



令和3年10月12日
10月号
杉並区立神明中学校
校長 山内 清一
栄養士 山本 貴子

素晴らしい文化発表会をありがとうございました。練習の都合で、文発直前2週間は、20分前倒しで給食を提供しました(その影響で、9月末の「鶏つくねの豆乳スープ」は「鶏肉の豆乳スープ」に変更して対応しましたので、楽しみにしていた人には申し訳なく思います。近々献立に入れられるよう考えますので今しばらくお待ちください)。午後3時ごろ廊下を歩いていると、皆が窓の外にむかって懸命に声を出しています。私の中学時代も「合唱コンクール」があり、なかなか声を出してくれないクラスの皆をまとめるのに四苦八苦した記憶があります。大変素晴らしいことに、神明中の生徒さんはしっかり声を出して歌う人ばかりです。神明中学校に務めることができ、心底、とても幸せだと感じました。

内田先生の指導の下、発表された各クラスの歌声は、皆に大きな感動を与えたのではないのでしょうか。

来年も頑張ってください。

<蕪はどうなったの？>

9月から2年生が育てている「蕪」は、11月のどこかで給食メニューとして使用できたら良いと考えています。採れた蕪は、葉の部分を使って菜飯ごはんにでもしようかな、と考えていたところ、楠元先生から、「蕪の葉」は虫に食べられてしまい危機的状況であるという報告を受けました。無農薬で作ることがいかに大変か、思い知らされます。今回のように、葉っぱが虫に食べられてなくなり、光合成ができなかつたら、茎の部分も大きく育つことができず、その結果、小さなカブしか収穫できません。

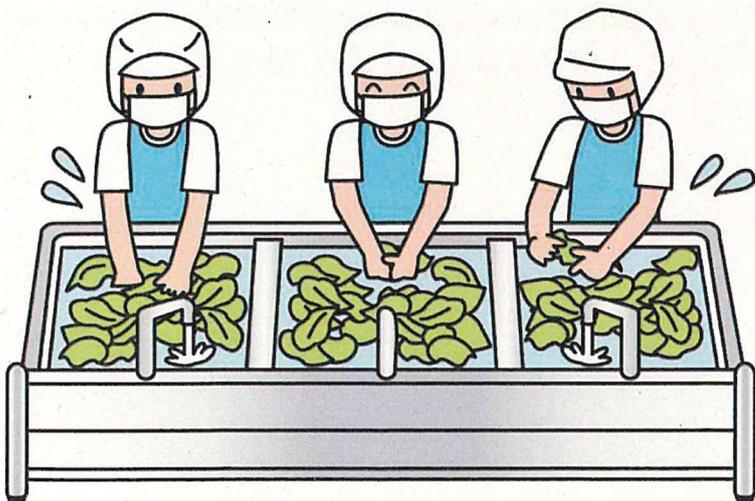
もちろん、八百屋さんでも、虫食いの小さな野菜は売り物にはなりません。実際給食室に、虫食いかつ、規格よりも小さな野菜が沢山納品されれば、栄養士は真っ青になって、八百屋さんへ電話して交換してくれるようお願いいたします。想像してみてください。小さなカブ10キロと大きめのカブ10キロでは、どちらが早く皮むきが終わるで

しょうか？答えは大きめです。家庭料理の規模なら何とかなるかと思いますが、働く人数や時間に制約のある学校給食の場合、大きいカブと小さいカブであれば「大きいカブ」を選びたいと思うものです。

ところで、日本に出回る農薬は、安全性が確認されたものです。新しい農薬の認証試験はラットやウサギなど哺乳動物によって行われ、薄めた農薬と餌を毎日、一定期間投与し、のちに腫瘍ができていないか、生まれた子が奇形ではないか、

その他にも様々な試験を行い、何事もなければ農薬として認可され、使用量を守った上で、田畑に使っても良いとされます。

「有機農業推進法」は、有機農業の発展を図ることを目的として作られた法律です。そこで、「有機農業」とは、化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農作物を生産することに由来する、環境への負荷をできる限り低減した方法を用いて行われる農業であると、明記されています。



