

Brev från Sverige Vol.3



～ もっと知りたい スウェーデン ～

スウェーデンの文化を中心に
おいしい香りや楽しい雰囲気、人々の温もり、
旅に役立つさまざまな情報をお届けします。

Svensk matkultur



【スウェーデンの食事スタイル】

冬場の日照時間が短いスウェーデンでは昔から早寝早起きが当たり前。休日は昼を軽く済ませ 15 時頃からゆっくりと夕食をとります。いつもより手の込んだオーブン料理を作り、夏の晴天時は屋外で、時には友人や親戚を招いて食事を楽しみます。また平日、多くの企業の出社時間は朝 7 時台。それゆえ朝食は出社後に同僚達と一緒にとるのが一般的。10 時頃になると今度はクッキーやチョコレートなどをお供にフィーカというコーヒープレイク、13 時頃にはオープンサンドや果物のお弁当で 20 分程のランチタイムです。そしてまた午後に一度フィーカ。休憩の回数は多いですが、彼らにとっては仕事に集中して取り組むための重要な時間なので、会社を出ると真っすぐ家に帰り家族と 17 時頃に夕食、その後お茶菓子と共に団楽の時を過ごします。スウェーデンの人たちは、食を通じて家族や仲間との関係を深め、その時間や雰囲気を最大限に楽しむことをとても大切にしています。

Kräftskiva !



【ザリガニパーティー！】

そんなスウェーデンの 8 月の風物詩と言えばザリガニ。ハーブ入りの湯で茹でるので臭みはなく、エビよりも柔らかくあっさりした味です。この風習は 1800 年代後半から始まりました。当時のスウェーデンはどこよりも味の勝るザリガニの宝庫でしたが、乱獲が原因で絶滅危機に。その結果、政府が毎年 8 月から 9 月初旬以外の捕獲を禁じたことで、ザリガニを待ちわびる国民の一大行事となりました。毎年 7 月後半になると様々な店舗でザリガニがテーマの飾りが施され、グッズも発売されます。また捕獲量・輸入量が新聞で取り上げられ、各食品メーカーから販売されます。また捕獲量・輸入量が新聞で取り上げられ、各食品メーカーから販売されます。また捕獲量・輸入量が新聞で取り上げられ、各食品メーカーから販売されます。また捕獲量・輸入量が新聞で取り上げられ、各食品メーカーから販売されます。



PROFILE

堀紋子

北欧ジャーナリスト & コーディネーター。
北欧企業のビジネスサポート、PR 等の他、
スウェーデンハウス・オーナー様専用サイト
【God Dag】内でもコラム「北欧ダイアリー」を連載中。