

# 月に収穫の喜びと感謝を捧げる

日本の食文化を育んできた大豆。その収穫の時期、月へ想いを馳せる「豆名月」。欠けることなく満ちた満月に、五穀豊穡の祈りと収穫の感謝を伝える。



フジッコ株式会社  
寺岡悠樹

てらおかゆうき：食育を推進してきたフジッコで、豆製品の担当者として豆の啓発を行う。昆布・お豆のメーカーとして食卓に貢献してきた知識を活かし、その魅力を見守ることに伝えている



学校栄養職員  
木村秀代

きむらひでよ：学校栄養職員として給食室から、日々児童の成長を見守っている。時には各教室をまわり、児童の意見・反応を見て給食献立を考える際に活かしている

DATA

対象地：東京都杉並区  
対象校：杉並区立杉並第八小学校  
提供食数：180食

米飯給食回数：週4.5回  
米飯炊飯方式：自校炊飯  
献立方法：独自献立

豆名月が伝える心。  
日本の食文化を支えた  
大豆に感謝する

月見は、農作物の豊作祈願と収穫の感謝を告げる行事とされる。旧暦8月15日の十五夜がよく知られているが、実はほかにも月見の日が存在する。「豆名月、知っている人いますか？」フジッコ株式会社の寺岡悠樹さんが、3年生に向かって語り掛ける。旧

暦9月13日、十三夜は、豆の豊作を感謝する「豆名月」という月見の日だ。大豆の原料である枝豆の収穫が最盛期を迎えるのがこの時期であり、月へ五穀豊穡の感謝を伝える意味を持つ。十五夜は中国由来の行事だが、十三夜は日本のみで行われてきた風習だ。日本人は古来お米を主食としてきたが、大豆は貴重なたんぱく源として大切にされてきた。例えば、和食に欠かせない味噌、醤油、豆腐から

納豆に至るまで、日本人は大豆をうまく取り入れてきた。このことから大豆が日本人の暮らしとは切り離せない存在だったことがわかる。「豆をしっかりと食べ、おいしい味を覚えてほしい」と語るのは、学校栄養職員の木村秀代先生。毎日児童のことを想い、校内にある調理室で調理員と協力して給食を作る。この日の給食メニューでは豆名月に合わせて、豆がふんだんに使われた。主

菜の「鶏もも肉の竜田揚げ大豆あん」、汁物の「とろろ昆布の呉汁」では大豆が活躍。デザート「豆乳プリン」には黒豆が添えられた。授業で学んだ豆が給食で登場し、児童は目を輝かせる。普段は豆が苦手な児童ですら、この日は残さず全部食べてしまった。児童たちの反応が気になっていた調理員からは、工夫して作った甲斐があったと喜びの声が上がった。月見には、豆名月のほかにも「芋名

月」「栗名月」と呼ばれ、その時期に収穫される芋、栗をお供えする。また月へのお供えに添えられるススキは、稲穂に見立てられている。日本では収穫物に感謝の気持ちを表する機会が多く存在する。そして月見のように、日本人は年中行事を通して必ずその思いを忘れないよう、心を繋いできた。寺岡さんの話とともに、豆名月を学び旬の恵みを食して、感謝の心を育んだ一日であった。



豆製品の営業を務めてきた寺岡さんは、小学校でも豆を見つめる目が真剣。今回は初めての食育授業だったが、児童たちが丁寧に豆の魅力伝えた



- ① お多福豆、うずら豆などお気に入りの豆を探す児童たち。フジッコの村岡さんが、それぞれの豆の特徴を説明して各班を回る
- ② 日本は豊かな作物に恵まれた国だ。芋名月・栗名月・豆名月と、その成長を見守り続けた月に供え物として、収穫の感謝を伝える
- ③ 豆類は1日に100g以上食べるとよいそうだ。現状の1日に食べられる豆の平均量は63g。あとスプーン1、2杯の豆をまめに食べることで100gを達成できる
- ④ 月見はまだ稲穂が実る前の時期。そのためススキを稲穂に見立て、五穀豊穡を月に願ってきた
- ⑤ 献立の立案者は長野県飯田市に店を構える柚木元の萩原さん。豆名月に合わせ、豆を味わい自然に感謝する給食献立を考案した。主食：白御飯、主菜：鶏もも肉の竜田揚げ大豆あん、副菜：彩りお浸し、汁物：とろろ昆布の呉汁、デザート：豆乳プリン、牛乳

