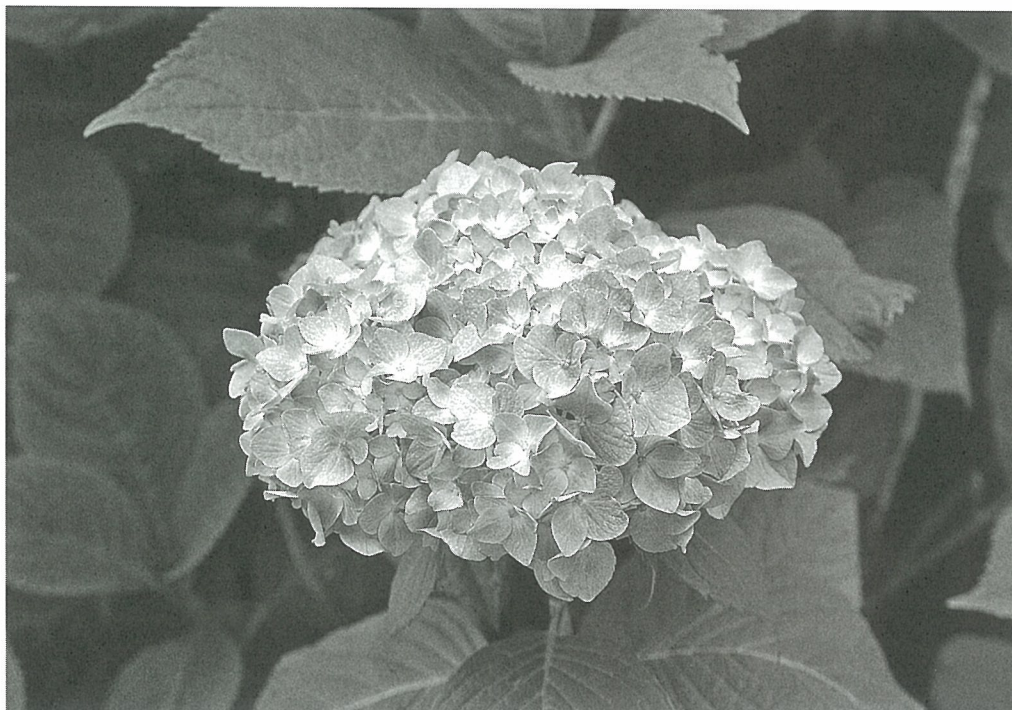
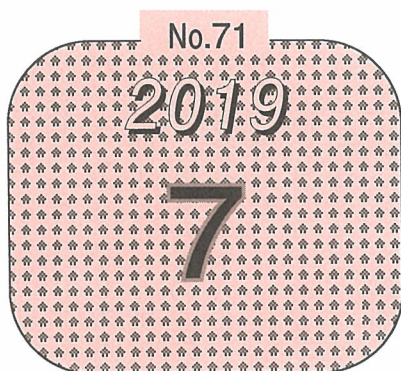




中日本給食だより



▲紫陽花の八重咲くごとく八つ代にをいませ我が背子みつつ偲はむ

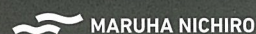


主な内容

- (1面) 紫陽花の八重咲くごとく八つ代にを
いませ我が背子みつつ偲はむ (万葉集・橘諸兄)
- (2～3面) ビュッフェとはなんぞ!?
ビュッフェ? バイキング?
新しい給食のかたち
- (4～6面) 「令和」の由来、万葉集
現存する最古の和歌集
歌から見える当時の思い
- (7～8面) ミシュランガイド
東海地方での発行
お店の評価をしてみよう (参考文献)



海といのちの未来をつくる



海は母だ。いのちの源だ。わたしたちは、ここから生まれた。
130年以上の間、海と向きあってきたマルハニチロだからこそ知っている、自然の豊かさがある。
食べることは、生きること。生きるとは、つなぐこと。
今日も自然の恵みを、人の営みへ。生きる自然の活力を、生きる人の力へ。
食を通して、これからもずっと届けていきます。

マルハニチロ株式会社 東京都江東区豊洲3-2-20 www.maruha-nichiro.co.jp

ビュッフェとはなんぞや?!

