



片柳中学校だより

片柳

<学校教育目標> 夢をはぐくむ学校 ○自ら学ぶ生徒 ○心豊かな生徒 ○心身を鍛える生徒

さいたま市立片柳中学校

第10号 平成29年12月1日発行

さいたま市見沼区大字御蔵551

TEL 048-683-3173

シェフ給食への思いと期待…

校長 島村 暁

先日、ホテルブリランテ武蔵野総料理長、尾崎充氏によるシェフ給食(後のページで詳しく載っています)を行いました。尾崎シェフからは、朝礼のなかで「フランス料理の基本はソースです。今日は、人參が嫌いな人も美味しく食べられるソースを使って魚料理をつくります」というお話がありました。翌日、「デザートがおいしかった」という感想が多い中、「お魚の料理がおいしかった」「ソースがおいしくてパンにつけて食べた」といった感想がありました。このシェフ給食は、「生徒の食への関心を一層高めること」という目標がありますが、さらに、私は「本物の味」を知ってもらうひとつの機会になってほしいという思いもありました。尾崎シェフは、フランス料理界の一流のプロです。当日のデザートもお魚もサラダもスープもそのプロの料理人の味です。どうでしたか…。

そこで、朝礼でも話したエビチリのことをもう少し詳しく書きます。何年も前、給食でエビチリが出ました。色つや共に中華料理店で見ると同じでしたが、一口食べると「うん…?」という感覚が口の中に広がりました。担当者に「今日の献立はエビチリとあったけど…」と尋ねました。担当者からは「エビチリを出しました」という答えが返ってきました。私は、「本当にエビチリですか? ケチャップ和えではないですか、エビチリにしては甘くないですか」とさらに尋ねました。すると、担当者は「普通のエビチリでは生徒にとって辛いので豆板醤を控え、色取りと食べやすさからケチャップを多くしました」という答えが返ってきました。私は、「エビチリは辛い、そのことを生徒に経験させることは大切ではないですか、中学生だからといって甘いエビチリをだすことは正しい味を伝えていないのではないですか」と話し、次回からは本物の味で提供するようにお願いしました。

君たちは、未来のパパ・ママです。将来、君たちが親になった時に本物の味を知らないということは自分の子どもに正しい味を伝えることができなくなります。このことが続けば、正しい味のリレーが途切れてしまいます。数年前、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。大げさかもしれませんが、味のリレーは食文化のリレーでもあると思います。給食も家庭の食事でも安心・安全であることは当然のことですが、「本物の味」を伝えることも大切だと思います。ですから、「辛いものは辛い」「酸っぱいものは酸っぱい」であってよいと思っています。本物の味を知ることは、君たちの将来においてとても大切なことだと思います。中学生だからという理由で本当の味を提供されないのはどうでしょう、もし辛くて全部食べられなかったとしても、本当の味を知ることは大切だと思います。本物を知っていて自分の好みの味をつくることと知らないで好きな味で食べることは、大きく違うと思います。私は新関先生に「果実は旬で生のものを出してください」とお願いしてあります。冷凍されたものや甘いシロップに浸されたものは本当の味とおいしさを味わうことできないと思うからです。もちろん、給食は限られた食材費のなかでつくるのですから、なかなかたくさんの果実を提供することができない現状もありますが、可能な限り本物の味を伝えたいと思っています。その理由は、「味は、文字や映像で伝えることはできない」からです。実際に口にして、その経験のなかから知っていくものだと思います。でも、難しく考えて給食を食べる必要はありません、食事は楽しいものであってほしいと思っています。その楽しい食事の中で君たちが本物の味を知り、自分の味覚を育て、正しい味を伝えることができる(未来の)パパ・ママになってくれたらと思います。