

稲生る町のおいしい御飯の探究者



「お米とともに歩んできたのがわが社の歴史です。そう話すのは、業務用厨房機器・設備を製造するアイホーの熊谷さん。アイホーの本社がある愛知県豊川市は、正月には100万を超える初詣客が訪れることで有名な豊川稲荷がある町。熊谷さんが育った町でもあり、アイホーの炊飯技術の研究所も存在する。「豊川稲荷の門前町にはお米が並び、秋の収穫期に開催される大祭では、おいなりさん、油揚げを俵に見立ててお米を包み、五穀豊穡の願いを詰めるので、御飯を提供する方法を生い」の意味があり、お

米とは深い関わりがあるんですよ。日本には地域や季節ごとに行事がある。その際には必ず、自然への感謝や、家族の幸せと健康を祈る「行事食」が食べられてきた。日本には、古くから伝わる行事が数多くありますよ。その意味を、児童たちには御飯と共に伝えていきたいです」と、熊谷さんは語る。

学校給食は、各地域の食文化に気づき、学び、次世代へ伝えていくひとつ大きな機会。栄養教諭・学校栄養職員と協力しながら、設備のプロとして大量調理でおいしい御飯を提供する方法を、今日も模索している。

大寒が告げる、味噌を仕込む日



大寒は一年で最も寒くなると言われ、この時期は空気中の細菌が少なくなることから味噌仕込みの目安の日とされている。今では行うところが少なくなったが、この日に行う仕込みは「寒仕込み」と呼ばれ、大切な日とされてきた。この大寒の日に合わせて、信州味噌メーカーのひかり味噌の営業所がある文京区の明化小学校6年生を対象に味噌を学ぶ食育授業が行われた。講師を務めるのは、長野の工場味噌を作る現役味噌職人木内さん。児童にもっと味噌の魅力を知ってほしいと駆け付けた。「味噌は自然の変化に敏感な食べ物です。近代化された工場であっても、最後は人の感覚が頼りとされる。その日の気温、湿度、原料豆の状態などを見極めることは機械ではできない。人の手が加わってこそ、おいしい味噌がつくられる。各地域に伝わる特徴ある味噌。その熟成期間や原料の種類などはそこに住む先人の知恵が伝わってきたものです。」

家庭での味噌汁の提供回数は減り、学校給食でも多く出されることはなくなってきた現在、長らく日本人のたんばく源を補ってくれた味噌を児童と共に味わいながら、味噌の魅力改めて考えたい。

平成28年12月27日、三重県全域から約70名の栄養教諭・学校栄養職員が和食給食の講習会のために集まりました。この日のテーマは「大豆のうま味」。佐藤さんの話を聞いた栄養教諭・学校栄養職員から出た声には「うま味が多い」という特性は知らなかった。「塩分が他の醤油と比べても高くない」というのを知らなかった」というものがあった。参加者に聞いてみると、地元産のたまり醤油を使っている学校は1割程度だった。食材の違いを知ることが、給食の可能性を広げる。たまり醤油もその一つ。大豆のうま味が詰まったたまり醤油は、食材を見直すきっかけを与えてくれた。

大豆のうま味が詰まったたまり醤油



平成28年12月27日、三重県全域から約70名の栄養教諭・学校栄養職員が和食給食の講習会のために集まりました。この日のテーマは「大豆のうま味」。佐藤さんの話を聞いた栄養教諭・学校栄養職員から出た声には「うま味が多い」という特性は知らなかった。「塩分が他の醤油と比べても高くない」というのを知らなかった」というものがあった。参加者に聞いてみると、地元産のたまり醤油を使っている学校は1割程度だった。食材の違いを知ることが、給食の可能性を広げる。たまり醤油もその一つ。大豆のうま味が詰まったたまり醤油は、食材を見直すきっかけを与えてくれた。

和食の原点に触れる



出汁の存在は和食の可能性を広げてきた。その出汁の基本の1つに鰹節がある。鰹節屋のヤマキは、新年の1月24日、児童に和食の原点を伝える授業を行った。江東区立東雲小学校の学校栄養職員 土井先生は、東京に暮らす児童に「日本中の豊かな食文化を伝えた」と、年間を通して47都道府県の郷土料理給食を提供する試みを行っている。食材選びにもこだわりを持つが、今回、児童に和食の原点を知ってほしい」と鰹節に注目し、ヤマキと協力して授業を実施した。鰹日本人の歴史は古く、西暦700年代の文献にはすでに鰹を表す

「鰹魚」の記述がある。江戸時代には今の形と同じ鰹節が登場し、出汁に使われることはもちろん、「勝男武士」と表現することから結婚や祝い事に用いられ、縁起物としても武士たちに重宝された。普段の食事だけでなく日本の文化の一端を担ってきた。授業では座学に続いて、鰹節を削る体験や、自分たちで削った鰹節を味噌汁に加え、出汁の味を体感していただいた。また、この日の給食では鰹節で出汁を引いた献立を提供し、児童は鰹節を持ち、そのうま味を味わいながら、日本文化の一端を担った鰹節に、和食の歴史を学んだ一日となった。

味の引き立て役、味淋



和食に欠かせない調味料の一つに味淋がある。味淋にはアルコールが含まれているが、江戸時代にはお酒として飲まれることもあった。お酒が苦手な人や女性にその甘味が重宝され、親しまれていたのだ。今ではお酒として飲むことはなくなったが、口に含んでみると、その甘味が日本人に愛されてきたことがわかる。平成28年9月9日、愛知県名古屋市の和食給食応援団の中部キックオフ調理実演会が開かれた。調理実演をしながら味淋について賛否両論の笠原さんが話した。「甘さを与えるだけでなく、味をまとめるのに味淋は活躍します。またアルコール分が臭み取りにも使え、魚料理などにも相性がいいです。愛知県内に本社を置く、九重味淋の牧野さんは味淋は九つの特性があるという。甘味、照りだし、うま味、色だし、煮崩れ防止、臭い消し、香り、和食調味料との相性、味をまろやかに。この九つの特性は、実に和食の相性が良い。決して主役の味付けを担うことはないが、素材の味を引き立たせ、香りを良くすることができる。素材の可能性が広がる。昔から日本人の暮らしと共にあった味淋。その働きを理解することで、これからも和食の味を引き立たせていく。