届け 世界の果てまでも

令和５年１月２７日　Ｎｏ．６１　文責　校長　飯久保一男

１月２４日～１月３０日は「学校給食週間」です。

給食がつなぐ

前号でも紹介した，「心に残る給食の思い出」作文コンクール優秀作品です。

「給食献立表がつなぐ家族の輪」　　安芸市　５年男子

僕の家の冷蔵庫には給食の献立表が貼られています。何気に貼られている献立表だけど，それは僕たち家族をつないでくれています。

僕の１日は献立表を見ることから始まります。安芸市内の小学校で教員をしている母と「今日の献立は何やった？」という会話で朝が始まります。母も僕も同じ給食を食べています。朝だけではありません。冷蔵庫の前に行くたびに眺めています。３月までは，献立表を眺める家族があと１人いました。２歳年上の姉です。

夕飯のときに，母と僕で給食の話で盛り上がると，姉は「給食いいな。お母さんのお弁当もおいしくて好きやけど。」と言ってきます。「給食のある中学校へ行ったらよかったのに。」と僕は返します。そんな姉は，給食を食べなくなっても，冷蔵庫の前で何気なく献立表を見ていることがあるのを僕は知っています。そのことを知っている母は，ときどき姉のリクエストに応えていることがあります。姉の好きな献立は，切り干し大根のサラダです。僕たち家族は，安芸市で採れた野菜が使われている給食が大好きなのです。クラスの友達の苦手な野菜がたくさん入っている献立のときは，じゃんけんなしでおかわりができるので，僕はとても幸せな気分になります。

家族でただ一人，給食を食べていない父は，僕たちが給食の話をしているのをうらやましそうにしていました。だから，去年，給食の試食会に参加してもらいました。そのときは，家族４人が同じ給食を食べました。こんな経験はなかなか味わえないものだと思ってうれしくなりました。

僕が夕食を食べられるのは，あと４年半です。給食センターの人たちに感謝をしながら献立がつなぐ輪を大切に味わって食べたいと思います。

※一部省略してあります。

「給食あるある」の一つに，給食の献立とその日の家庭の夕食のメニューが重なることがあります。お母さん方が心を込めてカレーをつくったところ，その日の給食がカレーだったなどという経験は意外とあるのではないかと思います。中には，給食の献立表を見て，重ならないようにしているという家庭もあるでしょうか。私は献立表を持って帰っていません…，よく重なる気がしています。

給食は学校の生活の中の楽しみの一つになっている子が多いと思います。献立表を見て，今日の給食は〇〇だ，明日は□□だとワクワクする場合があるのではと思います。中休みに校長室に遊びに来る子どもが，「校長先生今日の給食何だか知ってる？」「今日の給食の◇◇が楽しみ！」という言葉が出てくることがあります。昼休みには「給食の☆☆おいしかったぁ」という感想を聞くことはさらに多くなります。

前号で，ラーメンは中華料理か日本料理かわからないと書いたところ，ちょっとだけ反響がありましたので，調べてみました。いくつかの説がありました。

その１　ラーメンのルーツは明治時代に，日本の中華街の麺料理から生まれたという説があります。日本人が浅草に日本人向けの中華料理の店「来々軒」を開店しました。そのとき横浜中華街から中国人料理人１２人を雇ったそうです。看板メニューが「南京そば」「支那そば」などと呼ばれたラーメンの元祖だったそうです。つまり，ラーメンは，日本生まれですが，中国人の料理人がつくったものが始まりなのだそうです。それから日本に次々と中華料理店が生まれ，約１００年の歴史の中で，中国の麺料理とは全然違う日本独特の麺料理のラーメンに進化してきたとのことです。

その２　中国の「拉麺（ラーミエン）＝引っ張る麺」が起源という説もあります。江戸時代の初めに，日本に紹介されたそうです。日本人で初めてラーメンを食べたのは，水戸黄門として知られている徳川光圀だといわれています。そのときのラーメンは，中華料理と紹介されていたようです。それから３５０年，ラーメンは日本で大きく変化・発展し，特に和食の基本である「出汁」にこだわり，しょうゆ味から，みそ味やしお味，とんこつ味など，さまざまな種類のラーメンが生まれ，中華料理にはない，日本独自の料理のラーメンに進化してきたとのことです。

そして，日本の食品会社が「インスタントラーメン」を発売したことで，今では，世界中の人がラーメンを食べるようになり，ラーメンは日本の料理だとされているようです。

同じく前号でも少し触れましたが，海外から入ってきた料理を取り入れ，日本人の口に合うように進化・変化させることは日本の食文化の特徴の一つです。インド料理とは違う「カレーライス」がそうです。スパゲティの「ナポリタン」は日本生まれで，イタリアのスパゲッティのメニューにはないそうです。「オムライス」も日本で独自に進化した料理です。本校の校旗の文字を書いた東郷平八郎が，イギリスで食べたビーフシチューのおいしさが忘れられずに，海軍のコックにつくらせたのが「肉じゃが」の始まりという都市伝説があります。今では日本食の代表になっている「天ぷら」も海外の食文化を吸収し，日本独自のものにしてきたものです。

こちらも少しだけ反響がありましたので，ニュージーランドでの海外研修のこぼれ話を追加します。もともとが移民の国であるニュージーランドの人々は，私たちのつたない英語を粘り強く聞いてくれました。また，ニュージーランドの文化を理解していない私たちにとても親切に接してくれました。

…数人でレストランに行き，それぞれが食べたいものを注文したところ，店員に「too（トゥー） much（マッチ）」（多過ぎますよ）と言われました。日本の文化では，一人が一品を注文するのが普通ですが，グループで食べるならシェアして食べたほうがいいと言われました。日本のレストランで注文をしたときに「多過ぎますよ」と言われることがあるでしょうか。

…インドの方が経営しているカレーレストランに行ったときも「too much」と言われました。さらには，メニューに「＊＊fire（ファイヤー）」とある激辛らしいカレーを注文したら，店主が「very（ベリー） hot（ホット）」（とっても辛いよ）と言って調理場へ行き，実物を持ってきてくれ，この量があって，こんな真っ赤なカレーだけどいいのかと見せてくれました。せっかくなので，そのカレーを注文しましたが，本当に口から火が出るかと思いました…。

帰るなり「給食おいしかった」と教えてくれる娘
その言葉でがんばれる
お母さんのライバルは学校給食　　（川畑　香織　札幌市）

日本ＰＴＡ全国協議会「三行詩コンクール」より（令和２年度校長通信 No.１３より再掲）