新しい給食のかたち

令和元年五月二十二日、当連合会の通常総会の中で会長 青木昌博氏より「現在、学校給食は以前の栄養を摂取する場としての必要性だけではなく、食事を楽しむ場所としての意味合いも持つようになっていく。いつも通りのクラスで配膳される給食ではなくて、他学年と合同で行われたり学校全体で行われたりするバイキング方式の給食など、夢のある給食の形も考えられつつあるのが現状であるようだ。そこで「ビュッフェとはなんぞや!? バイキングとはなんぞや!?」という原点から改めて見直し、今までのバイキングとは違う新しいバイキング方式の参考にするのもよいのではないか。」という話がありました。

そこで、今回は会長の言

葉にあつた「ビュッフェとはなんぞや!? バイキングとはなんぞや!?」という点に的を当てて特集します。

ビュッフェもバイキングも多くの場合、席について提供される料理を待つのではなく、大きなテーブルなどに並べられた料理から好きな料理を自分で好きな料理を好きなだけ取って食べるというイメージがあります。そして、食べ放題というイメージも。実際はどうなのでしょう。

*バイキングとは?

「バイキング (Viking)」というの、もともと八世紀から十一世紀頃のスカンジナビア半島やバルト海沿岸を拠点にして海上からヨーロッパ各地を侵襲した民族の通称です。通常は商船としての商いを主として

いたようですが、武装もしていたため強硬手段に出ることもあつたようです。そのため「北欧の海賊」というイメージも強いのです。

この「バイキング」と食べ放題という意味の「バイキング」は同じなものでしょうか。

「バイキング」に食べ放題という意味を持つのは日本だけのようです。

ことの始まりは、一九五八年(昭和三十三年)の帝国ホテルです。当時の料理長 村上信夫氏(第十一代料理長)が、様々な料理を一つのテーブルに並べて、好きな料理を好きなだけ各自で取って食べるスウェーデンやデンマークの伝統料理形式を学び、帰国後に取り入れたことでした。この料理の名前はスウェーデン語で「スモーガスボード (smörgåsarbord)」といます。

このレストランの名前を社内公募したところ、当時話題になっていた海賊映画「バイキング」の食事シーンとこの提供形式に重なる

部分があつたため、決まった名前が「インペリアルバイキング」。そして八月一日に開店したのが戦後日本初の「好きなものを好きなだけ食べる」形式のレストランでした。

当時のメニューの表紙には「Imperial Viking」という文字の下に、海賊船のようないラストが描かれています。また、中面には「SMOGASBORD」と記載してメニューの紹介とバイキングの兜や盾のイラストも描かれています。

こうした中でメニューの名前ではなく、レストランの名前とともに定着していったのが「バイキング」食べ放題」ということなのです。

*ビュッフェ? ビュッフェ?

「ビュッフェ」なのか「ブッフエ」なのか、悩むことはないでしょうか。微妙な発音の間違いなのか、どちらが本当の発音なのか:調べてみると、

学校給食に安全と安心を提供!

手造りの味をお届けする



社団法人 日本冷凍食品協会認定工場
キッコ株式会社

愛知県知多市新海2-10
TEL <0569>42-2137(代表)

のフランス語読みをした場合。「ブッフエ」は「buffet」を英語読みした場合。

「buffet」はもともとフランス語で「飾り棚」という意味です。その飾り棚（ビュッフェテーブル・ビュッフェボード）に様々な料理を並べて、各自が好きなように料理を取って食べるスタイルが流行し、この立食スタイルのことを「buffet」というようになりました。このほかに、セルフサービスの意味合いで使われることもありその場合は、シッティング・ビュッフェ（自分で料理を取って、着席して食事をする）ということになります。

語源から考えると「ビュッフェ」の方が正しいような気もしますが、どちらでも間違いはないようです。また、日本では「好きな料理を好きなだけ」という意味で使うレストランも多いのが現状ですが、海外では単に立食スタイルという意味で使っていることもあり、それにはコース料

