



中日本給食だより



▲寺院の幾何学構図（唐招提寺で）

No.35



主な内容

- (1面) 寺院の幾何学構図（唐招提寺で）
(2~7面) 平城遷都1300年祭
シルクロードの延長にある古都に
食の文化に関わる催事もしきり
万葉のいにしえに思いを馳せて
(8面) 「規格外野菜」の評価が変わる?
今春の野菜高騰騒ぎが一石投ずる

無添加福神漬
(JAS規格)

アサダ

無添加刻たくわん

無添加つぼ漬

無添加一食用漬物

無添加風流かつば

10g×40袋入り

D 株式会社アサダ

本社/名古屋市中村区稲西町181

営業所/東京・大阪・福岡

工場/東海市加木屋町山の脇48

平城遷都一三〇〇年祭

シルクロードの延長にある古都に
食の文化に関わる催事もしきり
万葉のいにしえに思ひを馳せて

「なんと（南都＝七一〇年）見事な平城京」：学校の歴史の授業でこんな語呂合わせで年号を覚えた人も多いことでしょう。

今年一〇一〇年は奈良に都が置かれてちょうど千二百年目の節目になります。これを記念して、奈良では「平城遷都一三〇〇年祭」が今年いっぱい（一〇一〇年一月一日～十二月三十一日）開かれ、特に四月二十四日（土）から十一月七日（日）までは、平城宮跡会場をメイン会場として通季の展示・イベントのほか、フェア、催事などが催されています。記念事業は「歴史文化の対話と交流」というテーマのもと、平城京の歴史・文化の多岐にわたっていますが、食の文化においても、奈良はシルクロードの終着駅という視点、あるいは万葉時代の食文化の回顧という点からいくつもの興味深い取り組みが行われています。そこで、「平城遷都一三〇〇年祭」における食に関する話題を取り上げてみました。

◆「平城京時代」とは
奈良時代は、日本の歴史の時代区分の一つで、奈良（平城京）に都が置かれた時代。和銅三年（七一〇年）

（平城京）に都が置かれた時代。和銅三年（七一〇年）

かに映し出されています。

◆多彩な記念事業

「平城遷都一三〇〇年祭」の記念事業は「平城宮跡事業」「巡る奈良事業」「特別行事」の三部構成で展開されています。

MCCの調理缶詰、調理冷凍食品は栄養価が高くしかも経済的で全国の各学校で早くからご愛用ご指導を賜っております。ぜひMCCの「頼れる」缶詰、冷凍食品をご利用ください。

★お問い合わせは エム・シーシー食品株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町32番 電話078(451)1481(代)
京都支店 電話03(5783)0960(代) 広島営業所 電話082(293)5733(代)
大阪支店 電話06(6539)0410(代) 福岡支店 電話092(441)1913(代)
名古屋営業所 電話052(586)4070(代)

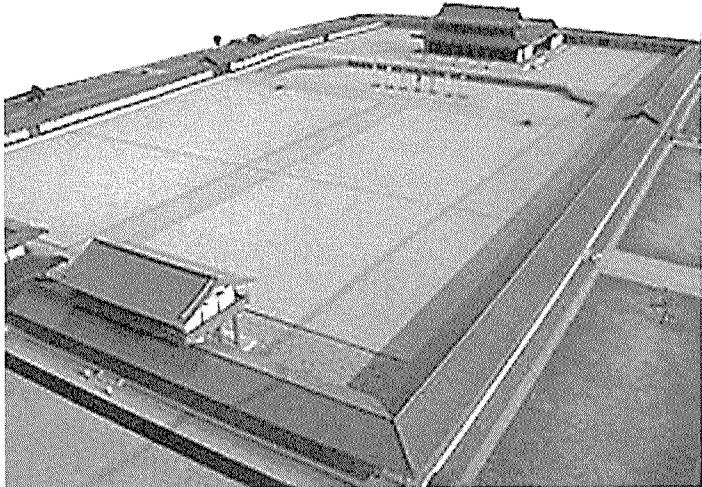


よりたしかな味覚づくりをめざして…

★MCC食品は世界の味をお届けするユニークな食品会社です。

巡る」、そして遣唐使や正倉院や万葉集などを素材とした「歴史・文化を巡る」などの歴史探訪ツアーガ行われます。

「特別行事」では、平城京が唐との交流を通じて本格的な国づくりをすすめたことから、奈良と世界に新たな交流が生まれるよう、



▲平城宮第一次大極殿院復元模型
(平城宮跡資料館)

