



令和2年 1月



本の中に出てくる食べ物や食材が、1/14（火）の給食に登場します。

1/14の献立

赤飯、つくね、すまし汁  
オーシャンサラダ、  
牛ーゼリー、牛乳

紹介した本は  
学校図書館で展示中。  
借りられます！



つくね



## 『ちどり亭によろこそ③』

とさ みなと メディアワークス文庫

「ちどり亭」は京都姉小路沿いに建つしだし弁当屋さん。京都で大学生活を送るため一人暮らしを始めた慧太は、ひょんなことからこの店でアルバイトをしながら料理を教わることとなります。店主の花柚さんは20代半ばのおっとりとした美人。彼女は京都で古くからつづく名家のお嬢さまで、家の跡取り娘でもあります。

章ごとのタイトルに「七十二候」の季節の言葉と料理の名前が入っていて、花柚さんの身内やちどり亭のお客さん、慧太の友人といった登場人物たちのかかわりと、そのときどきに花柚さんが心を込めてつくるお弁当が物語の中心となります。「七十二候」というのは日本の旧暦のひとつで、一年を24等分した「二十四節気」をさらに3つの季節に分けたもの。京都の四季や町の様子が描かれ、旬の食材が登場します。

「つくね」は「鴻雁来、野菜嫌いにつくねの照り焼き」の章に登場します。「鴻雁来」が「七十二候」の季節を表す言葉のひとつです。子どもの運動会に持っていくお弁当の注文が入りますが、依頼主の悩みは夫が野菜嫌いなこと。野菜の料理をすすめても自分の母親が無理に野菜を食べさせなかったと言って母親の料理ばかりほめ、食べてくれないのだそうです。そこで花柚さんはどんなお弁当をつくったのでしょうか。ひと手間かけた母の味の秘密、愛情が明かされます。

お料理や京都に興味がある人にもおすすめです。物語を楽しむにはぜひ①巻から読んでみてください。

## 赤飯についてあれこれ

お赤飯の歴史をたどると元々は小豆の入ったご飯ではなく、赤米を蒸したものだといわれています。赤米は米の種類で、炊くと今のお赤飯のような赤い色になります。赤は邪気を払う色とされ、神様にお供える風習があったそうです。江戸時代の中ごろに赤米が食べられなくなってからは、小豆を使って白い米に赤い色をつけて赤米の代わりに使うようになりました。お赤飯の作り方が『ケミ太郎とベジ子の台所サイエンス』（朝日学生新聞社）に出ています。お赤飯の色の秘密もわかりますよ。

また、小豆の入ったご飯の原型としては「小豆がゆ」があり、こちらは「枕草子」にも登場します。「小豆がゆ」を食べて魔を祓うという習俗が中国から日本に伝わり、平安時代の貴族のたちは1月15日の小正月のお祝いに食べていたようです。「枕草子」第二段に「十五日、節供参り据系。粥の木ひき隠して…」とあり、この「粥」が「小豆がゆ」のことです。図書館にある『ピギナース・クラシックス日本の古典 枕草子』（角川書店）で現代語訳と原文が合わせて読めます。