理と同じようにマナーがあります。「好きなだけ」お皿にこんもりと乗せたり、何枚もお皿を手にして動き回るのはマナー違反になりますので注意が必要です。

現在の日本では、「バイキングレストラン」というよりも「デザートビュッフェ」「ランチビュッフェ」など「ビュッフェ」という言葉を使うところの方が多いような気がしています。ただ、日本では取り分けたものを自分の卓へ持って戻り座って食べるのが主流です。

立食スタイルであるビュッフェは料理を取りに



スリランカガーデン
スパイスガールの
ビュッフェの様子

自由に動き回ることができ
るため、人とのコミュニケーションを取りやすいという利点があるため、レストランなどでよく利用されるスタイルです。

*海外のビュッフェ例

日本でも海外でもビュッフェ形式というのはよく見ますが、経験したビュッフェでおもしろいと思ったものがありますので紹介します。スリランカでのことです。

スリランカの料理は、ライスとカレーの組み合わせが基本ですが、数種類のカレーとおかずが一皿に盛りつけられていることが多く、食べている間にそのお皿の中で味を混ぜて食べていくのがスリランカ風です。

旅行中の食事は全てビュッフェスタイルのレストランで取っていたので、レストランによってさまざま工夫がされていたのが印象的でした。

その中でもスパイスガール

デンのレストランでは、そのガーデンで採れた素材を料理の前に置いて「この食材を使っています」と分かるようにしていました。（写真）

スリランカの小さいナスや、独特のナス。ジャックフルーツ、ドラゴンフルーツ、マンゴー、またスリランカには二十種類以上のバナナがあるとされていて、そのバナナなど。このように使用した素材そのままを置いて見せられることで、どんな味がするのか、どんな料理になっているのかと興味がわきました。

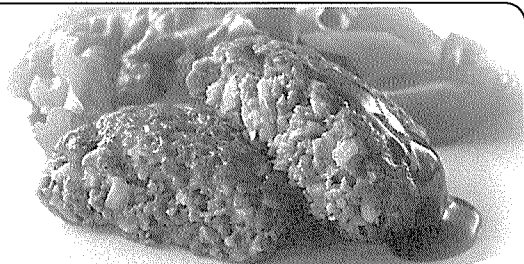
*新しい給食のかたち

バイキング給食・ビュッフェ給食は既に導入されていますが、年々が経つていきますが、それだけに課題も見えてきています。

今はまだ楽しいイベントとしての給食という側面が強い形式ですが、その中でバランスの偏りがない食事を児童・生徒たちに自ら行うてもらえるようにするのが：考えていきたいものです。

 ヤヨイサンフーズ

まごころ込めて、おいしさへ、まっすぐ。



株式会社ヤヨイサンフーズ 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03)5400-1500 <http://www.yayoi-sunfoods.co.jp>

「令和」の由来、万葉集

現存する最古の和歌集、歌から見える当時の思い

平成三十一年四月一日の午前十一時三十分頃から、新元号の発表がされるということで日本中が期待を胸に報道を待っていました。そして、発表されたのは「令和」。「命令の「令」に、平和の「和」です」という第一報に続き、出典が日本の和歌集『万葉集』であると発表にわく様子も映し出されました。

この発表から様々な場所で「令和」の由来についての解説が行われてきましたので、「梅花の歌、三十二首の序文」やその序文が漢籍「文選」を踏まえていることなどについては省き、今回は『万葉集』の時代、人々の思いを紐解いていきたいと思えます。

* 上代の文学

日本の上代（大和から奈良時代）の文学は神話や伝説・説話などを記載した各地の「風土記」、史書とな

る『古事記』『日本書紀』。また、神楽や散楽といった劇文学。そして、漢詩文や上代歌謡、歌集『万葉集』などがあります。

日本はもともと口承文化が中心で、語りや歌、踊りが集団の中で行われることにより文学が生まれてきました。四世紀半ば過ぎに大和政権が成り、朝鮮との交流が深まる中で五世紀後半に漢字が使われ始めました。また、六世紀ごろには仏教も伝来し、思想や生活が大きく変わりました。七世紀には遣隋使を大陸に派遣するなど大陸の文化を大きく取り入れることになり、七世紀半ばには大化の改新が行われ、天武天皇の時代になって律令国家としての地盤が整えられました。

