

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、その土地で親しまれている郷土料理や食材など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10回

富山県射水市の学校給食

ベニズワイガニ



ひじきごはん、黒豆さつま、こまつなのおひたし、にら玉汁、そして新湊漁港で水揚げされたベニズワイガニと豪華な献立が並びます。

圧巻の丸ごと一匹

ベニズワイガニ給食

(射水市教育委員会学校教育課)

射水市は、立山連峰から良質な水が流れ込む富山湾に漁港を有する海産物が特産の町です。同市の小学校では年に一度、カニを丸ごと一匹食べられる全国でも珍しい給食が出されます。



給食に出されるカニは、前日の午前中に水揚げされたものです。大きさにバラつきがなく品質が良い物が選ばれ、6年生の子ども達一人ひとりに一匹ずつのカニが提供されます。それらのカニは仲買人によって茹でられ、一度冷蔵庫で保管。その後、保冷剤の入った発泡スチロールに包装され、徹底した鮮度管理のもと学校へ届けられます。



ベニズワイガニが給食で提供される日、子ども達は提供元の新湊漁業協同組合の組合長からベニズワイガニの生態や漁法、食べ方などを教わります。また、給食委員会による校内放送や掲示板への掲示で、ベニズワイガニのことを楽しく学べるように工夫しています。

射水市のご当地食材「ベニズワイガニ」とは？

ベニズワイガニ給食の歴史



全国的にも珍しいこの給食は、地元の子供達にふるさとの特産物であるベニズワイガニを食べさせてあげたいと、新湊漁業協同組合の発案で2003年度から

旧新湊市の小学校(8校)を対象に始まりました。そして、2005年の市町村合併後には射水市内すべての小学校(15校)に拡大。子ども達が地域の自然や食文化に関する理解を深める機会になっています。また、特色のある給食として県内外に情報発信することで、ベニズワイガニと射水市の知名度アップを狙いつつ、地産地消を推進しています。

富山県の地形が育むご馳走「ベニズワイガニ」の実力



富山湾は浅瀬が少なく、岸の近くで急に深くなっているのが特徴。ベニズワイガニは深海に生息しますが、富山湾特有の形状によって漁場が近く、短時間で港に運ぶことができるので新鮮なまま味わえます。また、立山連峰からの雪解け水や豊富なプランクトンなどによってよく育つため、身肉はジューシーで格別の甘さを誇ります。

大半の子ども達にとってカニを丸ごと食べるのは初めての体験。食べ方は少し難しいけれど、「大きくて甘くておいしい!」と感激する子も多く、県外から転入してきた子どもの中には、射水市に来てよかったと喜ぶ子もいるそうです。また、子ども達は給食を通じて、ふるさとへの誇りと食材に対する感謝の気持ちを育みます。



全国給食牛乳コレクション

北海道編

だて牛乳／(株)牧家



(株)牧家では、乳牛が一番良い健康状態を保てるよう土壌づくりや牧草づくりに注力。広大な敷地で放牧することで、よく運動し健やかに育つため、高品質な生乳になります。また、牛乳の栄養を極力損なわない製法にもこだわっています。伊達市近隣の学校24校で親しまれている「だて牛乳」は伊達市近郊の酪農家とも協力して生産し、生乳本来の栄養とおいしさを活かすため、95度で15秒間加熱する殺菌方法を採用。自然な甘味があり、牛乳独特の臭みが少ないため、学校給食だけではなく、地元のホテルやレストランでも提供され、ふるさとの牛乳として愛されています。

取材協力：(株)牧家

はぐくみ／北海道保証牛乳(株)



北海道保証牛乳(株)は、もともと1936年に小樽近郊の酪農家が集まり、牛乳の生産から販売までを一括で行うために小樽保証牛乳(株)として設立。1969年には工場を新設すると同時に現在の社名に変更し、販売エリアも小樽市から北海道全域、その後は東北や関東圏まで拡大しています。小樽市を中心に給食で提供している「はぐくみ」は、北海道の良質な生乳100パーセントを使用し、コクとまろやかさが特徴です。商品名は子ども達を健康に「育む」ことに由来。北海道岩内町出身のイラストレーターで、切り絵作家の藤倉英幸氏によるパッケージデザインにも子ども達の成長を願う想いが表現されています。

取材協力：北海道保証牛乳(株)