

今日のメニューは、さんまの蒲焼、れんこんきんぴら、油ふとわかめの味噌汁、ご飯、牛乳でした。子供の頃、実家の近くには、魚屋や煙草屋、駄菓子屋、床屋、呉服屋、飲み屋…などたくさんのお店がありました。橋を渡って土手沿いの小道を少しばかり歩き、坂を下ると、交差点の角に小さな割烹がありました。寿司とうなぎが看板の店でした。休日の夕方、その店に父を迎えに行ったことがあるのですが、父は「うなぎの白焼き」を肴に一杯やっているところでした。うなぎは蒲焼しか食べたことがなかったのですが、ふっくらと香ばしく焼きあがった白焼きにワサビを少々と醤油をひとたらし…あの時の味は今でも忘れられません。本日の給食は「土用の丑の日」にちなんで、さんまの蒲焼でした。すっかり値段も高くなり、うなぎ（さんまもそうですね）を口にする機会は減りましたが、かつては、給食に真空パックのうなぎの蒲焼が出て、ご飯に乗せて食べたことがあったように記憶しています。今日は貴重な三陸産のさんまをおいしい蒲焼でいただきました。限られた予算の中で、季節にあったメニューを提供して下さる給食センターの皆さんには、いつも感謝しています。ちなみに、今朝の段階では、今夜の我が家の食卓に「うなぎ」の予報はありませんでしたが、「蒲焼」かぶりだったら嬉しいなあ。