先に述べた中の『古事記』は七十二年に成立。神代から推古天皇までのことが記

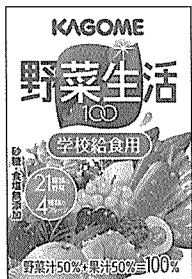
されています。『日本書紀』はその八年後の七二〇年。『古事記』が神と皇室のつながりを色濃く記すことで皇室の威信を各氏族に示すことを目的にされていたことに対して、『日本書紀』は対外的に日本の優位性を示すために編まれ、神代から持統天皇までのことが記されています。

『古事記』の文体は、漢字の音と訓を交えた変体漢文で、人名や歌名は万葉仮名で表記されているのに対し、『日本書紀』の文体は純粋な漢文体で構成も、中国の史書の形と同じ編年体です。

また、『古事記』の翌年、七一三年に勅命に応じて諸国が編纂した地誌が「風土記」です。これは、各地の逸話や伝説がそのまま記されています。現存しているものは少ないですが、『出雲国風土記』の国造りの伝説や『丹後国風土記』の浦島伝説や羽衣伝説などは私たちがも知っている話です。

* 『万葉集』成立

上代歌謡は先述のように



カゴメ 学校給食用 野菜生活100

規格: 100ml紙パック / 18x2

21種類の野菜と4種類のフルーツをブレンドした自然のおいしさたっぷりのジュースです。白ぶどうのまるやかな甘味とアセロラのほのかな酸味が特長です。



カゴメ 4種豆のミックス

規格: 1kgフィルムパックx6

白インゲン豆、ひよこ豆、赤インゲン豆、インゲン豆の4種豆をミックスしました。素材本来の味わいそのままに、様々なメニューにご使用いただけます。



集団の中での歌という面が大きいものではしたが、個人としての意識が芽生えるようになるると自己の感情を表現した歌が作られるようになりました。また、五音と七音という定型もできるようになり、『万葉集』以前にも『古歌集』『柿本人麻呂歌集』などが存在していました。

それら先行の歌集から広く歌を集めて八世紀の後半に成立したのが『万葉集』です。現在の形に編集したのは大伴家持と言われていますが、長期間にわたって多くの人の手を経てまとめられたのではないかと考えられています。

『万葉集』に載っている一番古い歌は、仁徳天皇の時代の磐姫皇后の相聞歌(恋の歌)とされています。また伝承歌を除くと約百五十年間の歌が二十巻に約四千五百首おさめられています。「雑歌」「相聞」「晚歌」の三分類に分かれていて、「万葉仮名」で表記されています。歌の作者は天

皇、官吏、僧侶、農民という幅広い階層であり、その地域も大和を中心に九州から東国にいたります。

これだけ広い範囲の歌がおさめられているため、歌の作られた年代や歌風によつて『万葉集』は四期に分けることができます。

第一期は、舒明天皇の時代から壬申の乱(六七二年)までの「初期万葉」。

第二期は、壬申の乱から平城京遷都(七一〇年)までの時期。この時代は柿本人麻呂が活躍した時期となります。

第三期は、平城京遷都から天平五年(七三三年)で、『古事記』や『日本書紀』が成立した頃となり、山上憶良、山部赤人、大伴旅人、大伴坂上郎女、高橋虫麻呂という有名歌人がいます。

第四期は天平六年(七三四年)から最後の歌が作られた年(七五九年)までです。大友家持の時代といつてもいいほどで、彼とその周辺の歌が大半を占めます。この時期の歌は、今ま

で作られてきた「長歌」は作られなくなり、平安時代の和歌へつながらるような雰囲気を持つ歌が多くなります。

***万葉仮名**

いま、私たちが目にする『万葉集』は漢字と平仮名を使った現代の表記法で記されています。しかし、編纂された当時は平仮名は存在せず、漢字の音と訓を組み合わせる「万葉仮名」を使用していました。

