

SKYプロジェクト・大磯町食生活改善推進団体共同事業

エリトリア・ブータン郷土料理の

レシピが完成！！

町では、神奈川県・小田原市・箱根町・星槎グループとともに、アフリカのエリトリア国、南アジアのブータン王国と、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会の事前キャンプの協定を結んでいます。

同国と協定を結んでいる5団体で結成した「SKYプロジェクト」では、大磯町食生活改善推進団体（略称 食改さん）の協力を得て、エリトリアとブータンの郷土料理のレシピ開発を進めてきました。

このたび、改良を重ねてきたレシピが完成しましたので、町のホームページ及び、町広報6月号において発表します。

今後、町や食改の事業として、両国の郷土料理を作る料理教室を、6月・7月に実施予定です。また、他団体ともレシピを共有し、それぞれの事業において活用することで、両国への理解を深めていく活動を進めていきます。

○ レシピ内容

【エリトリア】

- ・インジェラ（クレープ状のエリトリアの主食）
- ・アリチャ（野菜のカレー風煮込み）

【ブータン】

- ・シャモ・ダツィ（唐辛子とチーズときのこの煮込み）
- ・パクシャ・パ（豚肉と大根の煮込み）

○ レシピ公表

平成30年5月25日から町ホームページにて
（広報6月号は5月29日発行予定）

○ レシピ完成までの過程

事前キャンプの協定を結んでいる2か国について、「食」を切り口に理解を深めるため、大磯町食改さんの協力を得て、エリトリアとブータンの郷土料理のレシピ開発を進めてきました。レシピは「一般家庭で再現ができ、日本人の口に合うものでありつつ、現地の味からかけ離れないもの」をテーマに作成しました。

3月20日（火）に実施した、「試食会・交流会」では、食改さんのメンバーが試作品を作り試食を行うとともに、星槎国際高等学校湘南に留学中で、大磯町で生活をしながら日々練習や勉強に取り組んでいる、高校生5名（エリトリア2名、ブータン3名）を招き、試食・交流を実施しました。

留学生には、試食だけでなく、調理の最終工程にも参加いただき、直にアドバイスをもらうことができました。料理の味付けに関する感想や、現地の物との違いなどについても教わることができ、レシピの改良に役立てることができました。



写真：神奈川県提供

写真左下から、時計回りに

- ①インジェラ
- ②パクシャ・パ
- ③アリチャ
- ④シャモ・ダツィ



3月20日に行われた試食会・交流会でアドバイスを送る留学生。

◆SKYプロジェクトとは？◆

事前キャンプの協定を結んでいる、エリトリア国とブータン王国との交流を通じて、「地域における（S）スポーツの振興、（K）教育文化の向上、（Y）友好関係を構築する」という意味合いから、SKYプロジェクトと名付け、交流を推進しています。

SKYプロジェクトのメンバーは、両国と事前キャンプの協定を結んでいる、神奈川県、小田原市、箱根町、大磯町、星槎グループの5団体です。

平成30年4月24日（火）、上記の2か国に続きミャンマー連邦共和国とも協定を締結しました。今後は、ミャンマーについて理解を深め、交流を図る活動も進めていく予定です。