

姉妹都市給食だより

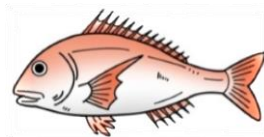
(令和2年12月発行)

発行元:

大崎市教育委員会
教育総務課

宮沢小学校は、12月10日(木)に実施します

大崎市の姉妹都市である「愛媛県宇和島市」を知っていますか。宇和島市は大崎市と同様に自然豊かな環境に加え、暖かな気候のため、昔から美味しい食材の宝庫となっています。宇和島市でも、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、高級食材「養殖真鯛」の需要が減ってしまいました。遠く離れた宇和島市で大切に育てられた真鯛を美味しくいただきます。



当日の献立は「宇和島市産揚げ鯛の和風あんかけ」です

愛媛県では、全国の鯛生産量の半分以上が生産されています。養殖場に適したリアス式海岸でストレスの少ない環境のもと育てられています。

常に海水が入れ替わることで透明度の高い海となっています。

鯛を活用した料理では「宇和島鯛めし」が有名です。宇和島の「鯛めし」は、しょうゆダレに鯛の刺身を漬けてご飯にかけて食べるものです。



大崎市と宇和島市のご縁は・・・

仙台藩祖 伊達政宗 は、岩出山城を居城としていた時期があり、政宗の長男 秀宗 も4歳まで岩出山で過ごしました。秀宗は後に宇和島藩祖となり、その弟 政宗の四男 宗泰が岩出山伊達家初代頭首となりました。

伊達家の縁で、大崎市合併前の旧岩出山町が1999年3月に宇和島市と姉妹協定を結び今年で21周年になりました。



宇和島の食文化

宇和島市を含む愛媛県南部に位置する「南予」の郷土料理には、おもてなしの文化を起源とするものが多く、今でも、お客様をもてなすために手間暇かけた愛情と知恵が詰まった料理が多く残っています。

主なものとして、大皿に豪華に盛り付けた「鉢盛料理」があり、これには「ふくめん」や「まるずし」「たいそうめん」などの8品目があります。現在のバイキング料理のように各自が取り分けて食べるもので、とても華やかな、特別な日の料理です。

また、宇和島の特産品の1つに「じゃこ天」があります。新鮮な小魚を丸ごとすり身にして、平べったい小判型にして揚げて作ります。小魚のうま味が凝縮されたヘルシーな練り製品です。

みかんの生産地としても有名で、皮を食材として活用する文化も根付いています。



ふくめん

糸こんにち、紅白のそぼろ、ねぎやみかんの皮をのせる彩り豊かな料理



まるずし

酢でしめた魚を巻いて握ったおすし

そうめんの上に鯛が丸ごと1匹のったごうかな料理



たいそうめん

わたしたちが暮らす大崎市にも美味しいお米や野菜がたくさんあります。他の地域の食文化を知ること、ふるさとの食文化にも興味関心をもち、美味しく味わうことができるのではないのでしょうか。家庭や給食の料理に目を向け、ふるさとの味を大切に守りましょう。