

春が旬の食べ物を味わって食べよう！

子どもたちと囲む食卓で、旬の食べ物について話題にしていますか？

4月22日の給食には、「たけのこ、にんじん、きぬさやえんどう、キャベツ、鯖」などの春が旬の食材たくさん使用しています。子どもたちは、食の体験や農業の体験も少なく、旬の食べ物についてあまり知らないことが多いです。私たち大人も、ともすれば毎日のようにスーパーに並んでいる食材に慣れてしまい、食材の旬の時期を忘れがちです。

旬の一番初めが「初物」になります。日本人は、昔から「旬」「初物」など、その食材の恵みを大切に生活してきました。

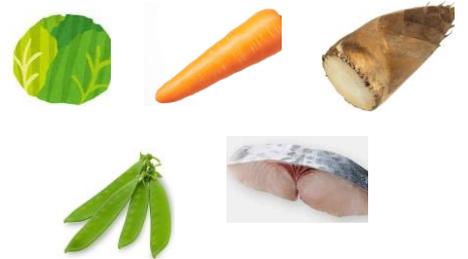
初物・・・旬の中でもその始まりに出回る「はしりもの」

＊初物を食べると寿命が七十五日延びると言われていたそうです。

旬のもの・・・食べ頃であったり、収穫が最盛期のもの「さかりもの」とも言われます。

それではここでクイズをします。

今日の給食にある春が旬の食材の中で、特に江戸時代になって
人気が急上昇した食べ物は何だと思えますか？



答えは たけのこ 漢字で書くと「筍」です。

竹かんむりに旬と書きます。これは旬（約10日）の間に成長してしまう竹を意味しています。筍は1か月もすると竹になってしまいます。

筍は、土から出るか出ないかで収穫されたものが、えぐみが少なく柔らかいため高級とされています。

～「筍の旬の時期の短さ」に江戸の人々は夢中になりました～

江戸時代になり、「孟宗竹」という筍が伝えられました。「筍は旬の時期が短い」という珍しさもあり、新しい物好きで、見栄っ張りの江戸っ子たちは、誰よりも旬の物を早く食べて「初物は味が違う」と言いたがっていたのかもしれないね。

子どもたちに付けたい力……

現代では、いつでもいろんな食べ物が食べられますが、旬や初物などを味わうことで、季節の移り変わりを感じることができます。子どもたちと囲む食卓で、旬の食べ物について話題にすることで「食事から季節を感じるができる心の豊かさ」を育てていけたらと感じます。

給食でも今年一年間「旬」を感じることができる献立を心がけて行きます。ぜひ、ご家庭でも話題にしていただけたらと思います。