



Sèkmès (セクメース) は「幸運の」という意味

Labas！ ラバス！ 国際交流員のアスタです。

皆さん、朝ごはんは何を食べていますか？お米ですか？パンですか？私はリトアニアにいた時全粒粉のライ麦パンにバターをぬって卵とアボカドをのせるサンドイッチが好きでした。そのパンはチョコレートが入っているように黒いのですが、味が濃くて、繊維が豊かなライ麦食パンでリトアニアの代表的なパンでした。

昔からライ麦パンはリトアニアの主食であり、家族の幸せと統一の象徴でした。小さい頃からパンを尊敬することを教わり、万が一パンを落としたり、すぐ拾って、ふうふうとしてパンに謝って、チュウしてから食べます。現在は白い小麦粉の食パンや甘くて、お肉やガーリックなどが入ったパンも存在していますが、今でもライ麦の黒い食パンが最も食べられています。

リトアニア人はパンをトーストせずにそのまま食べ、サンドイッチやスープと共に食べることも多いです。ジャム、チョコレートの甘いパンもありますが、それより、飲み会の時おつまみとして提供されるとろっとチーズに囲まれた焼きパンはビールが好きなリトアニア人に大人気です。数年流行しているポテトチップのようなけれどもポテトではなく、パンを使ったパンチップスのおつまみはピクニックや家のパーティーのおススメです！食べたくなるでしょう？

八丈島で買えるパンはふわふわ、小麦粉の少し甘くて白い食パンが多いです。リトアニアにないアンパン、焼きそば、カレーパンやメロンパンはまた面白い味の組み合わせだと思います。その中で自分に合いそうなライ麦、全粒粉などの名前が書いていたパンを食べようとしたのですが、味はやはり違いました。違ったのは味だけではなく、パンの厚さもです！リトアニアのパンはだいたい全部薄切りで私も「薄ければ薄いほど美味しい」とずっと思っていました。初めて1.5～2.5cmのパンを買った時、これをどうやって食べるかという疑問もありましたが、後から聞いた卵あるいは牛乳に浸したフレンチトーストの答えは美味しそうに聞こえました。

日本の食パンはリトアニアのライ麦食パンに比べると、「甘い」、「優しい」イメージが浮かびます。一方、慣れていない口には滋味溢れるライ麦パンはよくわからない印象を与えることもあります。しかし、パンに適している食べ方を知っていたら、きっと色々なパンの種類を楽しむことができます。だからライ麦パンを食べる機会があったら、スライスにバター、アボカドとほんの少しだけの塩は私のおススメです！

またね。IKI！

■問い合わせ■ 企画財政課企画情報係 電話 2-1120

町ホームページで
Astaの日記を更新
しています。
ぜひ見てください！



国際交流員のページ