活動

オランダ料理動画作成においては、岐阜県・各務原市のご支援の下で作成し、各務原市公式 SNS（YouTube 各務原市役所農政課チャンネル）や COOKPAD において配信している。

コロナ禍ではあるが、SNS に情報を公開することにより多くの人にホストタウンを知ってもらえる良いきっかけになったと考えられる。また調理を担当した学生がカナダ料理やオランダ料理について理解するきっかけになり、ホストタウンを通じ相手国の食文化を知り、味わって親近感を感じることは、東京大会でのホストタウン交流に向けた心の準備になり、さらに興味が深まったと思われる。

### 謝辞

今回のホストタウン活動において、終始ご指導ご鞭撻を賜りました岐阜県地域スポーツ課様、各務原市広報課様・スポーツ課様に心より御礼申し上げます。

### 注：

- 1) Light up HOST TOWN Project 事務局より 2020 年 10 月 30 日現在の登録件数である。（12 月 1 日現在）この登録件数は複数の国との交流計画を提出している場合や、複数の自治体が連携して登録している場合が重複しているため、日本政府からの公式発表数と異なっている。
- 2) 首相官邸による公式発表より（12 月 1 日現在）
- 3) 日本食品標準成分表七訂より
- 4) 日本人の食事摂取基準 2020 年度版より
- 5) 国際連合食糧農業機関〈FAO〉2018 年度の発表より

### 参考文献

- ・ Light up HOST TOWN Project 事務局  
<https://host-town.jp/about>  
入手日：2020.12.01
- ・ 首相官邸 政策会議 東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部 ホストタウンの推進について  
[https://www.kantei.go.jp/jp/singi/tokyo2020\\_suishin\\_honbu/hosttown\\_suisin/index.html](https://www.kantei.go.jp/jp/singi/tokyo2020_suishin_honbu/hosttown_suisin/index.html)  
入手日：2020.11.10

- ・ 岐阜市公式ホームページ 国際課 ホストタウン事業  
<https://www.city.gifu.lg.jp/32464.htm>  
入手日：2020.11.10
- ・ Torontrip トロント情報総合サイト  
<https://torontrip.info/poutine>  
入手日：2020.11.01
- ・ Canada Theatre カナダシアター  
<https://www.canada.jp/stories/post-5664/>  
入手日：2020.11.01
- ・ Wilhelmina Kalt : Recent Research on the Health Benefits of Blueberries and Their Anthocyanins  
2019.7.22
- ・ 藤澤史子：ショウガ摂取がヒト体表温に及ぼす影響  
Effect of Intake of Ginger on Peripheral Body Temperature

## Presenting Canadian and Dutch Food Culture as Part of Gifu's Host Town Activities

ICHIHASHI Miho, KIMOTO Ryota, OKAMURA Maya, SUGIOKA Naho, KAWASE Mao, HIRAMITSU Mitsuko, NAGAYA Kimie, KIMURA Takako, Andrew DEWAR, ITO Yasuhiro, OKUMURA kayo, MATSUI Toshinori, SUGIOKA Yuta, MAEJIMA Hirokazu, and DEWAR Takako