

校長室の窓からNo. 9 (H28. 10. 18)

シリーズ 「ふるさと＝夢を育む十勝の大地③」 ～ふるさと「帯広・十勝」の特色（2）～



帯広・十勝の食の美味しさは、超軟水である水と地場産の豊富で良質な原材料に支えられています。具体的には、「そば」「パン」などのそば粉や小麦粉の製品、「枝豆」「豆腐」「納豆」「あんこ」などの豆類製品、「牛乳」「チーズ」「バター」などの乳製品、「豚丼」「中華チラシ」「とちか牛じゃん麺」「十勝おびひろ枝豆サラダ麺」（4品の写真は帯広市HP提供）などのご当地お食事メニューがあります。各都道府県の食文化や風習を比較する



(写真左が豚丼、写真中央上が中華チラシ、写真中央下が十勝おびひろ枝豆サラダ麺、写真右がとちか牛じゃん麺・・・帯広市HP提供)

テレビ番組「カミングアウトバラエティ!! 秘密のケンミンSHOW」等のメディアによる効果やロコミ、北海道内高速道路の延長（特に札幌・帯広間（千歳・帯広間）の開通）等で「豚丼」「中華ちらし」が爆発的にヒットしました。そのうち、「豚丼」のあるお店屋さんには、よく行列ができます。休日は混み合うので、昼食時間や夕食時間をずらして入店しようとする人も多いと聞きます。「豚丼」や「中華チラシ」は、もともとは十勝の家庭料理から生まれています。メニューに豚丼を置いている店はかなりあります。ほとんどの店に豚丼をメニューに入れていると言っても過言ではありません。地元にとってもポピュラーですし、管外・道外から来られた観光客や出張で来られた方々は、豚丼が文字そのものでわかりやすく食べごたえがあるものだからだと思います。私も好きな方で、厚い豚肉ですが、とてもやわらかくジューシーなのが特に気に入って食べています。タレと豚肉、ご飯との相性も絶妙で味や香りも抜群です。中華ちらしをメニューにしている店は、豚丼に比べてそれほど多くはありません。中華ちらしは、ちらし寿司とは全く違うものです。そのイメージも影響しているかもしれません。中華チラシは、各種具材を塩コショウで味付けし、ご飯に乗せて食べるもので、チャンポン飯に近いものです。

また、「生キャラメル」「ポテトチップス」「ケーキ」などのお菓子ははじめ、有名品が多いことに驚きます。特に、「ケーキ」の美味しさと安さは際立っておりまして、六花亭・柳月をはじめ、個人商店でも大変高いレベルにあります。道外の知人からも手に入れたいなどの話を聞くことがありますので、現状では大手メーカーと肩を並べるほどのレベルに到達していると思います。そして、それらの店を探索しますと個性的で非常に勉強にな

ります。地元の帯広市大正町でも、「お菓子の館のあくつ〜十勝の小さな町の洋菓子店〜」は、休日をはじめ観光で訪れる車や人々で混雑しているのをよく目にします。

そして、地産地消で展開し「ますやパン」と市民に親しまれている株式会社満寿屋商店をはじめ、十勝には多くのパン屋さんがあります。帯広市は、全ての小・中学校を対象に絆支援事業「ふるさとと人との絆を育む取組」を行っています。本校もその取組の一つとして、9月27日(火)、株式会社満寿屋商店の杉山社長様と、2名の従業員(大崎さんと奥島さん)の方を本校にお招きし、6年生を対象に、第1部では、学校農園「じゃがまる農園」で収穫されたメークインいも・スイートコーン・ミニトマト・ピーマン・枝豆をふんだんに使い、「石窯ピザ教室」〜オリジナルピザづくり〜という出前教室(写真右2枚)を行っていただきました。私もピザづくりに参加しました。私は、焼き釜にピザを入れて焼き上げるときに、「なぜ、元のお皿に間違えることなく並べ戻すことができるのか。」と不思議に思いました。めったにない機会なので、杉山社長様に思いきって質問しました。杉山社長様から、「机の上の皿が並んだように石窯に置けば並べられるので、大丈夫ですよ。」とわかりやすく明快にお答えいただきました。「なるほど、そうか。」と納得することができました。ありがとうございます。第2部では、杉山社長様に、「おいしい十勝にありがとう!!」というご講話をいただきました。「地産地消の恵まれた環境の良さ(十勝産最高級的小麦を100%使用したパンづくりなど、十勝産食材100%使用を目指している)」をはじめ、「帯広・十勝の良さ・魅力」「食育及び働くこと〜キャリア」「夢を絵にして描くこと・貼ることの大切さ、会社の夢」「十勝をパン王国に」等、夢や未来が広がる貴重なお話でした。私も似たようなことをシリーズとして執筆しているので、たいへん嬉しく感じました。帯広市地元の大正町にも、個性的なパン屋さん「むぎの穂〜手作りパンの店〜」があります。個人的な意見を述べて申し訳ありませんが、地元として、たいへん嬉しく思います。



その他、10月3日(月)、同じく本校の「じゃがまる農園」で穫れた「かぼちゃ」を使い、5年生を対象に「かぼちゃレシピ教室」(写真上)を行いました。講師には、帯広調理師専門学校の大藤校長先生、同校の加口先生をお招きし、かぼちゃを使ったケーキづくりが行われました。私も試食しましたが、かぼちゃがこんなに美味しくいただけるとは思いませんでした。10月12日(水)、同じく本校の「じゃがまる農園」で穫れた「スイートコーン」を使い、4年生を対象に「食育教室(ホットケーキづくり・食育授業)」(写真下)が行われました。講師には、JA大正青年部の方々をお招きし、ホットケーキづくりの他、バターづくり体験もしていただきました。また、別の教室に移動し、図や写真、DVDを豊富に活用して食育の授業をしていただきました。「牛乳の様々な加工品」「牛や牛乳」「スイートコーンについての知識」「大正町の畑の面積19000haで大正小のグラウンドが19000枚(1haを1cm²とすると、ホワイトボード1枚分の広さ)」「小豆は太りにくくポリフェノールが多く含まれシミやシワを防ぐ働きがある」「大正町で穫れたメークインいもはリンゴの8倍のビタミンCが含まれている」「長いものは疲労回復に効果がある」など、3択のクイズ形式でわかりやすく面白くお話していただきました。

