

今日の給食は、さわらの西京みそ焼き、小松菜とわかめのごま和え、ふかふか団子のすまし汁、ご飯、牛乳でした。給食だより「いただきます」によると、本日11月24日は「いい(11)日本食(24)」ということで「和食の日」とされているそうです。また、「和食」はユネスコの無形文化遺産にも登録されているとのこと。まさに世界に誇れる食文化ですね。本日の「ふかふか団子のすまし汁」は、昆布と鰹節でだしをとったそうです(いつもは、鰹節だけなのだから。和食の日に合わせたスペシャルな『だし』ですね)。この頃は小分けされて使いやすい鰹節が多いように思います。わたくしが子供の頃は、鰹節の「かたまり」を「鰹節削り器」(四角い木製の箱の上部に付いた刃で、鰹節のかたまりを薄く削ると削った鰹節が箱の中にたまる。箱の全面が引き出し状になっていて、内部にたまった鰹節を取り出せるような仕組み)で薄く削って使ったものでした。大人は忙しかったのだと思うけれど、のんびりとした時間の流れの中で(子供の頃は夏休みが永遠に続くように感じた。お盆過ぎると焦るのだけれど…)、夕方玄関の上り框(かまち)に腰かけて鰹節を削るのは意外と嫌いではなかった(なぜ玄関?)。すまし汁の優しく豊かな味わいから、ぼんやりとあの頃を思い出しました。

