

料理人から見る 学校給食と年中行事

国内の農業や漁業の魅力を児童生徒にも知ってもらおう。
そんな活動がきっかけとなり、2014年に発足した「和食給食応援団」。
現在では70名ほどの和食料理人が参加する大所帯となりました。
中でも、中心的存在ともいえるのがこちらの御三方。
長年活動に携わって来た立場から、
学校給食と年中行事の関わり方について語ってもらいます。



奥田透

笠原将弘

高木一雄

「実は子どもの方が、
年中行事に親しんでいる。
給食が連動していたら
分かりやすいはず」

日本料理 賛否両論 笠原将弘



は離れてしまう。

笠原さん 料理人の僕らからすると、
年中行事は不可欠なものです。例えば
フランス料理の献立は1シーズンに1
度大きく変わります。中国料理は基本
年と同じ献立。でも和食の店では、4
月なら桜、5月なら端午の節句といっ
た具合に、年中行事に合わせて毎月変
わります。
高木さん 「これがないと始まらない」
というものですよね。悲しかったのは、
秋や冬にかぼちゃの献立の給食が出る
と、子どもたちがハロウィンだと思っ
と聞いたとき。冬至だからかぼちゃを
食べるんだよ、と伝えるのが大人の義
務でしょう。なぜこの時期これを食べ
るのか、意味を知らなくても料理はで
きますけど、僕ら料理人がお客さんか
ら理由を聞かれて答えられなかったら
話にならない。学校でも同じですよ。
奥田さん 全部昔は当たり前だったこ
とですよ。あと、昔は行事食が一番
のごちそうだったから、年中行事自体
が待ちに待った一大イベントだったは
ずなんです。今はライフスタイルも変
化しましたし、食環境も昔と比べて豊
かになったから、やっぱり行事食から

は分るのか、そこにはこういう理
由があるからだ、と教育で落とし込む
ことが大切。そういう意味で、行事食
は入りやすい入口ですよ。
高木さん 笠原さんもうのように、給
食はいいツールですよ。毎年6年間、
同じことを決まった時期に教えられれ
ば、嫌でも覚えやすいですね(笑)。

高木さん 現代のように核家族化が進
む前は、おじいちゃんやおばあちゃ
んが、孫に年中行事の意味を教え、伝
えてくれたのだと思います。それが家
庭でできない今は、先生たちが伝える
番。給食も色々な制約があるから、た
とえばひな祭りの日にはまぐりの潮汁
を出すのは難しいかもしれません。で
も「今日はあさりで作ったけど、本当
はまぐりで…」という話を、先生た
ち全員ができたらいよいよね。
笠原さん 昔の人の知恵とか、地区に
残っている文化とか、そういうものが

「なぜこの時期

これを食べるのか、
理由を知らなかったら、
店では話にならない。
学校も同じ」

京料理 たか木 高木一雄



「食べて生きる、
それが年中行事の
根本ということですよ」

銀座小十 奥田透

