

# 正月を寿ぐ、 郷土の食

その土地で獲れた食材を使い、その土地に伝わる味を作る。ハレの日はもちろん、普段から取り入れていけば、それはきっと郷土食を受け継ぐことに繋がっていく。

## 新しい年を祝う給食には 昔ながらの習慣を盛り込んで

しめ縄を飾って鏡餅を供え、お節や雑煮を準備する。歳神様を迎えるために、正月には様々な習慣がある。

新潟県村上市では、正月に鮭を雑煮に入れる家もあれば、塩引き鮭を使った飯ずしを作る家もある。それほどまでに、鮭は身近な食材であり、正月を祝う席には欠かせない食材なのである。さらに、村上小学校では、塩引き鮭を作る食育授業を行っているので、児童にとっては、よりなじみのある存在だ。

「おかわり」という声が聞こえ始め、教室はあっという間に賑やかになっていく。その姿を見た山貝さん兄弟もうれしそうに、緊張が少しほぐれた様子だ。というのも、給食の前に行われた食育授業では、緊張の連続だったのだ。出汁について、村上の正月について、きちんと分かりやすく説明したいと、二人は台本を用意して児童達の前に立っていた。その甲斐あって、授業でも給食でも児童は、地元の食材の大切さをしっかりと味わうことができたようだ。幼い頃の記憶は、舌はもちろん、鼻にも耳にも残るはずだ。正月に限らず、普段の給食に故郷の味を取り入れれば、自然な形で郷土食を伝えていけるというお手本になる和食給食だった。



〔左〕この日の天気は雪。冷え込む廊下には温かな出汁の香りが漂う。給食を運ぶ足も自然と軽やかに  
〔右〕地元の味をしっかりと味わう。「出汁を感じる」「鮭をもっと食べたかった」という感想が多く聞かれた



色を確認し、香りを確かめ、慎重な面持ちで出汁を試飲する児童たち。「おいしい!」とほころんだ笑顔に、緊張していた山貝さん兄弟が胸をなでおろした瞬間だった



学校給食を作るのは初めてという山貝さん兄弟。見玉先生や調理スタッフの方と、出汁の引き方、食材の切り方などを確認し合いながら、和気あいあいとした雰囲気の中で調理を進めた



主菜は、村上市にとって最も身近な鮭を揚げ出しにし、出汁が効いたあんをたっぷり絡めていただく。児童たちに、地元の味と風習を感じてほしいという想いから、村上の正月に欠かせない食材にこだわった



村上小学校は山貝さん兄弟の母校。現在、自身の子どもも通っている。特別な場所とあって授業・給食調理とも緊張が拭えなかったが、給食喫食後の児童との集合写真ではほっと笑顔に

外に出て改めて気づく  
地元の食材の良さを  
伝える献立を

和食給食の献立を考えるにあたり、山貝さん兄弟がすぐに考えたのはこの鮭だ。長らく鮭の恩恵を受けてきた村上だが、食の多様化から正月に鮭を食べない家庭の話も聞いていた。「正月をテーマにするからには、ぜひ鮭を使いたい」兄弟で話し合い、学校給食を通して児童に村上と鮭の関係について伝えたいと考えた。

山貝さん兄弟は、それぞれ京都の店での修行を経て、実家である割烹料理屋を継いだ。「村上を出て初めて、地元の食材の良さを実感したんです。戻ってからは村上産の魚介や野菜を多く使う料理を作るようになりました」と二人は口をそろえて話す。鮭を主菜にという希望は、そんな兄弟の地元愛あつてのことなのだ。

そんな思いの詰まった主菜では、鮭を揚げ出しに仕立て、そこに地元産のアスパラ葉（オータムボエム）を添えることに。彩りがよく、パツと華やかな雰囲気を作ってくれる。さらに正月らしさを演出するために考えたのが、雑煮。鶏肉は地元の「越の鳥」を使用し、野菜もできるだけ近くで採れたものを取り入れた。副菜では、伝統的な保存食である打ち豆に旬のほうれんそうを合わせ、お浸しにした。

はじめは神妙な面持ちで食べ始めた児童達だったが、そのうち「おいしい」

栄養教諭  
児玉久都子

こだまこみこ：普段から給食で和食を多く出しており、今回の献立は何度も山貝さんと献立の打合せを行った。できた献立は地元の食材をふんばりに使った、新潟村上市らしい献立に仕上がった



割烹 新多久  
山貝真久（兄・左）  
山貝亮太（弟・右）

1978年と1979年生まれの年子の兄弟。新潟県村上市生まれ。京都調理師専門学校を卒業後、京都の料理屋にて修行し、家業である「割烹 新多久」に入る。兄は板場、弟は煮方を担当し、兄弟で新多久の味を守っている



DATA  
対象地：新潟県村上市  
対象校：村上市立村上小学校  
提供食数：308食  
米飯給食回数：週4.0回  
米飯炊飯方式：委託炊飯  
献立方法：独自献立  
教科・領域：総合的な学習の時間