各種国際的なコンベンション・フォーラムが開催されます。

こうした催しの中、「シルクロードの終着駅、奈良」という視点、あるいは「万葉時代の食文化の回顧」という点から食関係の催事・イベントも行われています。

◆シルクロードによる交流

われています。

シルクロードという言葉は、十九世紀のドイツの地理学者が使用したのが初めと言われますが、一般的にはシルクロードの西の起点はローマあるいは地中海に面したアンタクヤ(現トルコ領)、東の起点は中国第一の古都長安(西安)ある

いは洛陽であるとされています。しかし、正倉院にペルシャ製のガラス器が所蔵されていることから見て、シルクロードの本当の終着駅は平城京であったとも言

当時の平城京は、中国や朝鮮はもちろん、インドやペルシャの人々も来訪する国際都市であり、一方、多くの日本人が遣唐使などを通じて大陸に渡っており、密接な交流がありました。

平城遷都一三〇〇年祭の歴史館では、遣唐使船に乗つて旅をした当時の人々の物語が映像で説明され、シルクロードにゆかりの芸品などの販売店も設置されています。

食関係の催事・イベント

◆五カ国のめんが食べられる

「めん食ロード館」

平城京がシルクロード東の終着点として世界とつながっていたこと、そしてめんの原型といわれる「索餅(さくべい)」が作られて、日本のめん食文化のルーツが奈良にあるということから、平城宮跡会場・交流広

場のフードコートではアジア地域を中心に世界のめん食がそろえられています。

交流エリアのフードコートは「めん食ロード館」と名付けられています。世界との交流をテーマにしたエ

サラダは食卓の王様です

We love salad

私達はサラダのある生活を応援します。



KENKO

ケンコーマヨネーズ株式会社

名古屋支店 名古屋市名東区一社2丁目171番3号 TEL 052-709-2260

れます。

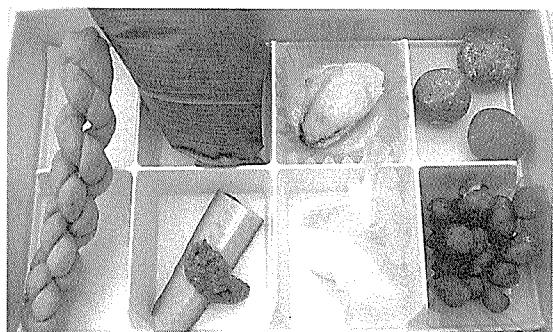
ちなみに、日本は「うどん・そば」類で、穴子天、えび天、きつねなど。暑いときには「そうめん」も。中国は「肉入りラーメン」「海鮮あんかけバリそば」「台湾ビーフン」、ベトナムは米粉めんの「フォー」、イタリアはほうれん草を練り込んだ「若草山パスタ」

やいろいろなソースの生パスタ、韓国は「冷麺」「キムチうどん」。

そのほか、「レストラン遷都」では、話題になつたマスコットキャラクター「せんとくん」にちなんだ「せんとくんカブチーノ」を提供するなど、関連商品を提供しています。



「万葉プレート」
◀(上) 外装



◀(下) 内部

(『なら食』研究会ホームページより)

一日限定千三百食、五百円で販売された

◆「まちなみ」
—三〇〇年祭—
奈良時代から関りの深い高浜町の歴史・文化を全国にアピールするイベントであり、当時の交流の実態が全国に発信されました。
特産品販売を行いました。

奈良時代から関りの深い高浜町の歴史・文化を全国にアピールするイベントであり、当時の交流の実態が全国に発信されました。

また、五月二十二日（土）から三十日（日）までの九日間、平城遷都一三〇〇年祭を盛り上げようと、シルクロードの食や文化をテーマに多彩なイベントを催す

◆「まちなみ」
—三〇〇年祭—
『なら食』研究会が企画の段階から多くの人たちと協働して作り上げた催しもので、万葉時代に食した食べ物が「万葉プレート」として提供されました。

『なら食』研究会は、「食

◆「御贊（みにえ） 献上行列」

献上行列

平城京での遺跡からは、『贊札（にえふだ）』と称する若狭方面から物資が運び込まれていたことが証明されました。若狭高浜町では、平城宮跡会場（メイン会場）がオープニングした四月二十四日、若狭高浜から奈良の記念会場まで、特産の品々や木簡に記された当時の献上品（すし・塩等）を運び入れ、式典会場で特産品献上セレモニーや会場で特産品販売を行いました。

