

毎月 19 日は食育の日



仙台市立川前小学校 令和5年 10 月 13 日発行

「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテストの募集について

10月には食品ロス削減月間になっています。これに伴い、消費者庁より、食品ロス・ゼロについての川柳コンテストの募集が来ています。どなたでも応募できます。

詳しくは、「消費者庁 食品ロス」で検索するか、右記の QR コードから確認してください。
応募期間は10月31日までです。

応募はこちらから↑

毎年 10 月恒例！今年も東北の郷土料理＆御当地グルメを楽しみましょう！

毎年 10 月の最終週末に東北6県で実施される東北文化の日に合わせ、川前小では10月の給食に東北6県の料理を取り入れることを恒例にしています。日本全国には、郷土料理といわれる料理のほかに、名物料理や御当地グルメ、B 級グルメなどと呼ばれる料理が数多くあります。最近では、その区別が難しくなっていますが、郷土料理と名物料理（御当地グルメ・B 級グルメ）の違いは次のようになっています。

郷土料理

地域でとれる産物を上手に活用して、風土に合った地域独自の調理法で作られ、昔から伝えられてきた料理です。

日本は南北に長く、森や山、川や海などの自然に恵まれ、四季があります。そのため、全国各地に個性あふれる郷土料理がたくさん存在しており、歴史や文化、食生活とともに現在に受け継がれています。しかし、近年では地域との関わりが少なくなったり、家庭で作る機会が減ったりしたことで、その継承が危ぶまれてきています。学校給食では、大切な日本の食文化とその歴史を継承していくために、郷土料理を積極的に献立に取り入れています。

名物料理・御当地グルメ

町おこしなど地域活性のために新しく発掘、創作された料理で、比較的歴史が浅い料理です。今年は新しい御当地グルメも登場します！

多くは明治、大正、昭和に生まれ、徐々に市民権を得てきた料理で、いつしか地元の人々の間に根付き、いわばその土地のソウルフードとも言える食べ物です。比較的歴史は浅いものの、地域の人々に愛され、親しまれてきた食べ物や料理ですが、テレビ番組などメディアに取り上げられたりして全国的に有名になったものも多くあります。味は A 級、でも値段はリーズナブルに B 級ということで、いつの頃からか B 級グルメとも呼ばれるようになりました。

宮城県の料理「仙台せり鍋」「ずんだだんご」とみやぎ水産の日として「まぐろのにんにくみそ焼き」

海の幸にも山の幸にも恵まれている宮城県は、「食材王国」として発信し、食べ物がおいしいことで全国に知られています。そのルーツは、グルメ武将として有名な伊達政宗公にあります。水田の整備や全国初のみそ工場の建造（現在の仙台みそ）などのほか、「ずんだもち」や「はらこ飯」など、政宗公ゆかりとされる郷土料理も多くあります。

★塩釜港で水揚げされたマグロ「三陸ひがしもの」は高級ブランドマグロ、「仙台せり鍋」は仙台御当地グルメ！

三陸東沖で9月～12月にかけて漁獲され、塩釜市魚市場に水揚げされる生マグロのうち、条件を満たしたメバチマグロは「三陸塩釜ひがしもの」として認定され、ブランドマグロとして売り出されます。仙台せり鍋は、10数年前に仙台の料理屋の主人が、せりは根っこまで食べられることを広めたいと考えた鍋料理です。仙台せりの生産地は名取市で、せりの生産全国一位になっています。せりは、仙台雑煮にも欠かせない食材で、昔から宮城県ではなじみ深い野菜です。



青森県の料理

「みそカレー牛乳ラーメン」「いかメンチ」「青森りんご」

青森県の料理は、今年は新メニューで揃えました。どんな味なのかお楽しみに！

★「みそカレー牛乳ラーメン」は、50年以上の歴史があるご青森市民のソウルフード
札幌出身の店主が、東北に札幌ラーメンを広めたいという思いで青森市に開店。その頃、中高生の間で、ラーメンにケチャップやマヨネーズやコーラなどを様々なものを入れて食べる遊びが流行した。そんな中で、みそラーメンにカレーと牛乳を入れて食べるとなぜかおいしい」という噂が流れ、それをヒントに青森ご当地ラーメンとしてメニューにしたのが始まりだそうです。今では毎日行列が絶えない店になっているようです。

★「いかメンチ」は現代のSDGsにも通じる郷土料理

戦後の食糧難の時代に、貴重ないかを余すところなく食べるために、ゲソと野菜くずをミンチにして丸めて揚げたのが始まりの津軽地方の料理です。スーパーなどでも定番品として売られており、最近はイカメンチ丼やイカメンチバーガーなども登場しています。

