



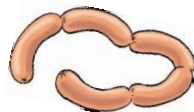
歴代オリンピック開催国の食事



外務省ホームページより

オリンピックの第20回大会は1972年の秋、ドイツ(旧西ドイツ)のミュンヘンで行なわれました。今回は、第20回大会が行われたドイツの料理を病院の治療食としてアレンジしました。

◆ドイツの前身 旧西ドイツ◆



【旧西ドイツってどんな国?】

旧西ドイツは現在のドイツの西側に存在した国で、面積は日本の約0.7倍、人口は日本の約半分でした。1990年に旧東ドイツと併合し、現在のドイツになりました。旧西ドイツ地域には、三大聖堂等、歴史ある建築物が数多く存在します。また、現在のドイツはEU有数の農業・酪農大国で、特に豚肉やチーズの輸出額で世界第一位を誇ります。

【第20回ミュンヘン大会 1972年】

21競技、195種目が実施され、参加国数121国、参加選手数は7234人でした。日本からは182人が参加し、金メダル13個、銀メダル8個、銅メダル8個を獲得しました。金メダリストは、以下の通りです。

体操	男子団体総合、加藤選手(2種目)、中山選手(つり輪)、塚原選手(鉄棒)
水泳	田口選手(100m平泳ぎ)、青木選手(100mバタフライ)
レスリング	加藤選手(52キロ級)、柳田選手(57キロ級)
柔道	関根選手(中量)、川口選手(軽量)、野村選手(軽中量)
バレーボール	男子

日本体操男子が強さを誇り、特に塚原選手の技“月面宙返り”は、以後、世界の体操界で長年使用される革命的な技となりました。

(参考: 外務省・農林水産省 HP、世界遺産オンラインガイド、日本オリンピック委員会 HP)



【ドイツの料理】



ドイツは険しい山々がそびえており、寒さの厳しい地域が多いため、新鮮な食材が手に入りづらいという事情があります。このため、塩漬けの野菜や、腸詰の肉などの長く保存できる食品が発達しました。

よく利用される食材として、寒く痩せた地域でも育てやすいじゃが芋やライ麦、山々のドングリを食べさせて肥育する豚と、その加工品があります。特に、豚肉は頭から足先まで余すことなく使用するのが特徴的です。ハーブや豆を使ったサラダやスープもよく食べられています。

代表的な料理に、ザワークラウト(キャベツを岩塩で漬け込んだもの)、アイスパイン(豚すね肉の塩漬けを煮込んだもの)、アイントプフ(ドイツ風ポトフ)、クネーデル(じゃが芋団子)、シュペッツレ(卵麺)があります。

特に、オリンピックが開催されたミュンヘンでは、ヴァイスヴルスト(仔牛と豚肉で作った白いソーセージ)が有名です。

【本日の料理】

本日は、じゃが芋や豚肉、キャベツなどの野菜を煮込んだドイツ風ポトフをご用意しました。どうぞお召し上がりください。

(参考: 世界の料理・各国の料理について HP、農林水産省 HP、食文化入門百問百答)