奈良時代から関りの深い高浜町の歴史・文化を全国にアピールするイベントであり、当時の交流の実態が全国に発信されました。

◆「万葉の食を味わう 「大和・食の体験館」

五月一日（土）・二日（日）の二日間、平城宮跡内の交流広場にある「交流ホール」で「大和・食の体験館」というイベントが行われました。

(株)ニッコーは創業26年。無添加にこだわり続け、現在も安全・安心な食品作りをモットーにしています。

《主な商品》

とうふだんご（たれ付き）…国産大豆100%の豆腐と愛知県・奥三河鶏の鶏肉を使ったお団子に、酸味のある甘酢あんを絡めています。

株式会社ニッコー



の成り立ちやいきさつが奈良にはいくつかあるとして、日頃奈良の「食」発見ツアーなど、「なら食」の研究に取り組んでおり、このイベントでは、奈良時代に生きた人々がどんなものを食べていたのか？万葉集に登場する日常めったに口にすることのない食べ物を盛り合わせ、「万葉プレート」として販売しました。

「万葉プレート」にちりばめられたそのメニューは、「きゅうりのひしお添え」「むかごの塩ゆで」「古代米ちまき」「鮎のナレズシ」「万葉きやらめる」「葛干菓子」「索餅（さくべい）」の七品（写真）。それぞれの食材の詳しい説明が書かれたパンフレットも付けられました。

「派手さはないが、『奈良時代に思いをはせる』という意味ではとても滋味深く、しみじみとした味」というのは、ある人の食後感でした。

会場には、「万葉プレー

ト」を紹介したパネルが並べられ、会場を訪れた人たちに、「なら食」研究会の関係者が奈良の食の文化について話をしました。

◆「アースディ

平城京二〇一〇

五月一日はまた、「アースディ平城京二〇一〇」といつたイベントも、平城宮跡にある平城宮跡資料館の講堂で行われました。

この催しの内容は食の「社会環境」に焦点をあてたもので、ここでも、「なら食」研究会によって、食生活に身近な茸（椎茸・松茸等）を取り上げて、その栽培方法が社会環境によつて変化している点や、古くは万葉集にも茸が詠まれた歌があることを通じて、食と社会環境、そして奈良とのつながりについて発表されました。

◆古代調味料

「醤（ひしお）」

「万葉プレート」にも「きゅうりのひしお添え」がありましたが、パンフレットにはその食材の説明と万葉集の歌が載っていました。

醤酢（ひしほす）に蒜（ひる）搗（つ）き合（か）てて 鯛願（なぎ）の羹（あそ）水葱（なぎ）の羹（あそ）つもの）（長忌寸意吉麻呂（ながのいみきおきまろ）

この意味は、「醤（ひしお）と酢にノビルを搗（つ）きこんだものに鯛をつけて食べたいと思っている私に、水葱の吸い物など見せてくれるな」というものです。

日本の古代の調味料は「万葉集、大仏、法隆寺、古事記、日本書紀を生んだ平城京」といわれます。万葉集は奈良時代を象徴する代表的な歌集で、当時の人々の心情を赤裸々にうたつた、心に訴える優れた歌が多くあります。

◆「万葉集」に見られる食文化

見られる食文化

「万葉集、大仏、法隆寺、古事記、日本書紀を生んだ平城京」といわれます。万葉集は奈良時代を象徴する代表的な歌集で、当時の人々の心情を赤裸々にうたつた、心に訴える優れた歌が多くあります。その中で、食生活を表

万葉集に詠まれる“食”の歌

り、味噌（みそ）、醤油（しょうゆ）の原形になる

ものです。現代では、これはなかなか入手しにくいのですが、奈良県醤油工業協同組合の組合員有志、「なら食」研究会、奈良県工業技術センターの三者からなる「ひしおの会」が、古代の穀醤製法と現在の技術とを組み合わせて、古代奈良の味を再現しています。

自然の恵みをたたえ、技を磨き、さらに深い味の世界へ。

マルハチ村松の業務用製品。

株式会社 マルハチ村松

〒425-0025 静岡県焼津市城之腰65の1
TEL<054>622-7371

した歌も多く見られ、当時の食文化をうかがうことが出来ます。

たとえば、万葉集には藻（も）を詠んだ歌が八十首以上も登場します。

うつせみの 命を惜しみ
波に濡（ぬ）れ 伊良虞（いらご）の島の 玉藻（たまも） 刈（か）り食（は）む

（作者不明）

意味は「命惜しさに、波に濡れながら、伊良虞の島の藻をとつて食べるのです」。

万葉集での藻（も）は、昆布や若布（わかめ）などを総称しており、塩焼きや食用として使われています。海藻類にはミネラル（鉄やカルシウムなど）、ビタミンAが豊富に含まれているので、当時の健康食品としては最適だっただろうといわれています。