例えば「梅花の歌、三十二首」にある山上憶良の歌は次のようになります。




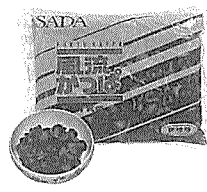
波流佐礼婆 麻豆佐久耶登能 烏梅能波奈 比等利美都々夜 波流比久良佐武(春されば まつ咲くやどの 梅の花 ひとり見つつかや 春日暮らさむ)

***冒頭の歌と最終歌**

『万葉集』の冒頭の歌は天皇(雄略天皇)の御製歌です。

籠もよ み籠持ち ふくしもよ みぶくし持ち この岡に 菜摘ます児 家聞か

アサダ 学校給食向け漬物

<p>JAS福神漬</p>  <p>10g×40袋 1kg×15</p>	<p>国産つぼ漬</p>  <p>1kg×15</p>	<p>国産無着色刻沢庵</p>  <p>1kg×15</p>	<p>無着色風流かつぱ</p>  <p>10g×40袋 1kg×15</p>
---	--	---	---

株式会社 アサダ

<p>本 社 / 名古屋市中村区稲西町181番地 TEL <052> 411-8141 FAX <052> 412-7972</p> <p>工 場 / 東海市加木屋町山の脇48番地 TEL <0562> 32-5156 FAX <0562> 32-5157</p>	<p>東京営業所 / 東京都江戸川区下篠崎町16-12 TEL<03>3676-3189 FAX<03>3676-4009</p> <p>大阪営業所 / 大阪府高槻市深沢本町31-21 TEL<0726>71-8771 FAX<0726>71-8773</p> <p>福岡営業所 / 福岡県太宰府市吉松1-4-45 TEL<092>920-2111 FAX<092>920-2112</p>
--	---

な 名告らさね そらみつ
大和の国は おしなべて
我こそ居れ しきなべて
我こそいませ 我こそば告
らめ 家をも名をも

これは天皇の求婚の歌で
す。天皇が菜を摘む女性
に「そこで春の菜を摘むあ
なたはどこの氏族の人なの
か、名前を教えてください。
教えてくださいと私の方か
ら名乗ってしまいますよ」
と言っている歌で、家や名
を告げるのは結婚の承諾を
意味します。

また、一番最後の歌は大
友家持の
新しき年の初めの初春の
今日降る雪のいやしけ吉事
「新年のはじめで、しかも
立春という今日。このよう
におめでたい日に降る雪の
ようにたくさん降り積もる
といいな、良いことよ」と
いう意味です。

このように冒頭と最後の
歌が祝福的な意味を持つ
のも『万葉集』の特長です。
*『万葉集』に見る食の歌
二〇一〇年七月号でも
「万葉集に詠まれる『食』

の歌」として特集をしまし
たが、様々な詠み人による
気持ちのこもった歌が収録
されているので、当時の
人々の食に関わるものも多
く詠われています。

大伴旅人の「酒を贖むる
歌十三首」の中には
酔なき物思はずは一坏の濁
れる酒を飲むべくあるらし
（物思いばかりしているよ
りは、一杯のにごり酒を飲
んだ方がいいらしい）

なかなか人とあらずは
酒壺になりてしかも酒に染
みなむ
（中途半端に人っているくら
いなら、酒壺になりたいも
のだ。そして酒に染みてし
まおう）

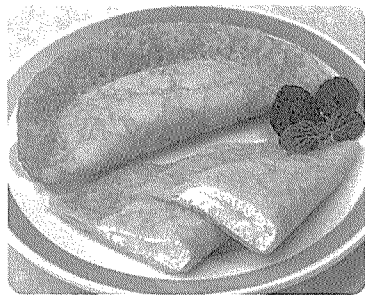
という歌もあります。お
酒好きの人には共感できる
歌かもしれません。この歌
の背景をみると、旅人
はこのころ赴任先まで同行
した妻を亡くしており、そ
の悲しみが根底にあるのか
と思うと受け取り方も変わ
ります。
長意吉麻呂の歌には

