## 食文化に目をむけると，新川中学校にたどり着きました

「初夏」になると，尾張西枇杷島まつりが開催されます。それを待ってい たかのようにこの地方でも夏まつりが次々と始まります。まつりの日は心が華やぐとともに，ハレの日の食事に体も喜びます。

「ハレ（晴）」とは特別な日のことです。それに対する日常のことを「ケ（褻）」 と呼びます。ケとは「気」とするとわかりやすいのですが，ケの生活が長く
続くとやがて「気枯れ」てきます。これを放つておくと「病む」ことになります。まつりや伝統行事等で周期的に休養や食養生することは，理にかなっており，そこから各地の自然や風土にあった伝統食が生まれてきています。料理の呼び名にも違いがあります。ケの日の主食である「少量の米 に畑の作物を増量したもの」を「糅飯（カテメシ）」といい，ハレの日の「米だけで炊く」ものを「御飯」 と「御」をつけて呼びました。「糅飯」に汁を加えたものは「雑炊」，「御飯」 に汁を加えたものは「御逴」，日常食べる漬物（香の物）は「古香」，ハレ の日の漬物は「新香」と使い分けていました。

伝統食，郷土食，和食等，いろいろな言葉がありますが，どれも自然を尊重する精神がみえてきます。料理だけでなく食材や素材，調味料，調理法，食器や箸等の道具，様式•演出•作法など，伝わってきた様々な食文化も，その根には「風土」があります。自然や歴史に関する地域固有の物語がそこにあるのです。

48 年前，新川中学校は文部省（現在の文部科学省）から「学校給食米利用実験指定校」として3年間の委嘱を受けて，米利用のための給食実験を行っています。それまでパン（一部湎）だけだつ た学校給食に日本の食文化を取り戻す大きな試みでした。全国で小学校 30 校，中学校 17 校。小さ な学校が指定される中で，新川中学校は生徒数 830 人の期待校でした。パンに「ひじきの煮物」，「す きやき」の学校給食を一変させるきつかけを新川中学校が担っていたのですね。

食育の柱の一つには「食文化の伝承」があります。今は「ハレ」と「ケ」の区別がつきにくくなっ たといわれていますが，「日常は旬の野菜などを入れた具だくさんのみそ汁を作って「一汁一菜』と決める。でも『ハレ』の日は…」など，自分なりの家庭のハレの日，ケの日を作ってみませんか？


参考文献：学校給食の発展 文部省•日本学校給食会発行 1976.3愛知の学校給食 財可法人愛知県学校給食会 1976.12

文責 愛知みずほ大学短期大学部 客員教授 上原正子

## 清須市て作られる埕莱を知ろう！！

## 清須市食育マアツプ（特産野菜：地元産野莱）

地域でとれたものは安心です！
## 地産地消のメリット

①新鮮でおいしく，栄養価の損なわれていない食材を食べることができます。
（2）生産者の顔が見えるので「安心」です。
③食材本来の「旬」を感じることができます。


清須市では，農地が少なくなってきていますが，多くの野菜が作られています。
毎月19日の『食育の日』には，地元農家の協力により給食メニューに登場します。（以下は，地元産野菜の一例）

4月 春キャベツ
6月1ジャガイモ，枝豆，小松菜
7月 か かりもり
9月 とうがん
10月ゝさつまいも

11月）水菜
12月 宮重大根
1月 白菜，だいこんきよす，ほうれん草，西牧にんじん かぶ，さといも，キャベツ，ねぎ，小松菜
2月 なばな