# 日本の味を支える

和食は自然の尊重の積み重ねで築かれてきた。そのたまものである「出汁」を司る鰹節。児童たちと鰹節を削りながら「出汁」の魅力を考える



株式会社にんべん  
 代表取締役社長  
**高津克幸**

たかつつゆき：1699年（元禄12年）創業、鰹節のにんべんの13代当主。鰹節、出汁をはじめ日本の食文化を次世代へ伝えていくことに強い想いを持つ。同社は食育に盛んに取り組み、全国で鰹節の体験教室を開いている



栄養教諭  
**竹崎万里子**

たけざきまりこ：自分で食生活を考え、行動に移せる児童が増えてほしいと、食育に取り組んでいる。学校給食を通して、望ましい食生活を送ることができ実践力を身に付けるため、同校は平成28・29年度の学校給食研究指定校として福岡県教育委員会から委嘱を受けている

**DATA**

対象地：福岡県北九州市  
 対象校：北九州市立高須小学校  
 提供食数：548食

米飯給食回数：週3.5回  
 米飯炊飯方式：委託炊飯  
 献立方式：統一献立

**鰹節を削りながら日本人の飽くなき追求に思いを馳せる**

日本の味、といえば和食を語るうえで欠かせない「出汁」に違いない。出汁の役割といえば料理にうま味を加え、素材そのものの味を引き立てることが知られている。日本人はうま味に対して飽くなき追求を重ね、豊かな食文化を育んできた。

「日本の出汁は海外と違って、料理するとき手軽に取れるのが特徴です」。株式会社にんべんと一緒に食育の授業を行った地元の和食料理人、松山相三さんはこう語る。海外の「出汁」としてブイヨンが知られているが、こちらは野菜を長時間煮て作るのに対し、日本の合わせ出汁は、昆布出汁に鰹節を加え短時間で出汁を引くことで完成する。

「日本の出汁は海外と違って、料理するとき手軽に取れるのが特徴です」。株式会社にんべんと一緒に食育の授業を行った地元の和食料理人、松山相三さんはこう語る。海外の「出汁」としてブイヨンが知られているが、こちらは野菜を長時間煮て作るのに対し、日本の合わせ出汁は、昆布出汁に鰹節を加え短時間で出汁を引くことで完成する。

「日本の出汁は海外と違って、料理するとき手軽に取れるのが特徴です」。株式会社にんべんと一緒に食育の授業を行った地元の和食料理人、松山相三さんはこう語る。海外の「出汁」としてブイヨンが知られているが、こちらは野菜を長時間煮て作るのに対し、日本の合わせ出汁は、昆布出汁に鰹節を加え短時間で出汁を引くことで完成する。

「日本の出汁は海外と違って、料理するとき手軽に取れるのが特徴です」。株式会社にんべんと一緒に食育の授業を行った地元の和食料理人、松山相三さんはこう語る。海外の「出汁」としてブイヨンが知られているが、こちらは野菜を長時間煮て作るのに対し、日本の合わせ出汁は、昆布出汁に鰹節を加え短時間で出汁を引くことで完成する。



高津さん、松山さんに見守られながら、はじめて削った鰹節の質感を感じる児童。鰹節は薄く削ることで表面積が大きくなり、香りとうま味が水に溶けやすくなる



- ① しっかりと削り器を持ち、鰹節の少し後ろに重心をかけるのがコツ。何度か削るうちに「シュッシュ」といい音が出るようになった
- ② 北九州市に店を構える、御料理まつ山の松山さんが出汁の引き方を披露。鰹節を入れるポイントは水に対し、3%がポイント。1Lの水に対しては30gの鰹節、10gの昆布が松山さんのやり方だ
- ③ 教室中に削りたての鰹節のいい香りが広がる。待ちきれずにみんなで試食。自分で削った鰹節だから、一層おいしく感じる
- ④ 松山さんが引いた鰹節出汁が全員に配られた。出来立ての出汁の香りに思わず顔がほころぶ
- ⑤ 後日、松山さんが鰹節を活かした献立を考案した。主食：白御飯、主菜：鶏肉の土佐焼き・五色豆の含め煮、副菜：菜の花の白和え、汁物：鰹香る菊しんじょうのすまし汁、牛乳

