

# おまいる smile 笑

## 今年の食を振り返って

### ～「口蹄疫」から私たちが学ぶこと

今年日本で10年ぶりに発生した家畜伝染病「口蹄疫」。感染が拡大した宮崎県内では最終的に約29万頭の家畜が処分されるという、大きな被害をもたらしました。

口蹄疫、鳥インフルエンザ、BSEなどは全て、家畜伝染病予防法という法律に指定された家畜の伝染病です。中でも口蹄疫は伝染力が非常に強いため、感染した家畜及び感染の疑いがある家畜を全て殺処分することで撲滅を図ることとしています。

多くの家畜農家が、熱い情熱をもっていた仕事と愛情を込めて育てた家畜を失うという二重の苦しみを強いられました。テレビの画面やネットのつぶやきから、農家の方の苦悩や悲しみが痛々しいほど伝わってきました。改めて私たちは、日々生き物の命をいただいて暮らしているということを痛感しました。

話が変わりますが、11・12月は給食に地元の里芋がたくさん登場しました。もちろん大きさは様々で、ツルツルして皮はむぎにくく、思わず手を切りそうになることも・・・。

でもそれが、自然に育った野菜の姿なのです。そこに手をかけて調理してくださる人がいるから、毎日おいしく食べられるんですね。あたりまえに食べていることが、実はあたりまえではなく、多くの人の手間や思いがこもっているということを忘れてはいけませんね。「いただきます!!」という言葉の重みを実感しました。

「いただきます」という言葉のいわれ

そもそも「いただく」というのは「頭にのせる。頭上高くに位置させる。」という事です。これは「大切に扱う。敬意を表する。」という行為です。ですから「いただきます」という言葉は、食事を始めるに当たって食事に  
かかわる食材や調理行為や料理などのすべてに対して最高の敬意を  
あらわすことなのです。

私たちは、生きるためにすべてのものの生命をいただいています。魚も  
獣も米も、全て命ある存在です。私たちが「食べる」というのはその一つ  
しかない尊い命を頂戴することにはかなりません。私たちに食べられる  
ことによつてそれらの生命は奪われます。そのことに対して、心からなる  
感謝を捧げる言葉が「いただきます」なのです。

／ 植草学園大学 発達教育学部 教授 野口 芳宏

## ♡♡ ティスカバ discover(発見する) 調理員さん ♡♡



裏面のクイズの正解は、③あんこ入りです。

先月うどんを出した時に、中学校だけ“おむすび”をつけたのですが、小学校も欲しいということで7日のうどんの日、それぞれの学年に応じたかわいい“ごま塩おむすび”を調理員さんが作ってくれました。

いくつか残ったおむすびを食べたい人用に分けようと半分に切っていたら「先生 なぜ半分にするんですか？丸ごと1つ食べさせてくださいよ!!」と6年生。結局いつもよりたくさんのご飯をたべていました。(\*。\*)  
まるごと1個を食べる満足感ってあるんでしょうね。

# ポーランド旅行記 ②

久々の通信ですみません！今回は、ポーランドの料理等について書いてみました。基本的には家庭料理で、ポーランド固有の料理は少ないそうです。中世から近世の王国では、ポーランド人の他にユダヤ人、チエコ人、ハンガリー人、ドイツ人、…タタール人などスラブ系多民族国家だったため、周辺のあらゆる民族の食習慣を取り入れており、伝統料理のバラエティは非常に豊かです。代表的な料理は、

バルシチ…赤カブ(デーツ)を使った、濃い赤紫色のスープです。ロシアのボルシチと語源は同じだと思います。

ジューレック…発酵したライ麦の上澄みと、ソーセージやゆで卵の入ったスープです。タルタルソースの語源タタール人の影響でしょうか？ポーランド人はゆで卵がとても好きだそうです。

ピエロギ…中国の餃子がロシアを経て伝わったものです。イタリアのラビオリにも似ています。となりのテュープルにピロシキに似たものがあつたのですが、それは、ポンチュキというバラのジャムのドーナツでした。

ワシヤンキ…古都クラクフ名物のベーグルに似たリング状のパンです。上にけしの実やゴマがついています。ベーグルはもともとユダヤ人が発祥のパンなので、ポーランドに来たユダヤ人が流行らせたのかな？

ピゴス…生キャベツやザウアークラウト、ソーセージを長時間煮込んであります。なぜか「おでん」の香りがしました。

ブラツキ…ジャガ芋のパンケーキです。残念ながらこれは食べていませんが、この生地をゆでたダンプリンク(ゆで団子)は、近隣の国々でもよく出てきました。

ポーランドでは、ピズィとかクルスキと言いますが、ドイツではクネーデル、チエコでは、クネドリキーと言います。大体の料理が、ダンプリンクかピラフに、

ポイルした野菜とメインの料理が一皿に入っているという盛りつけでした。

周辺のロシア、ウクライナ、ドイツの影響を受けながら、酸味を好むスラブ料理の特徴

が感じられます。首都ワルシャワの地下で、ハムやベーコン、チーズなどを買いあさった

のですが、日本の半額ぐらゐの値段で、とてもおいしかったです。社会主義時代には新鮮な乳製品の入手は困難でしたが、1989年以降流通が活発化して、手軽に手に入る

よようになったそうです。

\*\*\*\*\*

## 郷土食クイズ

もうすぐお正月です。正月ならではの料理を食べるのが楽しみですね。では、香川県で正月に食べる雑煮(そうじ)のもちにはどんな特長があるでしょうか？

- ① ひし型    ② 色つき    ③ あんこ入り



## 作ってみませんか？ ふろふき大根の肉みそかけ

『ダイコンクール』以降続いた“大根料理”の中でも意外に！？当然！？人気の高かった“ふろふき大根”です。

【材料・分量】

大根	1本
だし昆布、酒、薄口しょうゆ	
ミンチ肉	200g
白ネギ	1本
ショウガ	1片
油	大さじ1
水	1カップ
酒・みりん	大さじ2
さとう	大さじ2
赤みそ	大さじ2
テンメンジャン	大さじ2
デンプン	適

- 【作り方】
- ① 大根は輪切りにして、下ゆでする。
  - ② ①の大根を昆布だしと調味料で、やわらかくなるまで煮る。
  - ③ みじんにした、白ネギとショウガを油で炒め、水を加え調味料を加えて、味を調える。その後デンプンでとろみをつけ、好んで“ゆず”を加える。
  - ④ ②の大根に、肉みそをたっぷりかける。
- ※ 肉みそは、他のゆで野菜や焼豆腐にかけてもおいしいですよ。