醬酢に蒜搗き合せて鯛願ふ
我にな見えそ水葱の羹
（酢醬油にニンニクを挽い
たタレで鯛を食べたい。そ
んな私に水葱のスープなん
て見せないでくれ）

なんていう歌もありま
す。「醬」も「酢」も当時
は高級調味料。今とは少し
違う味ですが、おいしそう
ですね。

また大伴家持が鰻を詠ん
だ有名な歌は、瘦人を嗤咲
ふ歌。
石麻呂に我物申す夏瘦せに
よしといふものぞ鰻捕り喫せ
に流る
一首目では「夏瘦せに良い
というから鰻を捕って食べ
たらどうか」と笑い、二首
目では「やせ細っていてい
ても生きていればまあいい
か、鰻を捕りに行って川に
も流されても困るよね」と
笑っています。

他にも色々な歌があるの
で、この機会に手に取って
みてはいかがでしょうか。



フレンズクレープ (全5種)

- ①ヨーグルト風 35g×40/2
- ②いちご 35g×40/2
- ③みかん 35g×40/2
- ④ブルーベリー 35g×40/2
- ⑤チョコ 30g×40/2

ふんわり豆乳クリーム

しっとりタイプのクレープ生地

ふわっと口どけが良く、だれにでも
豆乳クリームに仕上がっています

生地には国産米粉、国産大豆から
しぼった自家製豆乳を使用



日東ベスト株式会社 名古屋支店
名古屋市中熱田区千代田町17-8 食品ビル2階 TEL(052)682-2841

みんなと一緒に楽しく同じものを食べたい! そんな思いに応えた「2つのフレンズ」

2つの「専用工場」からお届けします!



日東ベスト株式会社

名古屋支店
名古屋市中熱田区千代田町17-8 食品ビル2階 TEL(052)682-2841

ミシユランガイド

東海地方での発行 お店の評価をしてみよう

二〇一九年五月、令和という元号になって間もなく東海地方で一番の話題をさらったのは『ミシユランガイド 愛知・岐阜・三重2019 特別版』でした。連日の報道、週末の特番など東海地方の人々の注目も高いものでした。

*ミシユランガイドとは
本誌でも世界の格付け機関の一つとして取り上げることがありますが、ミシユラン社はフランスのタイヤメーカーで、もともとは自動車旅行者のためのガイドブックです。

一九〇〇年以来発行している、ホテル・レストランのガイドブックである「赤ミシユラン」（赤い表紙の本であることが由来）と「緑ミシユラン」があります。「緑ミシユラン」は国・地域別の観光ガイドブックです。
今回話題となったのは「赤ミシユラン」で、専門の匿

名調査員が身分を明かさずに調査を行うことが通常ですが、身分を明かして対象店舗にヒアリング等を行う調査も組み合わせることで評価が決められるとのこと。

*星はいくつ？
「星三つ」など、最高の格付けであることを星で表すことで有名な「ミシユランガイド」ですが、その星の数には意味があります。

三つは、「そのレストランに行くために旅行をする価値がある卓越した料理」という意味。二つは、「遠回りしてでも訪れる価値がある素晴らしい料理」という意味。一つは、「そのカテゴリーで特においしい料理」という意味合いでの評価になっています。

また、評価としてはこの星以外にも「ビブグルマン」は「価格以上の満足感が得られる料理」という意味、「ミシユランプレート」は「ミシユランの基準を満たした料理」という意味合いでお皿とカトラリーがセットになったマークで表示されます。

「ビブグルマン」のマークは、ミシユラン社のマスコットキャラクター「ビバナム (Bibendum)」の顔で表示されており、星の評価からは外れるものの安くておすすめできる料理について付けられます。

Gourmandはフランス語で「大食家」というような意味なので「食いしん坊なビバナム (ビブ)」という名前の由来になります。

*快適度の評価
星以外に快適さやサービスについて、フォークとスプーン (カトラリー) の数で評価されています。このカトラリーが五つ表示されているものが「豪華で最高級」、四つは「極めて快適」、三つは「特に快適」、二つは「快適」、一つは「適度な快適」。また、鉢とお箸のセットのマークは「簡素」という意味合いです。

