

ふるさと給食自慢。

日本全国で提供されている学校給食のメニューの中から、その土地で長年親しまれている、郷土料理を取り入れたものを紹介。その地域ならではの食の連載をお届けします。

第6回

兵庫県丹波篠山市の
学校給食

天内芋入り 根菜ぼたん汁

郷土料理「ぼたん鍋」をアレンジ 地産品がたっぷり入った 「ぼたん汁」

(丹波篠山市立西部学校給食センター)

基幹産業である農業を振興するため、2009年に「農都宣言」を行った兵庫県丹波篠山市。雄大な山々に囲まれ、寒暖差のある気候と肥沃な土壌を有す盆地で、黒豆や栗などさまざまな農産物が収穫されます。地元の幼稚園、小学校、中学校、特別支援学校では、地場産の農産物を使ったメニューがたくさん給食に登場します。今回はそんな地場産野菜と地元の特産物、猪肉を使った「天内芋入り根菜ぼたん汁」を紹介します。ぼたん汁は、郷土料理の「ぼたん鍋」をアレンジしたメニューです。



丹波篠山黒豆ごはん、寒ザワラのデカンショねぎソース、ふるさと野菜のゆずマヨネーズあえ、天内芋（あもちいも）入り根菜ぼたん汁。丹波篠山のジビエや農産物を味わえる献立です。

日本三大猟場といわれている丹波篠山市では、同市で獲れた新鮮な猪肉を使った「ぼたん汁」を、年に一度給食で提供していました。2019年にレシピを刷新し、同市の伝統野菜である天内芋のほか、ごぼうやだいこん、にんじんなど、地場産の野菜を採用するように。大きさにばらつきがある天内芋は、丁寧に一つずつ包丁で皮むきをしてひと口大に切ります。手作業で処理することで、実が小さくなりすぎず、煮崩れしにくくなります。



汁物の味を左右する味噌は、給食センターで年に一度仕込まれる手作り味噌と八丁味噌をブレンドしたオリジナルのものを使っています。また、健康面に配慮し、調味料を少なくして減塩していますが、さんしょうを加えることで減塩を感じさせない味わいに仕上がります。

大山小学校で行われた天内芋入り根菜ぼたん汁の試食会には、給食に使われている地元野菜を栽培する農家や市の関係者が招待され、児童達と一緒にぼたん汁を堪能しました。

丹波篠山の郷土料理「ぼたん鍋」とは？

ぼたん鍋の歴史



猪肉を白菜やきのこなどの野菜と一緒に煮込んで作られるぼたん鍋は、丹波篠山が発祥のジビエ料理です。その歴史は古く、明治時代末期、篠山に駐屯した陸軍が捕獲した猪肉を味噌汁に調理したのが起源だといわれています。現代でも市内にはぼたん鍋を提供する飲食店が多く営業中。毎年、猪の狩猟が解禁される11月中旬から3月中旬頃までの期間は、その店ならではの個性豊かな味を楽しむことができます。

新鮮なものは臭みもない！ 猪肉の実力



猪肉は、良質なたんぱく質の他に、ビタミンやミネラルなどの栄養をバランスよく含んでいます。なかでも丹波篠山産の猪肉は、脂肪ののりがよく煮込めば煮込むほど柔らかくなるのが特徴です。(監修:管理栄養士・国際中医薬膳師 清水 加奈子さん)

丹波篠山市の大山地区で栽培されている伝統作物の天内芋は、ねばりが強くモチッとした食感が特徴のさといも的一种です。近年は自家用に栽培する程度で消滅の危機に瀕していましたが、2015年に地元の有志によって復興され、新たな味覚として知られるように。復興の取り組みとして、大山小学校の4年生が地域の方々の指導のもと天内芋を栽培しました。そうして収穫された天内芋を使って完成したのが天内芋入り根菜ぼたん汁。地場産の猪肉と野菜がたっぷり入ったぼたん汁には、同市の味覚が詰まっています。子ども達からも「自分達で育てた芋が入っていておいしい」と好評だそうです。



懐かしの給食の 「アレ」調査隊

File4 給食用チーズ

給食ではおなじみだったけれど、学校を卒業した今では縁が遠くなってしまったさまざまな「アレ」についてご紹介します。今回のテーマは、いろいろな形が目にも楽しい「給食用チーズ」です。

1960年代頃、栄養価の高さからチーズが学校給食に出されるようになりました。当時は、オーストラリアなどから輸入されたナチュラルチーズを、国内で加熱、溶解、乳化して、品質が安定していて賞味期限が長いプロセスチーズに加工して提供。しかし、半ポンド(約227グラム)包装の取り扱いが難しく、学校では取り扱いが不便だったため、あまり普及しなかったそうです。その後、日本の食の欧米化に伴いチーズの人気も高まり、個包装タイプのチーズが給食の献立に多く登場するようになりました。現在給食に登場する個包装チーズの主な形状は、スティックタイプ、キャラメルタイプ、キャンディタイプ、型抜きタイプなど。1960年に兵庫県神戸市の六甲バター(株)が世界で初めて発売したスティックタイプのチーズは、魚肉ソーセージをヒントに開発されたそうです。また、動物やアルファベット型がある型抜きタイプには、2019年に「ラグビーワールドカップ2019」にあやかってラグビーボール型が登場するなど、子ども達が楽しく食べられるように工夫されています。

取材協力:学校給食歴史館



写真提供/六甲バター(株)