秋田県の料理「きりたんぼ鍋」、「本荘ハムフライ」

★秋田といえば、やっぱり郷土料理「きりたんぼ」は外せない

秋田の代表的な郷土料理といえば「きりたんぼ」や「だまこ」は外せません。杉の木で作った串に、ごはんをつぶして細く巻き付けて炭火でこんがり焼き、みそを塗ってそのまま食べたり、焼いたきりたんぼの串を外して鍋に入れて食べるきりたんぼ鍋と二通りの食べ方があります。「だまこ」は、きりたんぼの種を串に巻きつけずにそのまま丸めて鍋に入れたものです。きりたんぼ鍋のほかに、秋田には「しょつつる鍋」という郷土料理もあります。

★秋田県由利本荘市の御当地グルメ「本荘ハムフライ」

昭和30年代に、由利本荘市にハム工場ができたことをきっかけに、地元の肉屋やスーパーなどでハムフライ（ハムカツ）が売られるようになりました。子供の小遣いでも買えるほど値段も安かったので子供のおやつとしても親しまれていました。学校給食の献立でもおなじみのようです。

山形県の料理 「山菜おこわ」

「山形風いも煮汁」「玉こん」「ラフランス」

山形は、果物やそば、山菜など山の幸が多いことで知られています。初夏のサクランボに夏の桃にスイカ、秋にはぶどうやりんごなどたくさんの果物を生産しています。そして山形の果物といえば「ラフランス」。ラフランスが山形で作られるようになったのは、大正時代からです。洋なしが日本に入ってきたころは、人気がありましたが、昭和60年代から人気が出て、今では果物の女王と言われるようになりました。

★山形といえば、日本一の芋煮フェスティバル

山形の芋煮の歴史は古く、1600年代半ばから伝わる郷土料理です。最上川舟運の終点地で荷物を運んで来る舟を待ちながら、舟着場周辺の集落で手に入れた食材を鍋で煮て食べていたのが始まりです。ただし牛肉を入れるようになったのは昭和になってからのようです。

★子供も大好き！「玉こん」は山形の御当地グルメ

山形名物「玉こんにゃく」は、もとは、花見団子の代わりに、安くて手に入りやすいこんにゃくを丸めて作ったものでした。山形といえば「そば」も有名です。そして山形そばには「げそ天」が付き物です。給食では、げそ天ならぬ「いかの天ぷら」を出します。

福島県の料理 「ツナごはん」

「ざくざく汁」「円盤ぎょうざ」「王林」

★江戸時代から伝わる郷土料理「ざくざく」

「ざくざく煮」や「ざくざく汁」と呼ばれ、材料をざくざくと角切りにした汁ものです。冠婚葬祭や大みそかに食べる料理です。給食で何度か出している「こづゆ」に似ていますが、こづゆは干し貝柱で出しを取るのが特徴で、ざくざく汁は、かつお節や煮干しで出しを取るという違いがあります。

★大人気給食グルメ「ツナごはん」！

ツナとにんじんの混ぜご飯で、昭和51年頃からいわき市の学校給食メニューとして提供されており、今や市民のソウルフードになっており、セブンイレブンでも売っているそうです。

★円盤ぎょうざ

一度にたくさん焼けるようにと、丸いフライパンにきっちり並べて焼いた円盤ぎょうざは、福島市の名物です。

★「王林」はなんと福島生まれのりんご

王林は、福島県伊達郡で生まれたりんごです。

岩手県の料理

「ひつつみ」「一関ハラミ焼き」「江刺りんご」

岩手県北部は夏にヤマセと呼ばれる季節風が吹き、これが長く吹くと冷害になり、米が不作となることがあったため、米の代わりに小麦粉やそば粉を使った料理が発達したと言われます。

★「ひつつみ」は岩手県北部に伝わる郷土料理

粉に水を加えて練る「しとねもの」文化が発達した岩手の代表料理です。岩手の方言で「手で引きちぎる」ことを「ひつつむ」ということから名付けられました。

★一関市の町おこしグルメ「一関ハラミ焼き」

一羽の鶏から20gしか取れないハラミは、昔から一関ではお祝いの席に食べる習慣がありました。そのハラミを使って町おこしをしようと考えられたのが「一関ハラミ焼き」です。たまねぎとにんにくの芽と一緒に甘辛いみそだれで炒めた料理です。給食では鶏もも肉を使用します。

★岩手県は全国3位のりんごの産地

今年は、日ごとに青森りんご、福島りんご（王林）、岩手江刺りんごを使用します。味の違いを体験しましょう。