

世界の食文化雑学講座

第七話・貧困児童の救済から始まった学校給食

学校給食は子どもたちの「食育」の原点であり、保護者にとってはありがたい制度だといえる。学校給食は世界各国で実施されているが、もっとも古い記録としては、一七二〇年にフランスの私立学校で始められたという。その後19世紀中頃から欧米で広く実施されるようになる。その目的は貧困児童の救済だった。日本の学校給食の始まりも、貧困児童の救済、虚弱児童の救済が目的であった。

日本の学校給食は、一八八九年（明治22年）、山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校が貧困児童を対象に出した昼食が始まりだといわれている。当時の献立は、おにぎり・焼き魚・漬物だった。その後、一九一七年（大正6年）、栄養学の佐伯博士が学校給食を虚弱児童救済の栄養食として提唱し、東京の泰明小学校で給食が支給される。しかし、広く全国的に普及することはなかった。

はじめて国庫補助によって学校給食が実施されたのは一九三二年（昭和7年）。このときの目的も貧困児童救済だったが、就学率を高め、児童の体位向上のためでもあった。さらに、世界大恐慌後には経済不況による欠食児童を救済し、学校給食は子どもたちにとって欠かせないものとなっていた。ところが、第二次世界大戦が始まって途絶えてしまっ

学校給食に貢献をしたララ物資

戦後、栄養失調になった子どもが巷にあふれ、それを見かねた女性教師たちが中心となり、「一日も早い学校給食の再開運動」が展開された。その甲斐もあって、一九四六年（昭和21年）には六大都市で学校給食が再開された。このときは占領軍の軍用缶詰の放出、「ララ」（Licensed Agencies for Relief in Asia / アジア救済連盟）物資、ユニセフ（国際連合国際児童緊急基金）の援助があった。このほか、



ララ物資で給食を行う東京永田町小学校を視察する米国サムス大佐一行

ガリオア（占領救済）資金によって、アメリカの小麦粉、脱脂粉乳が配給された。特に「ララ物資」は、第一便が横浜に陸揚げされ、警官の護衛付で都内に運ばれ、東京都麹町区永田町国民学校で贈呈式が行われたという。そのときの物資は、バター、ジャム、缶詰、米、小麦、衣服、靴などだった。



東京中野の石渡家に収容されていた戦災孤児たちにもララ物資が渡された。昭和21年12月中頃の写真。上下とも『月刊沖繩社』提供

「食育」が位置づけられたのである。この頃のメニニューは、コッペパン・おかず一品・脱脂粉乳だった。

その後、一九六〇年代半ば頃まで同じようなメニニューが続くが、ときにはマーガリンやジャムがつくときもあった。脱脂粉乳が学校給食から姿を消し、牛乳に替わったのはやはり六〇年代半ば頃で、その頃からデザートも果物が出されるようになった。また、主食はコッペパンだけでなく、食パンや茹で麺が出されることもあり、高度経済成長が進むと同時に、少しずつバラエティに富んだ内容になった。この時代、日本人はエコノミックアニマルと化し、子どもの昼食の心配をしなくてもよい学校給食はありがたい制度だった。

そして現在では、パンの品質がよくなり、おかずの品数も増え、デザートも必ずつくといったように、学校給食は格段に豊かになった。一九七〇年代後半からは米飯給食も始まり、今では炊き込みごはん、ピラフ、ちらし寿司など種類も豊富。また、おかずには地域の特産品を使ったメニニューも作られ、全国各地で特色ある内容となり、子どもたちの「食育」の基本となっている。

高度経済成長とともに学校給食も充実

一九五二年（昭和27年）、全国全ての小学校を対象に完全給食が実施される。翌年、国会で「学校給食法」が成立し、食事についての正しい理解、望ましい習慣をばぐくむと同時に、学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うなど、学校給食を教育の一環として捉えていくことになった。こうして教育の中に

参考資料

『昭和・第7巻 廃墟からの出発』講談社刊
『新装版「食育のすすめ」服部幸應マガジンハウス刊
「ようこそ！ 小学校の給食室です！！」
(<http://www.nikonet.or.jp/kanas5go/>)

