



炊飯設備機器等の販売を行うアイホーの熊谷文伸さんは、学校給食での米飯提供に対して特別な想いを持つ。「お米は、ただ研いで炊けば出来あがりではありません。生産から貯蔵、精米、輸送、学校での保管、そして洗米、浸漬、炊飯、蒸らしとほぐし、配膳まで含め、すべてが大切な工程なのです」

熊谷さんは、学校側が自ら正しいお米の知識を持ち、いいお米を選ぶことから始めて欲しいと話す。どの地域のどの品種なのかを、納入会社に確認する。温度変化への対応はもちろん、においが付きやすいお米の保管状況も管理する。お

米が割れていないかといった精米状況も気に掛けるべきだ。「現在の精米技術であれば、洗米はそんなに長く必要ありません。それよりも精米から炊飯までの時間を出来るだけ短く、ほぐす作業も大人数・短時間で対応し、1度でも高い温度で提供することを心がけて欲しい。そんな学校側の努力を、私達は設備機器の性能向上させ続けることでサポートできれば」

日本人の精神性の象徴であるお米。学校給食の現場でその評価を上げるために、栄養教諭・学校栄養職員だけでなく設備のサプライヤーも尽力している。



炊飯したお米を給食乾燥させるアルファ化米の販売を通して和食文化に貢献しているのが、島根県出雲市にあるアルファ食品だ。東京支店の営業を担当する伴田大輔さんは、自身も大の赤飯好き。学校給食を担当して15年、「昔は、入学式、卒業式、創立記念日などの記念日や季節の節句に、赤飯を炊く学校があったのですが」と、年々赤飯の提供が減っていることを憂いている。赤飯は元々、赤が邪を払うとして赤米を炊いたのが起源。江戸時代中期頃には白米に小豆を混ぜて炊かれ、それが風習として現在まで残ったも

のだ。節句や立春、立夏、立秋、立冬などの季節の変わり目は体調を崩しやすいが、昔の人はそれらの原因を鬼や邪の仕業と見立て、厄を祓うために赤、とりわけ赤飯を食したと言われる。それが転じて祝いごとに食すようになったものの、核家族化が進み、家庭で行事食が食べられなくなった今、赤飯は「馳走というイメージは少ない。季節の変わり目を感じるためにも、学校給食で赤飯を提供してほしい」と伴田さん。家庭で失われつつある文化こそ、学校給食を通して、触れ合える機会を作ることが求められている。



「和食」は、自然を尊重するという精神によって育まれてきた食文化だ。その精神は、食材や料理を盛り付ける器にも表れている。

給食をはじめとした業務用食器を製造する三信化工の海老原誠治さんは、前職が陶芸作家という異色の経歴の持ち主。年間50件にも上る食育授業を通じて、海老原さんは児童に「季節の草花などが描かれた器が本当に受け継いでもの、それは自然への敬いの心です」と語る。

器に込められた先人の感謝の念を児童に伝えたいという一心から、自社に学校給食用の和食器の開発を掛け合い、実現させた海老原さん。

これまでに、松竹梅が描かれた小皿、稲作に開わりの深い水と自然の移ろいが描かれた御飯茶碗などを手掛けてきた。

最近の器の食育授業では、児童たち自らに和食給食食器を使って料理を盛り付けてもらい、器と和食文化について説いている。食器にも、雲や草木、雪や氷など、自然界をモチーフにした模様が描かれたものが多く、季節や旬の食材によって器の素材や色を変えるなどして、食べる価値を高めてきた。器を通して季節の移ろいを感じ、自然を敬い大切にすることが、ひとりでも多くの児童に芽生えること。それが海老原さんの願いだ。

材料
水 1,500ml 昆布 30g 混合削り 60g 追い鰹 7.5g



1 鰯と鰯を1:1の混合削りを4% (2%)。昆布を2% (1%)。追い鰹のための鰹節を用意する



2 水に昆布を入れ、沸騰する直前まで火にかける



3 一度火を止めてから、混合削りを加えて再度火にかける。昆布を煮だすと苦味が出る、が、その苦味は出汁の特徴でもあるというのがマルトモの考え。魚の臭みもまた同じことだ



4 しっかり5分ほど煮てうま味を引き出す。とにかくうま味成分を出すことを意識して、出汁食材同士が密着したままにならないように対流を起こすことがポイントだ。ちなみに蒸気加熱の場合には対流が起きにくいので、火にかけながら混ぜると良い



5 混合削りのアクは鰹節のそれと比べると雑味があるので、アクをしっかり取り除く必要がある



6 もう1つのポイントが追い鰹。出汁食材は長時間煮ると香りが飛ぶので、追い鰹 (0.2%) によって香りを付けるのが目的だ

低コストでもおいしい！ 学校給食向けの出汁の引き方

1918年に愛媛県伊予市で煮干し削りの製造販売で創業したマルトモ株式会社。鰹節や削り節などの主力商品の製造販売だけでなく、飲食店や流通チェーンへの出汁の供給も手掛けているノウハウをベースにして、低コスト

にも関わらず濃厚でおいしい、学校給食向けの出汁の引き方のアイデアをご提案くださった。

ポイントは、鰯と鰹の混合削り節を使うこと。そして工程の最後にほんの少しの追い鰹を施すこと。昆布と削り

節と一緒に煮出すという考え方は「銀座小十」の奥田透さんが提案している引き方と同様だ。これで濃い出汁を引くことができる。

大量調理の場合には出汁食材の絶対量が少ないとうま味を引き出せない。出汁

食材にかかるコストは常に悩みの種なのだが、混合削り節なら鰹節と比べて低コスト。混合削り節は鰹節と比べるとアクを丁寧に取る必要があるものの、和食の提供回数を増やすためのハードルが、この方法で一段低くなるかもしれない。



マルトモ株式会社 開発本部 商品開発部
農学博士 松本淳一
まつもとじゅんいち：1971年、愛媛県松山市生まれ。25ミクロンという薄さにこだわった削り節などの新商品開発だけでなく、大学との協働による研究など、業務は多岐にわたる。小中学校への出張授業も近年増えているという

