



那須塩原・リンツ



学校間交流

那須拓陽高校 × エルムベルグ校

5 月から那須拓陽高校とリンツの調理専門高校エルムベルグ校がオンライン交流を始めました！5 月 30 日に行われた初めてのオンラインミーティングでは、お互いの学校と両国の食文化を紹介しました。実は、那須拓陽高校の食物文化科の生徒たちは、今年もオーストリア料理をベースにした創作料理に取り組んでおり、現在レシピを開発中です！そこで、創作料理のレシピに対してエルムベルグ校の生徒たちからアドバイスをもらうためにオンラインで繋がりました！

那須拓陽高校の生徒たちが創作料理の基にしたオーストリア料理はこちらです：

- パラチンケン
- Palatschinken：オーストリアのクレープ
- リンツァー アウゲン
- Linzer Augen：姉妹都市リンツ市のクッキー名物
- ブフテルン
- Buchteln：ブリオッシュのちぎりパン
- モイスト チョコレート ケーキ
- Moist Chocolate Cake：チョコレートソースとホイップを乗せた濃厚チョコレートケーキ
- カースヌーデルン
- Kasnudeln：ヌードルの生地クリームチーズ系の中身が包まれたパスタ
- プンシュクラッペン
- Punschkräpfen：少しラム酒が沁みたねっとり食感のスポンジケーキを厚いピンク色のアイシングに包んだ小さなケーキ
- クネーデル
- Knödel：ニョッキのようにもちもちしたじゃがいもの生地の中身を包んで茹でたオーストリアの

伝統的な料理

そこに那須塩原市産や日本独特の食材を使用し、様々な料理を生み出しました！



イチゴ、りんごと桜あんの
パラチンケン



4 種のリンツァーアウゲン
(イチゴジャム、ミルクジャム、
イチゴとミルクジャム、
チェダーチーズクリーム)



イチゴ入りモイスト
チョコレートケーキ



味噌クネーデル
の餡かけ



2 種のブフテルン
(イチゴとほうれん草)



イチゴジャムと求肥の
プンシュクラッペン



3 種のクネーデル
(餃子、キーマカレー、
あんことイチゴ)



ヤシオマスの
カースヌーデルン



那須塩原・リンツ

姉妹都市交流

ホストタウンフェスティバルで

オーストリアブース

8 月 26 日に東京で開催されたホストタウンフェスティバルに那須塩原市が参加しました！ブースではオーストリアとの交流を PR し、ステージではホストタウンレガシーについて市長と登壇させていただきました。

夕食会では、1 ページでも紹介した那須拓陽高校の生徒たちが現在開発しているオーストリア創作料理の「モイストチョコレートケーキ」が登場しました！食物文化科の生徒たちのレシピに基づいて、八芳園のシェフがスイーツを再現してくれました。とても美味しかったです♡



リンツ出身のピアニストのコンサート

9 月 8 日にリンツ出身のピアニスト、クリストフ・トラックスラーが東京でピアノリサイタルを開きました。トラックスラーは以前那須塩原市でも演奏し、姉妹都市交流の協力者です！とても迫力があって、圧倒させる演奏でした！

リサイタル後のサイン会では、記念に写真を撮ってもらいました。いつか那須塩原市でもまた演奏してほしいですね！



ワールドフェスティバルと まちなか交流センター「くるる」のもったいない市で

オーストリアブースを設置！（予告）

10 月 19 日（土）に黒磯駅前の割烹石山で那須塩原市国際交流協会が主催するワールドフェスティバルが開催されます！今年もまた様々な国の料理や催し物が楽しめる中、オーストリアブースでは道の駅「明治の森・黒磯」が作っているリンツアートルテを販売します！

10 月 27 日（日）に開催されるまちなか交流センター「くるる」のもったいない市＆ハロウィンパーティーでもオーストリアブースを設置しますので、ぜひお越しください！お待ちしております！



那須塩原・リンツ



オーストリアの秋と言えば…



オーストリアの居酒屋「ホイリゲ」！



© by Christian Kremser via Österreich Werbung

2019 年にオーストリアの UNESCO 無形文化遺産にも登録されたホイリゲは、オーストリアの伝統的な酒場で、日本の居酒屋のような存在です。ホイリゲは主に家族経営で受け継がれていて、ビールではなく自家製のワインをメイン提供しています。いわゆるワイン居酒屋です。それぞれのホイリゲでは、ワインに合う個性的な料理やメニューを出しています。

美味しいワインで「ブレッテルヤウゼ」を味わうのがホイリゲです。「ブレッテルヤウゼ」とは「ブレッテル」(=木製のま

な板)と「ヤウゼ」(=軽食) 合わせた言葉で、「プレートに乗せたしょっぱいおやつ・軽食」を意味しています。盛り付けられるのはハム、ベーコン、チーズ、ピクルス、生野菜、西洋わさびやディップ用のペーストで、ハムやチーズの種類を食べ比べたり、プレート上の他の物とも組み合わせたりするのが最高の楽しみです。子供やアルコールが苦手な方に人気なのはブドウ農家のぶどうジュースです。



© by Andreas Hofer via Österreich Werbung
© by Monika Reiter via Österreich Werbung



© by Nina Baumgartner via Österreich Werbung

自家製のワインを出す地方のホイリゲは、ブドウ農家に併設されているので、ワイン畑や緑に囲まれながら食事ができます。街に近いお店は、きれいに整備された中庭などでにぎわった雰囲気を楽しむことができます。暑い夏が終わり、夕方に外に座っているのがちょうどいい季節に、オーストリアの温かさと居心地の良さを実感できるホイリゲで家族や友達と美味しい新酒やブレッテルヤウゼを味わうのがオーストリア人の人生の楽しみ方の一つです。

クリスマス文化の最も素敵な「アドベント」の準備！

オーストリアでは、11 月は忙しい月です！それはクリスマスに向けて、12 月 24 日の 4 週間前に始まる「アドベント」の時期の準備をしないといけないからです。クリスマスを盛り上げるため、アドベントリースやアドベントカレンダーを買ったり作ったりし、クッキー作りと照明飾りで手がいっぱいです。



© by Claudia Ebner via Österreich Werbung

アドベントカレンダーには様々な種類があり、12 月 1 日～24 日の期間、毎日サプライズが入っています。昔は絵が描かれて二重になっていた厚紙のカレンダーが一般的で、扉の後ろにはまた小さな絵が隠れていましたが、最近はお菓子や小さなおもちゃ、大人向けのカレンダーならメーカー品の物もあります。自分で誰かのために 24 個の小さなプレゼントを準備するのもできますが、意外と 24 個の物を集めるのは大変です (笑)