石麻呂（いしまろ）に吾れもの申す 夏瘦せによしといふものぞ 鰻（むなぎ）とり食（め）せ 大伴家持が吉田連老（字名を石麻呂といつた）といふ人に贈った歌で、身体がひどく痩せていくら飲んでも食べても、飢えた人のよう少しも肥えない石麻呂に、うなぎを取つて食べると勧めています。

瘦せこけた石麻呂をよほど見かねての勧めのようですが、からかい半分に、「あなたはかわいそうなくらい瘦せている。夏場になつたら暑氣にあたつて一層瘦せてしまうぞ。うなぎは夏瘦せにいいと聞いていたが、うなぎを取つて食べたらどうだろう」。

これは「ざれ歌」の一種ですが、万葉時代にもうなぎを食べるといつて健康になるという知識があつたことが知られます。

日本人は一年間に五億尾も食べている、世界一のうなぎ好きです。その日本人がうなぎを食べるようになると、日本人は一年間に五億尾も食べている、世界一のうなぎ好きです。その日本人がうなぎを食べるようになります。

なつたのはかなり古く、繩文人も食べていたともいわれますが、文献上で証明されることはこの大伴家持が最古の記録になるということです。しかも、うなぎが夏や秋に効果がある栄養食品として広く知られています。

（山上憶良） 意味は「瓜を食べると子どもたちが思われる。栗を食べると一層子どものことが懐ばれる。子等はどこから来たものであろうか。眼前にむやみにちらついて、安眠させてくれることがない」。

家なれば 筍（け）に盛る飯（いひ）を 草枕（くし）旅葉に盛る

（有間皇子）

意味は「家だつたら食器に盛るご飯を、草を枕とする旅の身なので、椎の葉に盛る」。

謀反の容疑で囚（とら）われの身となつた有間皇子（ありまのみこ）が、裁かれれるべく紀伊へ向かう途上にあつて詠んだ歌で、旅における食事情のつらさがよく偲ばれます。

に もとなかかりて 安眠（やすい）しなさぬ

（山上憶良）

意味は「瓜を食べると子どもたちが思われる。栗を食べると一層子どものことが懐ばれる。子等はどこから来たものであろうか。眼前にむやみにちらついて、安眠させてくれることがない」。

◆奈良時代の食生活 「万葉集にみる食の文化は五穀・菜・塙」といった表現もされます。具体的にみてみましょう。

奈良国立文化財研究所の研究調査によると、



安全な学校給食品を提供する 名給の愛知県内のサービス網

◆名古屋直販部	TEL<052>671-6256(代)	名古屋市熱田区新尾頭橋2-2-61
◆春日井直販部	TEL<0568>33-1330(代)	春日井市大和通1-65-3
◆豊橋直販部	TEL<0532>54-3611(代)	豊橋市大村町字花次113
◆豊田直販部	TEL<0565>51-3111(代)	豊田市堤町寺池上52-1
◆一宮直販部	TEL<0586>75-1962(代)	一宮市せんい2-5-17

○食器

奈良時代の食器は、平城京ではさまざまな食器が使われていました。中央に足のついた高杯（たかつき）や皿、ふたつきの器、さじやはしなど、それぞれに用途が決まっていました。やはりこの頃から人々に使われるようになりました。

皇族や貴族の普段の食事は、漆塗りの食器を使用し、はしやさじも漆塗りでした。特別な日には、金属製の食器で食事をしました。一方、下級の役人は、土器の器に盛り、木製のはしで食べていました。

○食材

ウニ、カニ、貝、カツオ、アユ、クエ、サザエ、そうめん、牛乳で炊いたお粥など、さまざまな料理が出されました。ホヤなどもありました。佛教の普及に伴い、食卓からシカやイノシシの肉は

なくなりますが、キジなど鳥は残りました。

このように、皇族や貴族は、庶民には味わえないような全国各地の食べ物が、豪華な食器に盛られました。普段の食事でも全国各地から届いた珍しい材料が調理されて出されました。

たとえば、タケノコ、菜の花、フキなどの野菜から、エイ、サケ、タコ、カキなどの魚介、キュウリやナスの漬物、鴨の肉の汁、ご飯などぜいたくでした。中でも牛乳から作られた蘇（そ）はチーズのようなもので、大変せいたくな食べ物でした。

