

## もてなしの心を養う

### 北九州市立藤木小学校の給食

3世代同居が多いためか、児童たちは昔ながらの料理や、郷土の味わいに対する抵抗が少なく、食育の日に提供する一汁二菜の和食も喜んで食べるという。普段は、料理に合わせて、いりこや昆布、鰹節の出汁を使っている。3月3日には、松山さんがお雛さまの節句に合わせて作った献立が並ぶ。菜花（菜の花）や地元の藍島で採れるわかめで作ったしんじょう入りのすまし汁、全国的に有名な筍を加えた牛肉のしぐれ煮で、児童たちは春を味わう。



#### ゆで潮風キャベツの添え物

材料	
キャベツ	20.00g
○調味料	
薄口醤油	0.50g

- 作り方**
- ① キャベツを千切りにする。
  - ② 切ったキャベツを茹でてから、水で冷まし、水気を切る。
  - ③ 薄口醤油でキャベツを和える。



#### 白御飯

材料	
白米	80.00g
水	92.00g

- 作り方**
- ① 白米を研ぐ。
  - ② 浸漬させる。
  - ③ 炊く。

#### 菜花しんじょうのすまし汁

材料	
菜花	3.00g
冷凍白身魚のすり身	20.00g
にんじん	10.00g
北九州市藍島産塩わかめ	2.00g
小麦粉	1.50g
○合わせ出汁	
水	100 ~ 105g
昆布	0.50g
鰹節	2.00g
○調味料	
塩	0.10g
薄口醤油	3.00g

- 作り方**
- ① 菜花は茹でて冷まし、水気をよく絞り小口切りにする。
  - ② にんじんは千切りにし、塩わかめは3cm幅の角切りにする。
  - ③ 白身魚のすり身を解凍し、小麦粉、菜花を合わせて、こねる。
  - ④ 昆布と鰹節で合わせ出汁をとり、白身魚のすり身をつみ入れ、煮る。
  - ⑤ アクをとり、にんじん、わかめを入れ、煮る。
  - ⑥ 醤油を加え、塩で味をととのえる。

#### 牛肉のしぐれ煮

材料	
牛肉(スライス)	20.00g
合馬産筍水煮	20.00g
しょうが	0.30g
油	1.00g
○調味料	
砂糖	2.50g
濃口醤油	3.50g
本みりん	1.00g

- 作り方**
- ① 筍は短冊切りに、しょうがはみじん切りにする。
  - ② 油を熱し、しょうが、牛肉を炒め、アク、油をとる。
  - ③ 筍を入れ、炒める。
  - ④ 調味料を入れ、煮汁がぼばなくなるまで煮含める。



下列中央の松山さんが盛り付けたお手本を見ながら、児童たちが盛り付けた皿は、確かに視覚に訴えるものがある

「食べる」とに対する意欲が旺盛な児童たちですので、さらに踏み込んで季節を感じながら料理を味わうなど、和食ならではの楽しみ方を知ってほしい。その結果、テーマとしたのが和食ならではの「もてなし」という概念でした」と宮崎泰子先生。「大根やきゅうりなど、5種類の漬物をお客様に出すとしたらどう盛り付ける?」。家庭科実習で松山相三さんの言葉を受けた6年生59人は、悩みながら吟味し、漬物を並べ始めた。「みんなできた? 料理はね、色のバランスを見ながら、並べたり重ねたりして立体的に盛りつけないと、おいしさに見えるよ」。松山さんの助言を聞いて、児童たちは納得した様子だ。

**作り手も、食べ手も、相手への思いが大切。**

松山さんは研いだお米を土鍋で炊く間、持参した包丁で大根を細く切って、児童たちに見せて、「お料理と器で季節を表現する」が和食の醍醐味のひとつ。そして、例えば12月は、寒い中に来て下さったお客様に暖まってほしいという気持ちで、温かい椀ものを最初にお出しする。それを受けてお客様はとても満足そうな表情になる。相手が何をしてほしいのかを感じ取ることが、もてなしの心です」と松山さん。



**DATA**

対象地：福岡県北九州市  
対象校：藤木小学校  
提供方式：単独調理場方式（親子）  
提供食数：540食  
米飯給食回数：週3.0回  
米飯炊飯方式：委託炊飯  
献立方法：統一献立



**栄養教諭  
宮崎泰子**  
みやざきやすこ：節句にちなんだ行事食はメニューの固定化を悩んでいたが、この授業は初心に帰るいい機会になった。「和食の心」を思い起こし、バリエーションを増やしたい



**御料理 まつ山  
松山相三**  
まつやまそうぞう：1981年福岡県出身。北九州市小倉の和食店で修業を積み、2011年に「御料理 まつ山」を開店。素材にこだわり、地元客に愛される名店。「ミシュランガイド福岡・佐賀」では、2014年で1つ星を獲得

もてなしの心を学ぶうえでも、和食は効果的な教材となる。例えば節句の行事食で「季節をいただく」という行為を通して、食事を提供する側と食べる側の心の通いあいを学ぶこともできる。

色のバランスと立体感でおいしそうに盛りつける。

をかつらむきし、きゅうりを蛇腹切りしながら「お客様が食べて『さてこれらは、何月に使いますか?』と質問すると、桜やあじさい、銀杏、柿などの絵を

やすく、見た目もおいしくなっています。さらに、季節に合わせてお店で使い分けているお皿を見せると、『さてこれらは、何月に使いますか?』と質問すると、桜やあじさい、銀杏、柿などの絵を

食べる」とに対する意欲が旺盛な児童たちですので、さらに踏み込んで季節を感じながら料理を味わうなど、和食ならではの楽しみ方を知ってほしい。その結果、テーマとしたのが和食ならではの「もてなし」という概念でした」と宮崎泰子先生。

もてなしの心を学ぶうえでも、和食は効果的な教材となる。例えば節句の行事食で「季節をいただく」という行為を通して、食事を提供する側と食べる側の心の通いあいを学ぶこともできる。

