

「和食」に学ぶ

校長 大谷 慎也

里の木々も色づき始め、秋真っ盛りですが、暦の上では、いよいよ立冬を迎える頃となりました。先月行われました「さいたま市中学校新人体育大会」および「さいたま市中学校駅伝競走大会」におきましては、保護者の皆様、地域の皆様の温かい御声援をいただき、誠にありがとうございました。校内では、新しく生徒会を担う本部役員の認証式や小学校6年生を対象とする中学校進学に向けたガイダンスである「つぼみの日」が実施され、少しずつ次代への継承が進んでいます。

さて、11月24日は、「和食の日」です。「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、翌年の五穀豊穡を祈る行事が盛んに行われる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、認定されたとのことでした。

『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が施されている。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。やや古い資料ですが、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載っていました。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なものです。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。

先月10月24日の本校の給食の献立は、「さんまの塩焼き（大根おろし付き）・味噌汁・麦御飯」という和食でした。2学期が始まり、栄養教諭が旬の食材を用いて秋の味覚を楽しんでもらおうと考えた献立です。骨付きのさんまを丸ごと1尾ずつ提供し、給食の時間には、数クラスを訪問して、さんまの食べ方を紹介しました。最近では、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。魚の食べ方も学習の一つだとも考えてもいました。我が国の文化を知る意味でも、大切な献立となったと思われます。

日増しに寒さが加わり、日没時刻が早くなってまいりました。保護者の皆様、地域の皆様のお声掛けや見守りにより、一人ひとりの生徒が安全な生活を過ごせています。今後とも、御支援と御協力をお願い申し上げます。