



6/9の給食にはロコモコを予定しています。ロコモコはハワイ料理のひとつで、日本の丼ものに近いため「ロコモコ丼」と呼ぶこともあります。白いごはんの上にハンバーグや目玉焼き、スパム、生野菜などをのせてグレイビーソースやBBQソースをかけて食べるのが一般的ですが、ほかにベーコンやハム、照り焼きチキン、マヒマヒという魚の切り身がのるものもあります。

ロコモコは元は学生向けの安いファストフードだったのがハワイの郷土料理になりました。

ロコモコは1949年、戦後のハワイ島のヒロでレストランを運営していた日系2世のイノウエさんという家族によって作られたといわれています。日本食の白米をよそった丼にハンバーグや新鮮な野菜とソースをたっぷりとかけて昼のランチに出したのが最初だそうです。

ロコモコという名前は、このレストランの常連のひとりだった人のあだ名の「ロコ」と語呂合わせのよい「モコ」という言葉を適当に合わせて作られたそう。他にロコは「ローカル・土地の人」、モコは「混ぜる」という意味もあります。

ハワイは多民族から成る国です。先住のポリネシア文化と後から入ってきた文化が混ざりあって現在のハワイ市民の生活様式になっています。

今のハワイの食事はアメリカ本土とほとんど変わりませんが、アジア系の人が多いため中華や日本料理を食べることも多いのです。伝統的なハワイ料理ではタロイモ、ヤムイモ、ココヤシ、パンノキ、南国のフルーツや魚のほかにもイルカも食べるそうです。土を掘って焼けた石で焼く「カルアピッグ」という豚の丸焼きも有名です。

多民族のハワイにおいてこれがハワイの料理だ！というものは、簡単に言えばハワイの食材を使い、各国の調理法で料理したものが今のハワイアン料理ということになります。

ということで、これからも日本に居ながらにして給食で美味しい世界各国の料理が食べられるように工夫していきますので、献立表に国旗のマークがついているときは楽しみにしてください。