先述の通り、レストランだけでなくホテル・旅館のガイドブックでもあるので、ホテルと旅館もそれぞれ五段階で評価されています。表示マークとしては、それぞれホテルと旅館の大きさを表されています。

*発売の反響
日本ミシユランタイヤ(株)が中部国際空港セントレアにて「ミシユランガイド 愛知・岐阜・三重2019 特別版」の発表をしたのは五月十四日でした。この日の各ニュースでは、星がついた店舗の発表や掲載件数、掲載内容についての予想と結果についてなどが報道されていました。

愛知県名古屋市の三省堂書店名古屋本店では五月十七日の発売に合わせて、ミシユランマン(ビバナム)が十二時・十三時・十四時・十六時半・十七時半・十八時半に登場するキャンペーンを行い、販売を盛り上げていました。販売の様子は、各テレビ局のニュースでも

（株）ニッコーは創業35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) ・ごまなし
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



取り上げられ、書店の開店と同時に購入する人の様子なども映されました。

同書店では、五月二十日に初回入荷分が完売し、購入希望の人々には予約を勧め、二十八日の夜に入荷連絡をしていました。追加分の販売は五月三十一日から行われましたが、六月二日には完売し、次回入荷予定は未定という大変な反響でした。

また、その後六月十七日に少数数の入荷があり店頭販売が再開されましたが、同日中には完売し、この分で最終ということでした。

***3県全域を1冊で掲載**

愛知県・岐阜県・三重県の全域を同時期に調査し、それを一冊にまとめて発表するのはミシユランガイドとしては初めてのことで、また同ガイドで東海地方が取り上げられるのも初めてのことでした。

掲載軒数はレストラン・飲食店は五三六軒、宿泊施設は九二軒。県別でビブグルマンまでの評価は次の通りでした。

愛知県

星三つ 2軒
星二つ 9軒
星一つ 34軒
ビブグルマン 50軒

岐阜県

星二つ 3軒
星一つ 9軒
ビブグルマン 12軒

三重県

星三つ 1軒
星二つ 2軒
星一つ 8軒
ビブグルマン 40軒

評価がついた店舗には、発表直後から報道陣やミシユランガイドを手にした客が多く詰めかけ、通常の営業時間を早める店舗や、完売となり早じまいをする店舗などが発生しました。購入者の中には「掲載された店舗を1軒ずつ巡るつもりです」という人もいて、東海地方の各店舗はしばらく影響を受けそうです。

***評価をしてみよう**

現在は店舗を利用する際にネットで検索し、掲載される評価を参考にする人も多

いのではないのでしょうか。「ミシユランガイド」の評価基準については、調査員でなくては知りませんが、自分がそれらのサイトにレビューを行う際には評価基準を持つておくことが必要です。主観的な感想のみで評価されていることが多いのが現状ですが、客観的な視点を持つて記載することではじめてそのサイトのレビューは意味を持ちます。

次の項目を評価基準の参考にして、ぜひ自分でも評価をしてみてください。

- ☆☆☆☆ 店舗の広さ
- ☆☆☆☆ 店舗の清潔さ
- ☆☆☆☆ 料理提供時間
- ☆☆☆☆ 食器類の清潔さ
- ☆☆☆☆ BGMの大きさ
- ☆☆☆☆ 照明の明るさ
- ☆☆☆☆ 提供された料理の味
- ☆☆☆☆ 総合的に判断すると

中日本給食だより

2019年7月号 No.71

令和元年7月15日発行

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

ホームページ随時更新中

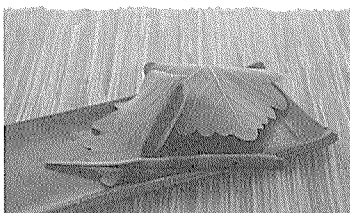


<http://www.aigakuryu.com>

info@aigakuryu.com

愛知県学校給食物資流通協同組合

日本伝統の行事には和菓子を



桜餅、柏餅、わらび餅、お月見団子など、四季折々の和菓子を取り揃えております。

株式会社華桔梗 (はなききょう)

代表取締役社長 吉村龍一

名古屋市中川区伏屋2丁目1115番地

TEL 052-301-7824 FAX 052-301-8169