

食べる相手を思い味付け工夫

いま No.431
子どもたちは
おいしかった! 5

11月29日のメニューは、雑穀ご飯▽タマネギとわかめのみそ汁▽サバのみそ煮▽サーターアンダギー(沖縄の菓子)▽リンゴだった。

「いい味付けたね」

教員にそう言われ、3年の神田亜弓加さん(18)が笑顔をみせた。この日の給食はすべて、11人の3年生全員で作った。

同校では週に3回、生徒が給食を作る「スクールランチ」を1981年から続けている。火

曜は1年生、水曜は2年生、木曜は3年生が担当。3〜4時間目に調理する。久田順子校長は「家族の食事を作るといって、生きるうえで必要な力をつけることが目的」と話す。

「カツオ梅、作るよ」。神田さんはこの日の調理中、手が空いたので、梅干しをつぶしてカツオ節と混ぜ始めた。砂糖を加えようとする、家庭科教諭が「お砂糖、控えて」。友達も「前は、甘かったよ」。

長崎県佐世保市。久田学園佐世保女子高校(生徒数38人)では、午前の授業が終わると、全校生徒と教職員計約50人がホールに集まり、給食を食べる。



サーターアンダギーを作る神田亜弓加さん＝11月29日、長崎県佐世保市の佐世保女子高校

「えっ、うそー!」

驚いて砂糖を減らした。

スクールランチを通じ、当たり前だった自分の家の味が「甘めで濃い」と知った。

農業関係の仕事をする父(42)と母(42)、大学2年の兄(19)、

中学2年の妹(14)、祖父と曾祖母の7人家族。自宅は平戸島の北西にある生月島にある。学校まで片道約1時間半かかるので下宿している。

たまに自宅に帰ると、台所に立つこともある。学校で多人数

の料理を作り慣れているから、家族7人分の調理は苦にならない。ハンバーグとみそ汁を作ったときは、学校で習ったよりも、少しくなくて濃い味にした。

「料理するとき、どんな味にしたらいいか、相手のことを思って作るようになりました」

スクールランチのレシピをまとめたノートは4冊目。卒業までに100を超すメニューがそろそろ。1年生のときのカレーのページを見ると、野菜の皮むきにも時間がかかったことを思い出して懐かしい。「卒業後も役立つ宝物です」(大井ひろみ)