## 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いなりさんを提供する店が並び、秋の収穫期に開催される大祭では、おいなりさん」がお供えされます。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「生り」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ね。その意味を、児童たちには御飯と共に伝えていきたいのです」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の大きな機会。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雑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、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の味噌職人木内さん。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。

## 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った。この日のテーマはたまり醤油。たまり醤油の知識、給食での活かし方を学んだ。

日本の醤油の歴史はたまり醤油の発見に始まるという。一説によると中国から渡来し、和歌山県で製造されていた味噌の樽に汁が溜まっていて、この汁こそがたまり醤油の始まりだと言われている。たまり醤油の「たまり」もここからきている。

この日の講師、サンジリン醸造の佐藤さんはこう語った。「たまり醤油は濃口醤油などのほかの醤油と比べると大豆をたくさん使って作られるため、大豆の良質なたんぱく質を多く含んでいます」。このたんばく質がたまり醤油のうま味に繋がっている。

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つた。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は、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い」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。

鰹と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式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。

授業では座学が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。児童は腕を持ち、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つたが、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、愛知県名古屋市で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こう話した。「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つたが、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、愛知県名古屋市で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こう話した。「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つたが、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。

味淋の特性を知ると、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、これからの和食の味を引き立たせていく。

給食が終わった後の児童たち。元気に遊ぶ姿に栄養教諭・学校栄養職員、調理員の努力は児童の力になっていることを実感させてくれる



日本人の伝統的な食文化である「和食」について、和食文化や学校給食に造詣が深い有識者が集まり、青少年への継承のあり方を検討する「和食継承推進協議会」が開かれました。全国学校栄養士協議会会長、現場栄養教諭・学校栄養職員、学識経験者、和食料理人の計9名に加え、オブザーバーとして文部科学省の学校給食調査官と農林水産省の食文化・市場開拓課和食室長を迎えて、平成28年度のテーマである「年中行事」を広く伝えていく方法についての意見交換を行いました。

## 食べるだけでなく、 年中行事の背景や全体像を伝えたい

行事食は、新旧暦などもあり、食べる日が地域で異なることがあります。なくなりつつある行事も数多くある中で、行事の取捨選択・掘り起こしを行っていかねばならないし、伝える術も考えていかねばならないと感じています。

お正月や五節句などの知識を伝える上で大切なのは、その背景や全体像を伝えていくこと。給食の年間計画を立てる時に年中行事を考慮し、献立計画に落とし込むことが必要です。そして、食べるだけではなく、それらを合わせて伝えていく機会も同じように作っていききたいと思っています。



長島美保子  
公益社団法人  
全国学校栄養士協議会 会長

## 和食普及のためには まず行動を起こすべき

私の修業時代は、実際に銀杏の葉っぱを集める、ちまきをまいてお客さんに提供するなど、行動することから始めました。その際に「きれいだね」など褒められることでやる気が出て来た実感でしたので、学校給食の場においても、調理員さんが評価してもらえればいいと感じます。

和食給食応援団に参加する料理人も年々増えていきます。



宮本大介  
お料理 宮本 店主

## 生徒たちの興味を引くため、 多彩なアプローチを行いたい

千葉県南房総地域では、奥田さん考案の献立で、広範囲で統一献立を行いました。また、和食給食の取組を1日単発ではなく4日継続して行うなど、様々な方法でアプローチをかけていきます。

栄養教諭だけではなく、和食料理人の方とのタッグも心強いです。有名な料理人が携わっていると知るだけ



小安亜季  
南房総市立嶺南中学校  
栄養教諭

## 地域ごとの特色を伝えることが 食文化の伝承

和食に触れる機会は増えてきたと思います。祖母と暮らしている児童は、自分が住む地域の行事について、知識や経験があることが多いようです。行事の意味を深く理解できなくても体験は心に残り、いつか深い理解につながると思います。

