



平成30年 12月



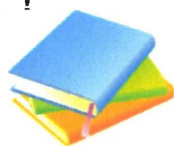
本の中に出てくる食べ物や食材が、
12/4火の給食に登場します。



12/4の献立

クッパ、
豚肉とキムチのソテー、
パンプキンマッシュ、
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

キムチ

参考資料『世界遺産になった食文化7 わかちあいのキムジャン文化 韓国料理』 WAVE 出版

今回の献立に登場する「キムチ」、韓国の伝統的な食べ物だというのは皆さん知っていますよね。「和食」がユネスコの無形文化財に登録された同じ年、2013年に韓国の「キムジャン文化」も登録されました。韓国では冬になると大量の白菜を漬け込み、キムチをつくる風習があります。量が多く作業が大変なため、昔から近所の家いえで協力して地域の行事として行っていました。これを「キムジャン」と呼びます。韓国のキムチは200種類以上あるそうですが、「キムジャン」でつくられたキムチは「キムジャンキムチ」として区別されています。気温が高すぎても低すぎてもおいしいキムチができないので、韓国の気象庁では毎年気温などから各地の作業に適した時期を割り出し、キムジャン予報を発表するそうです。そんな韓国でも、最近では家庭でキムチを漬ける人だけでなく、キムチを食べる人も大幅に減ってきています。そこは日本の和食の状況と似ていますね。

豚肉とキムチのソテー→豚キムチ

『みやこさわぎ ーお薦さんの神楽坂日記ー』

西條奈加/著 東京創元社

この本の語り手は高校1年になった滝本^{のぞむ}望くん。小柄でかわいらしい顔つきで、周囲からは“ノゾミちゃん”と呼ばれているのが少々不満ながら、祖母の“お薦さん”こと滝本^{つたよ}薦代さんと、にぎやかな近所に囲まれて神楽坂の商店街の一角でふたり暮らしをしています。中学2年のときお父さんの転勤で、私立の中高一貫校に通う望くんは東京に残るため両親と離れて神楽坂のお薦さんの家に住むことになったのですが、それにはもうひとつ大きな理由がありました。滝本家では望くんの曾祖父から代々、男が料理することになっていて、望くんもお父さんから料理を教わってきました。そもそも料理がまったくできないひとりぐらしの祖母のため、食事を作る役目を託されたのです。

お薦さんはもと芸者、映画女優をしていたこともあり、近所では^{いちもく}一目置かれる有名人。度胸も洞察力もあり筋の通った女性です。滝本家の周りで起こる大小さまざまな事件を名探偵のごとく解決していきます。

『みやこわすれ』はお薦さんシリーズの3作目。連作の短編集になっています。望くんの料理はどの作品にも必ず登場してきます。本人は家庭料理だからと控え目ですが、かなりな凝りよう、腕前でいつもおいしそうです。「豚キムチ」は短編「アリのままで」の導入部に登場、珍しくちょっと失敗します。

この1冊でも楽しめますが、1作目の『無花果の実のなるころに』2作目の『いつもが消えた日』と続けて読んでいくと登場人物のつながりも見えて面白いです。『ミステリーズ!』というミステリ専門誌に連載された作品だけあり、謎解きとしても読みごたえがあります。

もちろん、神楽坂が舞台なので、そこもおすすめです。