しかし、農薬を使用しない場合の病害虫の影響については、(社)日本植物防疫協会において1991年、1992年および2004～2006年に試験を実施しています。それによると、農薬不使用により、ある程度収穫できる作物もありましたが、収穫が皆無になる作物もあったとのこと。たとえ、農薬を使わなくても、家庭菜園のように栽培面積が狭く、単一の植生ではない場合は、病害虫の被害が目立たないこともあります。しかし、りんごやもものように病害虫の被害が多い作物もあり、一般的に栽培面積が大きくなればなるほど、また同じ作物を長い間連続して栽培をすればするほど病害虫による被害を受けやすくなり、実際の農業生産現場では病害虫や雑草の防除が必要になります。

小さなプランターではありますが、この授業を通して、無農薬で野菜を育てる大変さが分かります。そして、巷で言われている有機農法は、まだまだ課題が多そうです。食料の安定供給の観点からも、今のところ私たちは、農薬と上手に付き合っていく方法をとらざるおえないのです。

学校では、これ以上葉を食べられないように、「虫よけネット」をつけて対応します。11月、無事に「蕪」を収穫できると良いですね。あきらめてはいけません。私も楽しみです。

<大分県>

10月21日(木)は大分県の郷土料理を出します。「大分」の県名の由来は上古の「景行天皇」の言葉に由来し、「多き田」から「大分」になったそうです。大分県は、福沢諭吉や滝廉太郎、そして伝説の大横綱・双葉山の故郷です。

「とり天」は鶏肉の天ぷらです。そして、大分県内各地に「とり天屋」があるといえます。2019年、総務省が都道府県庁所在地と政令指定都市を対象に、一世帯あたりの鶏肉年間消費量を調査したところ大分市が全国1位になりました。

「とり天」は、別府市内にある県内初のレストラン「東洋軒」が発祥だとされていて、昭和初期、既存メニューの唐揚げが骨付きであったために女性が食べづらいうらやましいという気遣いから、骨のないもも肉を食べやすい大きさに切り、天ぷら風にアレンジしたのがはじまりでした。唐揚げより早く調理できて、サクサクと柔らかい衣は、またたく間に評判となり、やがて、さまざまな飲食店が「とり天」を提供するようになったといえます。

「だご汁」は「だんご」といっても、小麦粉を平たく延ばして作ります。同じ生地になごをまぶすと、おやつの「やせうま」にもなります。大分県は台地が発達しており、米づくりに適さない土地が多く、古くから畑を基盤とした麦などの穀物栽培が盛んでした。穀物のほとんどは粉にされたため、大分県では粉食文化が各地に根づいています。「だご汁」はその代表格で、小麦粉をこねて薄く带状に引きのばしただんごを具材とともに、九州地方でよく食されている麦味噌、または合わせ味噌や白味噌仕立ての汁に入れていただきます。米が不足していた時代には、米の代わりに日常的に食べていたそうです。

「かぼす」は大分県特産のかんきつで、日本の生産量第一位です。さわやかな酸味と香りが特徴で、大分県の人々は、酢の代わりに、さまざまな料理に「かぼす」を使用します。とり天のほか、味噌汁にまで絞って入れる人までいるとのこと。

当日は、白菜のかぼす風味、かぼすゼリーを出します。

<東京>

大分県に続いて、10月26日(火)は東京の料理を出します。28日に1年生が校外学習で東京巡りをするということで、試しに入れてみました。両国国技館で行われる相撲から「ちゃんこうどん」を主食にしました。

「もんじゃ」は駄菓子屋で食べる子どものおやつで、名前は「文字焼き」がなまったものとされます(作る途中、鉄板の上の生地に字を書いて子供に教えたり遊んだりしたことから名づけられたという説があります)。給食で出すのは難しいので、今回は「もんじゃ春巻き」にします。「あしたば」は古くから伊豆諸島に自生するセリ科の植物です。「明日、葉を摘んでも明日には新芽が出る」といわれるほど生命力が強く、そのために「明日葉」という名前がつけられました。学校給食週間で以前、「明日葉チーズケーキ」を出しましたが、今回は素材そのものを味わってください。