多様性や地域色が強い年中行事。柔軟性も残しつつ和食給食に発展させていき



江原絢子  
東京家政学院大学  
名誉教授

## 和食給食を通して、家庭でも和食を 考える機会を提供したい

これからは「日本のこと」を知っている日本人が「おいしい」という時代になるのではないかと感じています。活動で伺った学校では給食で和食を提供することに賛成して下さっています。これは「家庭で和食の提供機会が減っている」という危機感を感じている栄養教諭・学校栄養職員が多いということの表れであるとも思います。

より和食を意識する機会



奥田透  
銀座 小十 店主

## 児童だけでなく、親の世代にも 和食文化を伝えたい

和食文化、年中行事の文化に触れ合う機会を増やしていきたいと思っています。

昨年9月に給食でおはぎを出しました。すると児童に「この黒いお寿司は何?」と聞かれ、「おはぎを知らない児童もいるんだ!」ということに衝撃を受けました。また、児童のみならず「節分の時には歳の数だけ甘い豆を食べる」など、誤った食文化を覚えている人もいます。

学校給食の役割は正しい食文化を伝えること。伝えていくためにもおいしい和食を作る技術を繋いでいくことが大事だと思います。



松丸奨  
文京区立金富小学校  
学校栄養職員

## 年中行事は、日本の食文化としても長く 大切にしていきたいもの

和食文化が大切にされてきた地域の絆、家族の絆が地域を支えています。料理人の方々、栄養教諭・学校栄養職員の方々など皆様のご尽力のおかげで、日本人の伝統的な食文化としての「和食」を伝えていくことができていくのだと思います。年中行事というテーマも、今後長く大事にしていきたい日本の食文化です。



西経子  
農林水産省 食料産業局  
食文化・市場開拓課 和食室長

## 学校給食調理にも 惜しみない「ひと手間」を

年中行事の中でも、ひな祭りなどの節句は実際に多くの学校が献立作成を行っています。ですから、給食の中に取り入れられていないわけではないと思います。しっかり勉強して、伝える方法を考えることが必要だと思います。

店と給食室での調理は全く違ってきますが、大量調理において省略されがちな食べやすさやおいしくするための「ひと手間」を惜しまないように調理員さんと協力していきたいです。ひと手間をかけることで児童生徒たちが給食から感じ取ることも変わると思うので、献立作成に協力する際は、気をつけていきたいです。



高橋憲治  
御料理 与志福 店主

## しっかりと自分の国の文化を知っている 児童生徒たちを増やしたい

現在家庭では和食を食べる機会というのはかなり減ってしまっていると感じます。そういった社会の中で、学校で日本の食文化を教えていくことが非常に大切です。児童生徒たちには、大人になったときにわかるようにしてあげたい。そのためには根気よく、小学校6年間通して教えていける形があればいいと思います。

私達料理人は、「給食で煮干しを使うにはどうした



高木一雄  
京料理 たか木 店主

## 年中行事は年に一度の特別な日。 何を提供できるかを常に考えています

毎日の給食を教材として、児童たちが何を学ぶか、栄養教諭としてどんな願いを込めるかを常に考えています。その中で年中行事を数多く取り入れ、限られた予算の中でも費用を調整して、お頭付きの鯛や鰻、松茸なども提供してきました。年中行事をはじめ年に一度しか出ない特別な献立の時は特に、児童たちに「おいしい!」「また食べたい!」と思わせたいです。

栄養教諭だけではなく、担任の先生たちにも協力いただき学校全体で和食文化の継承に取り組めるよう、積極的にアプローチをしていきます。



羽田野有紀  
新宿区立東戸山小学校  
栄養教諭

## 学校給食を活用した食育を通して 家庭にも根付くような発信を目指す

給食は生きた教材です。地域に応じた行事食の背景を伝えることが大切です。そして、各地域の食文化についての理解を深めると共に、学校から家庭に配信することも必要です。

また、小・中学校と幅広い年代で実施される学校給食を通して、発達段階に応じた指導を行っていく必要があると考えています。



斎藤るみ  
文部科学省 初等中等教育局  
健康教育・食育課 学校給食調査官

# 和食給食の これから

事業開始から3年  
活動の幅が大きく広がる

和食給食の事業がスタートして、早くも3年が経ちました。事業開始時に使っていた「和食給食」という造語も、今では一般的な名称として、各所で見られるようになってきました。

