

# 給食だより【号外】



平成24年12月3日

川通小学校 給食室

先日、11月21日（水）の給食で「岩槻ねぎラーメン」を出しました。どのクラスもとてもよく食べていて、きれいに完食したクラスも複数ありました。今回使用した「岩槻ねぎ」も、地元農家の鈴木仙一さんが育てたものを使用させていただきました。「岩槻ねぎ」は古典落語「たらちね」にも登場しているなど、江戸時代以前から親しまれていた野菜でした。鈴木さんは、この「岩槻ねぎ」を、岩槻区の名産品として復活させた方として知られています。今回は、収穫から検品、そして給食として出来上がるまでを、写真とともに紹介します。



鈴木仙一さんご本人です。私たちの給食のために、細くて食べやすいものを選別してくださいました。

こちらが鈴木さんの畑です。びっすりと成長しています。岩槻ねぎは、すくすくと伸びています。青い部分もおいしいので、余すことなく使っていきます。



反対側の畑です。来年は、こちら側に種をまき、栽培予定とのことです。生育状態を良くするために、畑は一年ごとに、交互に使っていくそうです。



明日納品する分を、これから収穫していきます。ひと株ひと株、優しく丁寧に抜いています。



きれいな青身を3枚程度残し、外葉は取り除きます。



収穫した岩槻ねぎを、奥様と二人で選別していただきます。



選別の作業は、専用の備え付けの冷蔵庫に保管し、翌日の献立に使用します。



「作物は1年に1回しか勝負できない。ダメだったらまた来年やるしかない。60年やっても、60回しか試せないんだ。」というお言葉が、とても心に響きました。鈴木さんの岩槻ねぎに対する情熱と愛情が伝わってきます。

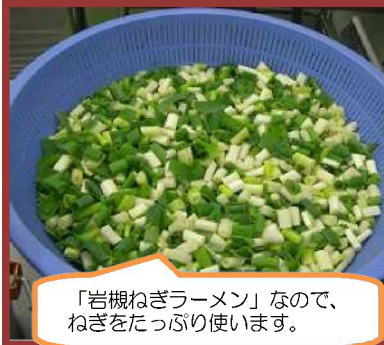
そして翌日。検収室にて、納品しています。ちなみにこの日は、岩槻ねぎを6kg使いました。



給食室での風景です。まずは下処理室で、きれいに洗います。



調理室で、今度は切っています。青い部分もおいしいので、余すことなく使っていきます。



「岩槻ねぎラーメン」なので、ねぎをたっぷり使います。



釜に投入！一面がねぎでいっぱいです。ねぎに火が通れば完成。あともう少しです。



完成したら、クラスへ配ります。



完成です！今日の献立は、「岩槻ねぎラーメン・さつまももとナッツの甘辛揚げ・中華和え」です。

岩槻ねぎは、伝統ある野菜ですが、戦後、農作物の流通が全国的に行えるようになっていくなかで、身がやわらかく、みずみずしいがために、長期輸送・大量輸送に向いてないという難点から、徐々に扱う農家が減少してしまいました。

しかし、数年前から岩槻区の町おこしの「事業」として、計画・実施していった結果、今や全国各地で、岩槻ねぎは栽培されているそうです。元となる種を提供しておられる鈴木さんのもとには、東北・北海道から南は九州の各県から、お礼のお手紙が届いているとのことです。鈴木さんは、本来直接の納品は行っていないようですが、地元川通小ということで、年度より対応してくださっています。「地産・地消」が推進されているなかで、このように、まさに地元の作物を直接手に取り、調理できるというのは、大変幸せなことだと感じます。子どもたちも、とてもよく食べていました。1月にも、岩槻ねぎを使った献立が登場する予定です。お楽しみに！