

公益社団法人 日本給食サービス協会会長賞

『徳島の想いがこもった給食』

徳島県徳島市千松小学校 六年 男子 鈴木 晴賀

業間休みが終わり、体育館横を通り過ぎる時、ぼくはいつも大きく深呼吸をします。それは大好きな給食を作っているにおいをかぐためです。キムチ丼、夏野菜のカレー、お魚のフライ。この給食室からただよう美味しそうなにおいのおかげで、三、四時間目の授業でも、「もうすぐ給食だ！もう少しがんばろう。」と言いきかせて毎日過ごしていきます。

一番印象に残っている給食のこん立は、徳島県の産地消食です。ハモのフライ、阿波尾どりの唐揚げ、そしてそば米汁です。ぼくは二年生の時に徳島県に引越してきたので、ハモも阿波尾どりもそば米汁も食べたことがありませんでした。ハモは高級魚で骨が多いと聞いていたので、ドキドキシながら口に入れました。骨がキレイに取り除いてあり、うなぎのような食感で、カリッ、フワッ、ホロホロで初めて食べた事もありとても感動しました。そば米汁は、ニンジンやコンニャク、ちくわ、そしてそば米が入っていて、雑炊というよりもお雑煮に似た味で美味しかったです。

家に帰ってから母に聞いてみると、母もそば米汁の事を知らなかったのので、一緒に調べてみました。源平合戦で負けて祖谷にやってきた平家の人々から伝わる郷土料理だと分かりました。そしてスーパージンにもそば米が売っていて、ビックリしました。

次にハモを調べる事にしました。ハモの産地は、一位が兵庫県（淡路島）二位が徳島でした。西日本で食べる文化があるそうで、千葉県出身のぼくは全く知りませんでした。給食を通して地元徳島の郷土料理を知ることができて良かったです。

さらに、ぼくはもっと給食の事を知りたいと思いました。ぼくの小学校は、九百人近くの児童が通う大きな学校です。早く美味しくたくさん量の給食を作っているのか。ちょうど給食室で働いている友達のお母さんに話を聞いてみる事にしました。まず、ぼく達が登校する八時すぎに学校に来て消毒機械の準備をします。全部で九百人分なので、ニンジンだけで百キロ起える時があると聞き、とてもおどろきました。一番大変な事は、毎日給食のメニューが違うので、毎回やる事が違う事だそうです。給食時間が決まっているので毎日が時間との戦いらしいです。

次に、衛生面で気を付けていることについて聞きました。服装はもちろん、食材への配りよに驚きました。なんと野菜を三回も洗うのです。更に、みんなで毒見までして安全性を確かめているそうです。ぼくは、給食を作る人の手心や工夫を知り、いつも食べられている給食の見方が変わったような気がしました。

このような質問を通して、ぼくは大好きな給食の裏側では給食にたずさわる人達の努力や責任を知りました。夏休みが明けた後のみんなの想いがこもった給食が楽しみです。