全国各地で和食給食を実施するにつれ、想いを共有する栄養教諭・学校栄養職員の方々が増え、今や事業の枠を超えて、自主的に和食給食に取り組む学校が見られるようになりました。

まずは身近な  
「応援団」をみつけ  
地域を巻き込んで活動を

栄養教諭・学校栄養職員の皆さんは、日々様々な問題に取り組まれています。

限られた予算や調理機材、人員の中でやりくりするだけでなく、毎日の献立立案、衛生管理、アレルギーに対応した調理、そして食育授業の実施に追われ、限界に達している方も多いと思います。そのため、本誌で書かれていることをすべて実施しようとするのは、非常に難しいのではないのでしょうか。

ですから、まずは「和食給食を推進したい」と思った読み手の皆さん自身がいかがでしょうか。学校という枠から離れて見渡してみると、地元の和食料理人、生産者、食材卸業者、郷土料理講師など、周囲には食に関わる人たちがたくさんいるはずです。そうした地域の様々な関係者と一緒になって、児童生徒の食について考える、つまり、共に応援団として行動を起こす仲間を見つけることが、良いきっかけになると思います。

和食文化は、自然の恵みと地域の人々の手によって育まれてきました。地域の人々の関与なくして、和食文化を伝えることはできません。周囲の方々に、児童たちに和食文化を伝えたい思いや、学校給食でできること、できないことを伝え、理解してもらいましょう。

和食給食応援団は、あなたの近くにもきっといることでしょう。ぜひ仲間をみつけ、様々な取組に挑戦していただければと思います。

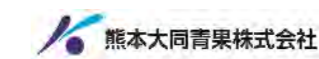
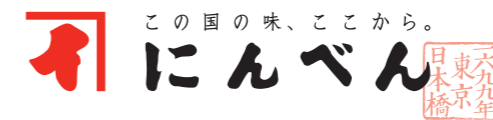


和食料理人 一覧

本間勇司	川基本店	北海道札幌市
成田正吾	割烹旅館 若松	北海道函館市
吉川未来	津軽割烹 未来	青森県青森市
小笠原一芸	ほむら	青森県八戸市
和田大地	日本料理 旬菜 和田	岩手県遠野市
寺沢勇人	御料理 寺沢	岩手県北上市
岡崎敏彰	日本料理 おかざき	宮城県仙台市
浅利新太郎	千載一遇	秋田県秋田市
伊藤圭太郎	御りょうり屋 伊藤	山形県山形市
神田聡	福島 神田	福島県福島市
渡邊達也	美味いもん屋 わ多なべ	福島県いわき市
長尾陽介	季節料理 ひろ寿	茨城県水戸市
田巻了寛	和食 了寛	栃木県宇都宮市
川畑哉	日本料理 川畑	群馬県太田市
中山繁人	お料理なかき	千葉県柏市
斉藤史朗	懐石 斉藤	千葉県千葉市
奥田透	銀座 小十	東京都中央区
五十嵐大輔	銀座 奥田	東京都中央区
秋山能久	六雁	東京都中央区
小河雅司	元赤坂ながずみ	東京都港区
関敏雄	南青山 とし緒	東京都港区
村田明彦	鈴なり	東京都新宿区
高橋憲治	御料理 与志福	東京都世田谷区
笠原将弘	日本料理 賛否両論	東京都渋谷区
佐藤雄一	日本料理 雄	東京都渋谷区
小野淳平	鮎屋 小野	東京都渋谷区
武本賢太郎	日本料理 TAKEMOTO	東京都渋谷区
山貝真介	割烹 新多久	新潟県村上市

