



美味^おしいお話

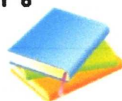
令和元年 10月

本の中に出てくる食べ物や食材が、10/16(水)の給食に登場します。

10/16の献立

五目焼きそば、
わかめスープ、
スイートポテト、牛乳

紹介した本は
学校図書館で展示中。
借りられます！



注目の食材

さつまいも

『サツマイモ事典』 財団法人いも類振興会／編集・発行

さつまいものおいしい時期ですね。10月の給食の献立にも「さつまいもごはん」「スイートポテト」「さつまいもチップ」「大学芋」と、形を変えて登場しています。

ところで、さつまいもを指して、「栗よりうまい十三里」と言うのを聞いたことはありませんか？

江戸時代の京都で、それまで蒸して食べられていた芋を、焼いて出す焼き芋屋さんが登場。焼いたさつまいもが栗の味に似ていたことから「栗(九里)にはやや及びませんが」という洒落で「八里半」と名付けたそうです。“里”というのは当時の距離の単位ですね。やがて焼き芋は江戸にも伝わり、小石川の焼き芋屋さんが、「十三里」と名付けたところ「栗(九里)より(四里)うまい十三里(9+4=13)」という洒落が江戸っ子にウケて「さつまいも=十三里」となったそうです。また、今の埼玉県の川越が、当時はさつまいもの名産地で、日本橋から川越までの距離「十三里」がさつまいものことを指すようになったとも言われています。さつまいもを「十三里」と呼ぶことから、旬にあたる10月「13日」が「さつまいもの日」に制定されています。

参照：「さつまいもドットコム」 <http://www.satumaimo.com/index.html>

*イラスト、写真は、著作権フリーサイトのものを使用

(学校図書館支援員 岡田理芽)

五目焼きそば → 焼きそば

『一〇五度』

佐藤まどか/著 あすなろ書房



主人公は中学3年生の真。都内の中高一貫校に編入してきた初日、緊張のなかでもつい目がいってしまうほど、イスに興味があります。自己紹介でも、先生に「好きなことは？」と聞かれて「イスです。」と口に出してしまい、最初から少し風変わりな編入生になってしまいました。学校を移った理由は、家族でおじいさんと暮らすための引っ越しですが、おじいさんはもとイス職人。その影響もあり、真は小さいころからイスが好きで、そのデザインを仕事にしたいと考えています。

学校の図書室で出会った、スラックスをはいて少し変わり者と思われる女子梨々は、家がイスの製作会社を経営。イスの話で意気投合し、極秘で「全国学生チェアデザインコンペ」に参加することを決めます。中学生としては前代未聞の難しい挑戦に、試行錯誤しながら取り組む二人。「焼きそば」はそんな二人を応援する気持ちも込めて、真のお母さんがお昼ごはんに作ってくれました。

イスのデザイナーになりたいという将来の夢を、お父さんには真っ向から反対されている真。好きなことを仕事にする難しさも伝わってきます。

著者自身がプロダクト(製品)デザインの仕事でも活躍されていて、この物語には自身の経験を盛り込んだそうです。イスを作る過程も詳しくてワクワクします。

さて、コンペの結果はどうなるのでしょうか？そして、タイトルの「105度」って何のことでしょう？ぜひ読んで確認してみてください。