

農林水産大臣賞

『味噌が教えてくれたもの』

愛知県豊橋市立つつじが丘小学校 六年 磯部 那月

私は、富山県から愛知県に引っ越ししてきた。富山にいた時から、給食が大好きだ。四時間目になると、おながが「グウツ〜」と鳴る。そして、給食はまだかなと時計をチラチラ見るのが習慣だ。

「いただきます。」

待ちに待った給食だ。みそ汁を一口飲んだ。

「あれ。いつもとちがうぞ。色も濃いし、食べたことのない味だ。」

私は、少しがっかりした。

家に帰って、母にみそ汁が富山の給食とはちがう事について話をした。すると、母が「ああ。愛知の名物赤みそだね。どうだった。」

「うーん。正直、富山のみその方がおいしかったかな。」

と返事をした。

「今度、岡崎のみそ工場に家族で行こうか。」

と母はニコニコしながら言った。母は愛知県の生まれだから、赤みそが大好きだ。

ある日、約束通り岡崎のみそ工場、まるや八丁味噌に見学へ行った。八丁味噌作りは、江戸時代から始まり、『伝統の技』と『伝統の味』を守り続けている。『伝統の技』とは、直径、高さとも六尺もある木桶に仕込み、三トンもの重石を石積み職人たちの手で、一つ一つ積み上げる八丁味噌作りならではの技である。また、『伝統の味』を作る為、大豆と塩と水のみを使い、人の手を入れず二夏二冬自然の摂理に従い、素材のうまみを引き出している。そして、赤みそは八丁味噌に米みそなどを混ぜて、食べやすくしたものであることも分かった。給食で食べたみそ汁も、この赤みそのみそ汁だ。

味噌工場に行き、みそをつくるには、職人が一つ一つ手作業で仕込んでいたり、完成までに二年という長い月日がかかっている事を知った。赤みそには多くの人々の思いが詰まっているのだ。

その後、再び給食で赤みそのみそ汁が出た。以前食べた時より、おいしく感じた。大きな味噌の桶や職人さん達の苦勞が頭に浮かんだ。

それから、給食では地産地消が取り入れられている。愛知では、赤みそや枝豆、大葉等が使われている。一方、富山では、白エビや小松菜、梨等が使われていた。地産地消は地域を活性化させると共に、地域の味や伝統を知るよい機会にもなるだろう。他の地域の料理も給食で食べてみたい。また、富山の友達にも、赤みそのみそ汁を紹介したい。

私は、給食のみそ汁を通して、給食が届くまでに、農家や味噌職人、給食センター、配送業者の方々等、多くの人々が関わっている事が分かった。私は、色々な人が思いを込めて作ってくれた給食を、感謝しながらいただきたいと思う。そして、特色ある地域の料理を他の地域に給食で紹介することで、多くの地域との交流が深まることを望んでいる。