山貝亮太	割烹 新多久	新潟県村上市
野元真善	季節料理と地酒 南天	新潟県長岡市
梶太郎	日本料理 梶助	石川県小松市
山田勉	日本料理 草如庵	長野県東御市
萩原貴幸	日本料理 柚木元	長野県飯田市
白井規郎	割烹御料理 うを仁	岐阜県岐阜市
辻村勲	季節のお料理 辻むら	静岡県静岡市
丹下陽介	日本料理 賛否両論 名古屋	愛知県名古屋市
松原京介	伊勢宮川の里 鄙茅	三重県多気郡
宮澤政人	ごだん 宮ざわ	京都府京都市
片山城	心根	大阪府枚方市
宮本大介	お料理 宮本	大阪府大阪市
宮本幸代	お料理 宮本	大阪府大阪市
北野博一	日本料理 喜一	大阪府河内長野市
高木一雄	京料理 たか木	兵庫県芦屋市
西村宜久	味の風にしむら	奈良県桜井市
藤田耕平	旬菜 ふじ田	岡山県倉敷市
田島隆史	和ごころ 田じま	広島県広島市
中段陽介	小料理 はせべ	広島県広島市
川口順一郎	日本料理 つか佐	山口県下関市
上船昌幸	泰泉閣	福岡県朝倉市
松山相三	御料理 まつ山	福岡県北九州市
堤雅彦	旬彩食 雅庵	福岡県久留米市
平河直	料理屋 あるところ	佐賀県唐津市
上村秀和	旗松亭	長崎県平戸市
富田浩	日本料理 とみた	熊本県熊本市
西中薫諭	旬肴ひとしづく	沖縄県中頭郡

推進企業パートナー 一覧



旭松食品株式会社 大阪ガス株式会社 株式会社小倉屋山本 カゴメ株式会社 カネリョウ海藻株式会社  
 株式会社くらこん 西部ガス株式会社 三信化工株式会社 JA全農ミートフーズ 株式会社角谷文治郎商店  
 全農パルライス株式会社 タカノフーズ株式会社 東海漬物株式会社 東京ガス株式会社  
 西田精麦株式会社 ヒガシマル醤油株式会社 株式会社ビックルスコオペレーション マルカン酢株式会社  
 マルコメ株式会社 株式会社まるや八丁味噌 三島食品株式会社 株式会社メフォス  
 盛田株式会社 株式会社山一 株式会社山本海苔店 横井醸造工業株式会社

和食給食

【発行】 農林水産省  
 【企画・編集】 合同会社五穀豊穣  
 【撮影】 松園多聞、宮崎純一  
 【取材・執筆】 唐澤理恵、晴山香織、高木ひろみ  
 【イラスト】 竹永絵里  
 【デザイン】 根本真路  
 【料理・スタイリング】 梶山葉月、伊藤芽衣  
 【献立調整協力】 岡田江美（大田区立赤松小学校）  
 【撮影協力】 表紙 村上市立村上小学校  
 P.29、30 中央区立銀座中学校  
 【校正】 平元沙恵子、井畑学  
 【印刷・製本】 株式会社美松堂

和食継承推進協議会

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 会長 長島美保子  
 東京家政学院大学 名誉教授 江原絢子  
 文京区立金富小学校 学校栄養職員 松丸奨  
 新宿区立東戸山小学校 学校栄養教諭 羽田野有紀  
 南房総市立嶺南中学校 栄養教諭 小安亜季  
 銀座 小十店主 奥田透  
 京料理 たか木店主 高木一雄  
 御料理 与志福店主 高橋憲治  
 お料理 宮本店主 宮本大介

お問い合わせ先

農林水産省食料産業局  
 食文化・市場開拓課和食室  
 TEL 03-3502-5516

和食給食応援団 web サイト

<http://washoku-kyushoku.or.jp/>

和食給食応援団 Facebook ページ

<https://www.facebook.com/washokukyushoku>

秋分 お節 重陽 秋 端午 初詣 甘菊 祭りな ゆず  
ちおも 初夢 人日 冬至 鏡餅 春分 正月 春 七夕  
そ大 がみ



「年中行事」と共に育つ

和食  
給食