



まいいた

令和3年度

2月号

令和4年1月31日

<http://www.educity.yokohama.lg.jp/sch/es/maita/>

食することは「幸」

副校長 千野 正博

暦の上では一番寒いと言われる時期を迎え、冬の厳しさが一段と感じられます。神奈川県では「まん延防止等重点措置」が適用されるなど、コロナウイルス対策に頭を悩ませています。本校では、授業参観・懇談会を中止したり、外部講師を招いての授業を中止したりするなどの対応を取らせていただきました。今後も、保護者様をはじめ地域の方々には、ご不便ご迷惑をおかけしますが、ご協力の程お願いいたします。

1月24日から1月30日までは、全国学校給食週間でした。学校給食には、「学校給食衛生管理基準」が定められており、給食を提供するまでに様々な基準をクリアして日々子どもたちに提供する仕組みになっています。学校給食週間においては、このような学校給食の意義や役割について、多くの人の理解を深め関心を高めるため、全国で様々な行事が行われました。

さて、食べる前には、「いただきます」と言うようにしている方は多いと思います。諸外国では、神に祈りを捧げる行動はありますが、食事作法のあいさつとしてはないようです。調べてみると、日本でもあいさつとして習慣化されたのは、昭和になってからだそうです。一方で「ごちそうさま」は、400年位前からあるそうです。「あちらこちらを駆け回って食材を探しておもてなしをしていただきました。ありがとうございます。」が本来の意味のようです。これからも残していきたい言葉の一つです。

また、日本には、山の幸、海の幸という言葉があります。食べ物のことを「幸」と表現しています。食文化においては特に、「日本に住んでいてよかった」と思うところの根本が見えるような気がします。諸外国では、食べないような食材がたくさんあります。山の幸では、ごぼう（漢方薬として使うことはある）が有名です。松茸は、あの匂いを受け付けない国が多いとか。こんにゃくも食感で嫌がられています。横浜ではあまり見かけませんが、イナゴ、蜂の子などは他県では、スーパーで売っています。一方、海の幸の方は国によってかなりばらつきがあるようです。あまり食べないことで有名な食材は、タコです。食べない理由は、あの見た目。見た目で、ダメと言えば、ナマコやホヤなどもそうです。イクラやタラコなどの魚卵やわかめや昆布なども食べないそうです。しかも、海藻類に至っては、消化酵素をもっているのは、日本人だけだとか。昔から食べ続け、日本人の先祖が獲得したものだと言いますから、驚くほかありません。

何でも食べられることはありがたいことです。食物アレルギーだったり、医者から食べ物の制限がかけられたりしていると、身にしみて感じることでしょう。好きなものが食べられなくなる悲しさは、本当に切ないものだ実感しています。子ども達には、おいしく食べられることのありがたさをしっかりと感じ取ってほしいと思います。

それでも、嫌いな食べ物があり、食べずに済ませられるならば、避けておきたいものがある人も多いことと思います。私も嫌いなものを赤城林間学校で食べて以来、約20年食べておりません。当時の教え子たちに、「給食に出たら、食べる」と言っていました。給食には、今まで1度も出たことのない食材です。「給食じゃないから」なんて言い訳は、誰も聞いてくれませんでした。