

## 「和食」一考

校長 大谷 慎也

「うづみ火や 終には煮ゆる 鍋のもの」(蕪村) 日中でも寒さが身に染みる頃となりました。過日実施いたしました全校三者面談におきましては、御多用の中、保護者の皆様に御来校を賜り、厚く御礼申し上げます。また、2学期は生徒参加型の様々なPTA活動や育成会事業等が実施され、目に見える生徒の満足感や達成感を味わわせていただいたことに心より感謝申し上げます。

さて、11月24日は、「和食の日」でした。「和食」は、一般社団法人『和食』文化の保護・継承国民会議が提唱し、農林水産省や学界・料理界・外食産業等の関係者で検討を重ね、平成24年3月に国から「和食；日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ(国連教育科学文化機関)に申請しました。そして、平成25年12月にユネスコ無形文化遺産として登録することが決定され、世界的にも注目を浴びました。「和食の日」の設定につきましては、実りの季節であり、自然に感謝し、翌年の五穀豊穰を祈る行事が盛んに行われ季節である秋の日を考え、この年、「11月24日(いいにほんしょく)」を日本記念日協会に申請して、認定されとのことです。

『和食』文化の保護・継承国民会議は、平成27年3月に発展的解散を行い、現在「和食文化国民会議(略称「和食会議」)として、和食文化を保護し、次世代へ継承するために国民全体で共有する活動を展開しています。そもそもの考え方は、「和食」を料理そのものとしてではなく、自然を尊ぶという日本人の精神を体現した食に関する社会的習慣として位置付けています。第一に、新鮮で多様な食材と素材を用い、その持ち味を尊重する工夫施されている。第二に、栄養のバランスに優れた健康的な食生活を形成している。第三に、食事の場において自然の美しさや季節の移ろいを表現した盛りつけを行う。第四に、食が正月行事等の年中行事と密接な関わりを持っている。このような特徴あるならわしは、近年失われつつあります。調理食品や外食を利用する機会が増えて便利になりましたが、家庭で調理する機会が減少しています。欧米化が進み、肉類や乳製品が多く取り入れられようにもなっています。博報堂生活総合研究所の行った正月におせち料理を食べた人の割合についての調査結果が、農林水産省の資料にありました。対象は、20歳から69歳の男女です。それによりますと、平成4年の86.6%が20年後の平成24年には74.8%まで低下しています。正月は、新年を祝う伝統的な習慣であり、おせち料理を皆で味わうことも日本の食文化の中で培われた代表的ものです。我が国の伝統文化の継承ということからも、「和食」の意義は見直されています。

本校の給食では、週に2回ほど魚が提供されます。10月13日の給食の献立は、「さんまの塩焼き(大根おろし付き)・豚汁・麦ごはん」という和食でした。今年は、さんまが不漁で価格が例年より高かったのですが、栄養教諭がさんまを丸ごと1尾ずつ提供する献立を考えました。最近の給食で提供される魚は、骨抜きのものや骨が軟らかく加工されているものがほとんどです。当日は、内臓を取り、スチーム処理して骨まで食べられるように調理された秋刀魚でした。魚の食べ方も学習の一つとして考えなければならぬところですが、器からはみ出す大きさのさんまに会話も進み、昨今の子どもの魚離れが叫ばれる中、よい機会となりました。

寒さが日増しに厳しくなり、人々は、忙しく動き、自然と世の中が慌ただしくなってきました。生徒、保護者の皆様、地域の皆様、そして、教職員にとりまして、この年末を安全に過ごされ、新しい年が幸多き年となりますことをお祈り申し上げます。来年も教職員一丸となって「よく考えて行動する生徒 思いやりのある生徒 はつらつとした生徒」の育成に全力で取り組んでまいりますので、さらなる御支援と御協力を賜りますようお願い申し上げます。