

街の食の楽しみ方

藤山台中学校 宇佐美 愛深


サボテン料理。それは私が小学校の時に食べた給食でした。

小学校三年生の時に、後藤サボテンへ見学に行きました。私もそこで、愛知県はサボテンが有名だということを知りました。全国でも、サボテンの生産量が大多数を占めているのは、愛知県なのです。そして、春日井市は、サボテン生産量日本一の街です。誰もが知っているであろう春日井市のマスコットキャラクターもサボテンです。この春日井の象徴にも、サボテンがいかにも有名か表れています。

「地産地消」という言葉をご存知ですか。春日井市では、地産地消を目的とし、市内の小中学校でサボテン給食が出されています。

私は、最初目にしたとき、少しネバツとした見た目に、「何だこれ。」「と思いました。しかし、口にしてみると、少し酸味もあり、けれど美味しいと感じる、不思議な食べ物でした。だいたいサボテンは、鉢植えに植えられて、他の植物と同様に育てる、といった一般的な植物に分類されていたと思います。ですが、それが食物というジャンルにも分類されているのは、少々変わった事だと思いました。例えば、ウサギは見た目も愛らしい動物で、ペットとして飼育する動物だと思っていたのに、実は食用ウサギも存在する、というような感覚です。このように、自分が普通と思っていたことが覆されるのは、とても感慨深いと感じました。

サボテン給食は、汁物から揚げ物まで、様々なレパートリーがありました。どの献立も、サボテンが給食と合うように味つけされていて、慣れない味でも、美味しく食べられました。中でも個人的に美味しかったのは、コロッケです。大抵コロッケの中身はじゃがいもです。しかし、その中に人参を入れてみたり、ピーマンを入れて



みたり、はたまた変わったものを入れてみたり、あの時は、それがサボテンでした。サボテン特有の独特な風味は、コロッケでおいしく味わえました。けれど、その時は、「変わった味がする。」という生徒もいた気がします。きつと、そういう人には汁物の類が口に合うんじゃないかなあと、今では思います。

私達が住んでいる街、また、他の地域で有名な食べ物はばらばらです。まだ幼い、次世代の子ども達に伝統的な味を伝えていく手段こそ、給食だと思います。昔と違い、全国の義務教育過程でこの給食は出ています。それを上手に活用していくことができれば、もっと地産地消の取り組みまでも、盛んになっていくと思います。

中には学校生活一日の中で、給食を楽しみにしている生徒も、多くいると思います。その楽しみを、もっと膨らませられたら、街の食を好んでくれる人が増えていくと思えました。

