

『世界が広がる給食の時間』

東京都墨田区立二葉小学校 四年 村杉 瑠美

たった一つの「旅の時間。」

給食は、ただおなかを満たすだけでなく、わたしの知らない世界や地域のことを学べる時間である。

ある日、「ビビンバ」という料理が出た。

その月の献立表には、「韓国という国では、いろいろな野菜やお肉をごはんの上にのせて、バランスよく食べる工夫がある」と書いてあった。

わたしはそのとき、はじめて「ナムル」や「コチュジャン」という言葉に出会った。ピリツとからいのに、野菜のうまみが出ていて、思ったよりずっとおいしかった。

そして、この料理が「一皿で栄養がととのうように考えられている」と知ったとき、食べることに、体のことを考える知恵がたまっていることにも気がついた。

沖縄料理の日も、「にんじんしりしり」や「もずくスープ」など、名前だけではどんな味が分からない料理が並んでいた。

食べてみると、やさしく、ホッとする味で、「海の近くでとれる食材を、大切にしていた地域なんだ」と思った。

その時から、わたしは食べながら、その土地のくらしや歴史を想像するようになった。

給食の時間は、料理のむこうにある人びとのくらしや文化を想像することができ、実際にその地域や国ぐにについて、調べるきっかけを与えてくれる。

たとえば、イタリアの「ミネストローネ」を食べたときは、「トマトや野菜がたっぷり入っているのは、健康を考えた工夫なのかもしれない。」と感じた。

その後、図書館でイタリアのことを調べてみたら、色あざやかな料理が多い国であることを知り、「なるほど」と思った。

給食をきっかけに調べる楽しさを知り、食べものだけでなく、その国の文化や気候、さらにはファッションやあいさつの言葉にも興味を持つようになった。

給食の時間は、教室のなかで友だちとの会話が生まれる時間でもある。

「この料理、はじめて食べたけど、おいしいね。」

「あの地域って、どんなところなんだろう。」と話すうちに、知らなかった国や地域に親しみを感じられるようになる。

それは、地図や教科書だけでは味わえない、味と香りとぬくもりのある学びである。わたしはこれからも、献立表を開く度に、心ときめかせ、知らない世界へ一歩ふみ出していきたい。

給食は、まだ行ったことのない国や地域へ、食べものの味や見た目、食感を通して連れて行ってくれる、不思議な時間。

わたしの毎日に、小さな旅と大きな学びを与えてくれる、大切な時間である。