学校給食だより No.359

豊かな兵庫の特産物を生かした郷土料理

南北に長い兵庫県は自然に恵まれ、彩り豊かな特産物に恵まれています。各地域にはその特産物を生かした滋養豊かな郷土料理が根付いています。「いかなごのくぎ煮」といえば神戸といったような、人々から愛されている郷土料理をどれだけ知っているでしょうか。実は、給食の献立にもたくさん取り入れられています。神戸とその周辺地域の郷土料理を紹介します。

ぼたんじる・・丹波のしし肉（いのしし）を使った冬の定番料理（丹波）
たこめし・・海峡育ち、噛み応えのある明石たこを使って美味（播磨）
バチじる・・ばちの形をした揖保そうめんの切端が入るのでこの名前（播磨）
いかなごのくぎ煮・・瀬戸内海の春の風物誌として全国的に有名（阪神・播磨）
鯛のからあげ・・美しい桜色の明石鯛はおせち料理の主役（播磨）
丹波の黒豆・・篠山盆地の深い霧が育てるつややかな黒いダイヤ（丹波）
（この他、味付け海苔は**須磨のり**を、かす汁は**灘の酒かす**を使用しています。）

普段、給食を食べるとき、どれぐらい意識しているでしょうか。

昨今、ご当地グルメという名で、特産物を生かした新しい料理が数多く紹介され、おいしいものがあふれていますが、長く伝統的に地域の人が伝承してきた料理の数々はやはり根強い人気があります。お正月におせち料理と雑煮を食べたと思いますが、雑煮は地域ごとに特色があり具材も味付けも異なります。郷土料理はこんなハレの日の食卓に息づいています。

身近に特産物を生かしたどんな料理があるか、祖父母、地域のお年寄りへのインタビュー・図書館・インターネットなどで調べてみましょう。学校給食もできる限り特産物を取り入れた新献立を皆さんに届けるべく努力しています。

今年はどこの地域の郷土料理が食べられるか楽しみにしていてください。