

農林水産省食料産業局長賞

『地域の文化を知るために』

愛知県弥富市立桜小学校 六年松組 男子 峯岸 輝

自分が通う小学校では、その地域の食文化を知るために郷土料理が昨年から月に一回出るようになりました。郷土料理とは、その土地ならではの伝統料理のことで、地域でとれる旬の食材を使ったり、ほかの地域ではみられない独特の味つけや特別な調理法でつくられたりする料理のことで、自分の中ではそれが、月に一度の楽しみとなっています。今までたくさん地域の郷土料理が出ましたが、その中でも、今年の七月に出た大阪府の「ごんぼ汁」と昨年に出た埼玉県の「冷や汁うどん」という郷土料理が自分の中で一番興味をもちました。

ごんぼ汁は今年の六月に起きた地震で特に大きな被害を受けた枚方市の郷土料理です。ごんぼとはごぼうのことでしたが、給食で出たときは知らなかったのが分かりませんでした。ですが食べてみるととても美味しかったです。色々な具が入っていて、自分の中では今まで食べた郷土料理の中では上位に入る美味しさでした。もう一つは埼玉県の冷や汁うどんという郷土料理です。この料理は食べる直前に氷を入れる今までにない郷土料理でした。キュウリと青じそが入っていて、その中にうどんを入れて食べる郷土料理でした。この料理は夏に出たので冷たくて、とても美味しかったです。味もあまり濃くはなく、さっぱりとしていて、とても美味しかったです。郷土料理の中にもポピュラーな物から無名の物まで種類は数えきれないほどあります。料理の他にもデザートも印象に残っています。宮城県のずんだもちです。この郷土料理はもちの上に枝豆でつくったあんをのせたものです。ずんだもちのずんだの語源は豆をつぶす意味の「豆打」がなまった説があります。仙台藩伊達政宗の陣中で、太刀で枝豆をすり潰されたことも語源となっています。このように歴史が関わっていることもあります。

今回給食の郷土料理を食べながら、それぞれの地域の風景を想像しました。まだまだ、たくさんさんの知らない郷土料理があると思うので、将来その土地に行ってその土地の空気を味わいながら、郷土料理を食べてみたいと思います。また、郷土料理が生まれた理由についても調べると、より深く味わえるのではないかと思います。給食を考える栄養士の先生や、調理する調理員さんは自分たちが美味しく食べられるように工夫してくださっているのです。とても感謝したいです。小学校の給食も、あと残り7ヵ月ぐらいですが、貴重な給食をよく味わって食べたいと思います。