

今日のメニューは、サバの生姜煮、塩肉じゃが、オクラと油心の味噌汁、ご飯、牛乳でした。大好物のサバ（三陸産）が登場しました。本日は「生姜煮」です。生姜のきいた醤油味で、青魚特有のくさみも感じられず、とてもおいしくいただきました。ところで、わたくしは「くさみ」「サバ」「おいしい」の3つのキーワードにより、ほとんど自動的に脳裏をよぎる料理があります。子供の頃、冬場に実家の台所から何とも言えない香り（決してよい香りではない）が漂ってくるがありました。「…『おごご煮』作ってるな（決して喜んでいるわけではない）」と当時すぐ分かりました（「おごご」は漬物の方言）。「おごご煮」（と我が家では呼んでいた）は、サバの水煮と白菜の古漬けを酒粕でじっくりと煮込んだ料理です。気仙沼地方では、メヌケと白菜の古漬けを酒粕で煮込んだ「あざら」という郷土料理が有名ですね。出された料理は、いつも「おいしい」と食べていたわたくしですが、この「おごご煮」が出てきたときには、大人の味覚（嗅覚）についても疑問を抱いていました。しかし、いつしかこの味（香り）の分かる立派な大人になりました（あくまで個人の感想です）。本日の給食の塩肉じゃがとオクラや油心（大好物）の入った味噌汁も抜群のお味でした。おいしかった！

