

公益社団法人 日本給食サービス協会会長賞

『大切にしたいふるさとの味』

愛媛県松山市立余土小学校 六年 渡部 小夏

私の学校の給食には、全国各地の郷土料理が出る、味めぐりこん立があります。私はいつも、味めぐりこん立の日がとても楽しみです。味めぐりで、その地域のことをもっと詳しく知れるし、食べている時、その地域に行ったような気分になるからです。

「今月の味めぐりはどこだろう。」

こん立表をもらって一番に確にんするのは、味めぐりこん立です。今月の味めぐりこん立は、愛媛県でした。

「今月は、愛媛だ！どんな料理が出るのだろう。」

私の住んでいる所だからこそ、何が出るのかとても気になります。今回は、「おもぶり」でした。

「おもぶり？」

私の祖父は、秋になると栗が入った混ぜご飯を作ってくれます。祖父は、その混ぜご飯を「おもぶり」と言っています。ですが、給食のおもぶりは山菜が入っているようです。

不思議に思った私は、おもぶりが出る日がとても楽しみにしました。

その日の朝、いつものように、家の冷蔵庫にはってある給食のこん立表を見ました。

「今日の給食、何なん？」

と母。教師である母は、私と同じメニューの給食を食べています。

「今日は、おもぶりとすまし汁とレモン風味づけと鯛のころもあげだよ。」

言いながら、はっとしました。今日は、まさにまった味めぐりの日です。そう思うと、とてもわくわくしてきました。

四時間目が終わるチャイムが鳴ると、いいにおいがただよってきました。私の机に置かれたおもぶりから、とても美味しそうなにおいがします。タケノコなどの山菜が入っていて、とても美味しそうに見えます。

「いただきます。」

いざ、食べてみると、春の味がして、とても美味しい！おもぶりは愛媛の味なのだと思うと、よりいっそう美味しく感じられます。でも、祖父が作ってくれる栗のおもぶりと給食のおもぶりとのおもぶりはまだ分からないままです。気になったので調べてみると、おもぶりは、季節の食材を入れた混ぜご飯のことだということが分かりました。

「なるほど！」

祖父が作ってくれるおもぶりは、秋が旬の栗を入れていて、給食のおもぶりは、春が旬の山菜を入れていきます。やっとなぞが解けたしおもぶりについてもっと詳しく知れたので、とてもうれしかったです。

味めぐりがあることで、受けつがれてきた伝統の味を知り、その味を未来につなげていく事ができます。私はさっそく、祖父母に作り方を聞いておきたいと思いました。