

農 林 水 産 大 臣 賞

『給食が繋ぐ郷土料理』

福島県会津坂下町立坂下東小学校 六年 石田 倭士

学校の給食で郷土料理がでるようになったのはいつからだっただろうか。僕は給食の郷土料理に強く関心がある。福島県に住みながら他県の特産物を使った郷土料理を食べることが出来る。「のっぺい汁」「サンマーメン」「ひつつみ」など料理名を見ただけではどんな料理なのか想像がつかないのもおもしろい。献立表を見て「サンマーメンで秋刀魚が入ってるのかな」と母に聞いた時、「なんか生臭そうだね」と話した記憶がある。「サンマーメン」とは、醤油味のあんかけラーメンで神奈川県の実験校の郷土料理だった。「生鰻」と書くらしい。戦前の料理人がまかない料理として食べていたそう。帰ってから母に伝えると「名前とのギャップがすごいね。給食の郷土料理がでるのは他の県の食文化が知れていいね」と言っていた。

給食で郷土料理がでるようになり、他県の特産物を知り各県の味を感じることが出来るようになった。教科書で写真や説明文を見たり読んだりするよりも食べてみるの方が記憶に残りやすい。僕の住む福島県会津地方には「こづゆ」がある。帆立の貝柱やまめふなど保存食を使った汁物だ。お祝い献立としても給食で食べている。僕たちが他県の郷土料理を食べているということは、他県の子どもたちも「こづゆ」を食べているかもしれない。でも、こづゆの成り立ちやどんなときに食べる料理なのかは知らないだろう。知れば知るほどいろいろな意味と目的がある郷土料理。料理名はどういう意味があつてついたのか、なぜその味になりその食材を使うようになったのかを知るのもおもしろいことだ。

給食で各県の郷土料理は切り方や味付けなど、僕たちが食べやすいように工夫されていると思う。実際はいろんな形の完成型があるはずだ。お店の味や家庭の味。僕が興味をもっているのは家庭の味だ。僕は郷土料理を次世代へと繋げていきたい。今は季節に関係なく様々な食材が一年中手に入れることができるが、旬の食材を使うことが多い郷土料理は、昔の人の食材を無駄なくおいしく食べる工夫と知恵が詰まっている。そして、家庭の味は子どもたちの身体だけではなく暖かい心を育てる重要な役割がある。だからこそ大切にしたい。自分の地域と共に他の地域の郷土料理を知ることによって広がっていくと思う。その架け橋が給食だ。僕たちが給食で食べることによって他県の食生活を知り、家族に伝え、食べる。小さなことが昔からの食を絶やさないことに繋がると思う。食生活が変化してきている今だからこそ残したい食文化がある。作る人が減ってきているからこそ僕たちがバトンをもらい郷土料理の意味や食材の大切さ、美味しさを伝えていきたい。

給食を別の角度から見ること、僕たちは今後も大切な食文化を繋げていけるだろう。