

## 農林水産大臣賞

『世界にほこる給食』

東京都墨田区立第一寺島小学校 五年一組 女子 金子 桃花

その日の気分を選んだランチヨンマットをランドセルにしまい、冷蔵庫にはってあるこんだて表をチェック、私の朝の楽しい日課だ。給食はどれもおいしくて好きだけれど、大好きなメニューだとテンションがあがる。例えば、ミートスパにハニーサラダ、フルーツポンチだったら最高だ。どんなに天気が悪くても、友達とけんかしていても、難しい算数のテストがあったとしても、給食のことで頭がいっぱいだとうキウキした気分です学校に行ける。給食の時間は、クラスみんなが笑顔でホッとしていて、食べるよ、「よし、午後も頑張ろう」と元気がわいてくるのがわかるから好きだ。そんな楽しい時間の中でも忘れられないのがあの夏の日の給食だ。

私の通う墨田区立第一寺島小学校では、授業の一環で地元の名産物である「寺島茄子」を苗から育てる取り組みをしている。かつて江戸時代にこの地域で栽培されていた江戸東京野菜だ。小ぶりで丸々とし甘い味わいが持ちようだ。私も三年生のときに、寺島茄子の栽培をした。栽培にあたっては、三鷹の農家の星野さんが学校まで来てくださった。「あぶら虫よけのスズランテープはこう巻くんだよ」など一つ一つ丁寧に分かりやすく教えてくださった。その丁寧で真剣な姿から、私達になすを愛情もって育ててほしいという思いが伝わってきた。

おかげで、なすはグングンと成長し、梅雨があけるころには小さな実がなった。それを見つけた時には、飛びあがりそうなくらい嬉しかった。なすは日々成長し立派に育っていった。それを見て私は、私達が大切に育てたからこんな立派になったんだとほこらしい気持ちになった。収穫の時がきた。みんなで汗をかきながら丁寧になすをとり、そつとカゴに入れた。空には入道雲があり、土のにおいがした。いつもと違う学校にいるように思えた。そして、調理員さんが輪切りにしたなすを油でいためて、給食で出してくれた。それは、おいしくておいしくてほっぺたが落ちそうだった。私は食べながら、いつも何気なく食べている給食の材料も、それぞれ大切に育てられ愛情をもって送り出されている。また、それをおいしく調理してくださる人がいる。だから、食べ物そのものだけでなく、たずさわった人達に感謝の気持ちを込めて「いただきます。」をしたいと思います。

私は、こんなにおいしくて栄養バランスのすぐれた給食やそのシステム、江戸東京野菜など日本の文化がもつと世界に広がってほしいなと思う。そして、将来世界に日本の食文化を広げる仕事にたずさわりたい。そのためにも、給食を残さず食べ、しっかりと勉強し、運動し、健康な心と体をつくってほしいと思う。