これに対しても、下級の役人や庶民の食事は、貴族に比べ粗末で、主食の米と青菜の汁、そして塩を土器の器に盛り、木製のはしで食べていました。

◆蘇は古代チーズ

蘇（そ）は、古代の日本で作られていた乳製品の一種で、八世紀から十世紀にかけての頃、日本で最初に作

られたチーズといわれます。

文武天皇四年（七〇〇年）

には作られたという記録があり、典薬寮の乳牛院という機関が生産を担つて、薬や神饌としても使わ

れていました。

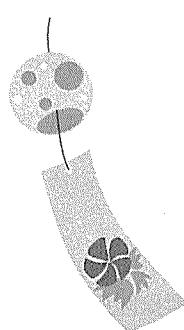
また、古代の貴族がデ

ザートや薬用に食したとされ、平城京跡から出土した本簡などから、全国から献上されていたことも知られています。

「蘇」は平城京セレブの人気デザートだったわけ

ですが、蘇をさらに熟成・加工して醍醐（チーズ様の乳製品）も作られました。その味は極めて美味で、そうしたところから「醍醐味（だいごみ）」という言葉も生まれました。「醍醐のよ

うな味、すなわち美味をほめていう語」（広辞苑）と云うわけです。ぜひ一度試食して、奈良時代のセレブの食生活をパークリアル体験したいものです。



キヨクヨー

いつも となりに おいしいキヨクヨー

株式会社 極 洋

名古屋支社 冷凍食品第一課・第二課

TEL 052-955-8248

「規格外野菜」の評価が変わる?

今春の野菜高騰騒ぎが一石投ずる

「規格外野菜」：ひとつ
ろはあまりなじみがなかつたこの言葉ですが、今春の天候不順による野菜供給不足・暴騰騒ぎで、にわかに脚光を浴びました。スーパーなどでは「規格外野菜」の安売りなどを企画して、その存在の大きなこと、これまでの“不遇”ぶりが知れたりましたが、以来、規格外野菜にようやく注目が集まつてきているようです。

*

規格外野菜とは、曲つて
いる、キズがついている、
色が薄い、太さが足りない
という理由で定められた規
格外野菜のこと。まるで既製
野菜のほとんどが店頭に並
ぶことなく、流通に乗らな
いものは、全くタダ同然か
廃棄といつたところに行き
着く定め。それが、全体の
四割にものぼる、といいま
すから、まことに驚くべき
数字です。これで自給率何
十%とか議論していること
自体、どうかしていると言
わざるを得ないといった公
憤もあるようです。

現在、日本は食料の約60
パーセントを海外からの輸
入に頼っています。先進国
の中では最低の水準で、そ
れがいかに危うい状態か
は、「物価の優等生」の代
名詞である卵なども外国か
らの飼料の輸入がストップ
すれば、2週間に1個食べ
られればよい状況になると
言われています。

その反面、年間に廃棄す
る食品は約600万トン、
金額にして約1兆円にもな
るといわれます。さらに驚
くことは、その廃棄され

食品のうち20%がまだ食べ
られます。つまり、年間2兆
円の食品をそのまま捨てて
いることになります。

食料自給率が低い上に、

廃棄する食品が異様なほど

多いという考え方させられる

状況には、ムダを承知で消

費を伸ばし経済を活性化し

てきた高度経済成長期の産

業構造がそのまま温存され

てきたという背景があります。

「規格外野菜」の否定

という考え方もその名残

で、流通関係者も消費者も

等しく視点を改めなければ

ならないとされています。

今春起きた天候不順によ

る野菜暴騰、そして長期高
止まり現象に「規格外野菜」
に注目が集まり、「形がいび
つ・不揃いなどといつても
品質や味に問題はない」と
いった新たな価値判断のも
と、これまで通常は出荷さ
れなかつた「規格外野菜」
に日の目をあてようといつ
た動きも出ているようです。

中日本給食だより

2010年 7月号 No.35

平成22年7月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会

会長 青木 昌博

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号

富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

学校給食関連物資展示会開催のご案内

来る8月26日(木)、学校給食関連物資の
展示会(ウイルあいち)を開催いたします。

愛知県下の栄養教諭・栄養職員の方々向けの
展示会となります。
ご来場お待ちしております。



愛知県学校給食物資流通協同組合
<http://www.aigakuryu.com>

島根県産

真穴子蒲焼きざみ

脂のりの良い日本海産のあなごを過熱蒸気で焼き上げ
あなごでだしをとった特製のたれで仕上げています

瀬戸内海産
たこ唐揚げ



瀬戸内海産まだこを使用し、
一口唐揚げ用にカット
粉付きなので調理も簡単です



株式会社 中村水産

島根県浜田市原井町3050-33