

今日の給食は、笹かまのゆかり揚げ、小松菜のごま和え、ひきな汁、舞茸ご飯、牛乳でした。本日は、「秋」を感じる「舞茸ご飯」が登場しました。きのこ類は、子供の頃はあまり魅力を感じる食材とは言えなかったのですが、味や香り、食感などそれぞれに特徴があり、健康によいということもあって、この頃は大変魅力的な食材になりました。調理方法によっても様々楽しめますね。昔から変わらず大好きなのが、舞茸ご飯のような炊き込みご飯です。もちろん「炭水化物 lover」としては、きらきらと光り輝く炊き立ての白米（新米の季節ですなあ）は、最高に魅力的ですが…。「お一人様用炊き込みご飯」とも言うべき「釜めし」は、特に最高ですね。創り手の世界観を表すかのように一人前の釜の中でお米と様々な食材が一体となって炊き上がる…。ここでどうしても触れたいのが、駅弁の釜めしです（横川の峠の釜めしが有名ですね）。決して炊き立てではないのですが、なぜか他に代えがたいおいしさがあるんですよ（郷愁とか風情とか心理的な作用なのか）。こっそり？告白しますが、実はわたくし駅弁フリーク（駅弁鉄）です。憧れの「八戸小唄寿司」を初めて食べたときは感動したなあ。感動のあまり弁当の掛紙、持ち帰ったような。…また、脱線してしまった。