第八話・海外旅行で楽しめる「米」料理（ヨーロッパ・アメリカ編）

米はアジア圏だけの食べ物ではない。世界各国でそれぞれの料理法で食べられている。比較的「米文化」の歴史が浅いヨーロッパやアメリカでも、米料理はしっかり根をおろし、バラエティ豊かな料理が食卓を飾る。

色とりどりに変身するヨーロッパの米料理

ヨーロッパ諸国の中でも、もっとも米を食べる国はイタリアとスペイン。8世紀、アラブ人がスペインに稲作を伝えたということで、現在ではヴァレンシアやセビリアが主産地となっている。

スペインの米料理の代表格はパエリア。この料理は、ヴァレンシア地方の米と魚貝を炊いた郷土料理だった。粘りが少ない米を使うスペイン風炊き込みご飯といったところ。スペインではお父さんの味として各家庭で作られ、その味を競うコンクールも開かれる。バルセロナでは、冷蔵庫に残りものがたくさんあるからパエリアでも作るのか、という具合になるそう。このパエリアの仲間にイカ墨を使ったものもある。

パエリアがイタリアに伝わるとリゾットとなり、ミラノを中心に北部でよく作られている。作り方は難しくなく、土鍋の余熱を利用するため、ほんの少し水分が残るぐらいの火加減で炊けばよい。その種類は多く、イタリアのアウグスト地理学協会が編集した『イタリアンリゾット』には二八種類が掲載されている。

リゾットのスープを増やし、具材も増



パエリア ©Alamy images/PPS

やしてスープ仕立てにするとミネストローネになる。米粒に少し芯が残るぐらいが食べごろである。米の替わりにパスタを入れることもある。リゾットにクリームソースをたっぷりかけ、オーブンでグラグラと焼くとグラタンとなる。モツァレラチーズをたっぷり入れて揚げればライスコロッケになる。

珍しいところではお米のサラダがある。日本のちらし寿司のような料理だが、やはり米は野菜として考えられていることがよくわかる料理だ。レモン汁・砂糖・

塩の合わせ酢とサラダ油を炊き上がったごはんに混ぜ、キュウリ・ハム・キクラゲ・青シソなどの具材を混ぜ、マスタード・ドレッシングで和えた茹でタコ・エビ・トマトをトッピングする。

とっさの言い訳が料理名になった？

アメリカで稲作が始まったのは17世紀末。ヨーロッパを目指してアフリカのマダガスカル島を出航した貨物船が大西洋で難破し、アメリカの東海岸チャールストンに漂着した。そのときに船に積まれていたお米がチャールストンの郊外で栽培されるようになり、その後、ミシシッピ・ルイジアナ・テキサス・アーカンソー・ミズーリなどで大々的に栽培されるようになった。



ジャンバラヤ ©Alamy images/PPS

米料理でもっとも有名なのは、ミシシッピ河口の港町ニューオーリンズの名物料理であるルイジアナ・ジャンバラヤ。そのルーツはスペインのパエリアだといわれている。昔、ニューオーリンズのある宿

屋に一人の紳士が泊まった。その紳士は空腹で宿の主人に食事を頼んだ。主人が、夜も遅かったために残り物の材料でパエリアまがいの料理を出したところ、客の紳士はその料理があまりにおいしかったので主人に料理名を聞いたという。主人は残り物クッキングがばれたかと思いい、とっさに宿の料理人のジャンがやった(JAN BALAYEN)と答えた。そこからジャンバラヤという料理名になったという。

アメリカ料理といえばステーキ、というイメージが強いが、最近ではヘルシー指向の人たちが増えている。その中で米が注目され、寿司バーや魚貝類のレストランの人気は高い。また、バターライスとカニカレーを組み合わせたカレー料理はアメリカの新しい味といえる。

参考資料

『世界のちこそう米料理』
（奥村彪生著 株式会社雄鶏社）