



中日本給食だより



▲年年歳歳花相似（唐・劉廷芝「代悲白頭翁」より）

No.74

2020

4

主な内容

- (1面) 年年歳歳花相似（唐・劉廷芝「代悲白頭翁」より）
- (2～3面) 文学作品に描かれる食、グルメ小説
- (4～6面) 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）
学校給食への影響について
- (7～8面) 『麒麟がくる』大河ドラマと地域グルメ

◎ニッスイ

～タンパク質も選ぶ時代へ～



毎日食べよう速筋タンパク

速筋タンパクとは？

「速筋タンパク」とは、スケソウダラの俊敏な動きの源となる瞬発力を発揮する「速筋」のタンパク質です。

スケソウダラは、高タンパク・低脂質。さらに体内利用効率が良く、筋肉の材料となるタンパク質を無駄なく栄養として利用できます。

発見！スケソウダラの速筋タンパクは、卵と同等以上に良質だとわかりました。



日本水産株式会社

名古屋支社 TEL(052)561-5311

文学作品に描かれる「食」 グルメ小説

文学作品に登場する食

本誌でも今までに『万葉集』をはじめとする歌や古典文学に描かれる食を取り上げてきました。『源氏物語』にも宴の様子が描かれ、具体的な食材も登場します。俳諧ではより多くの描写が取り上げられ、『川柳味な話 江戸の食生活をかいまみる』（文芸社・和木康光）にもあるように、川柳にも食材と生活を見ることがができます。

宮沢賢治の『雨ニモマケズ』には、「一日ニ玄米四合ト 味噌ト少シノ野菜ヲタベ」という描写があります。また、『注文の多い料理店』では、不思議な料理店に迷い込む二人の猫師を描きます。

谷崎潤一郎や森鷗外など文豪の作品にも、西洋料理の様子などが描かれます。



夏目漱石の『吾輩は猫である』にはビールも登場し、とあるきつかけになります。

『食道楽』

明治時代の小説『食道楽』をご存じでしょうか。グルメ小説の元祖ともいわれる、愛知県豊橋市出身の村井弦斎が明治三十六年から報知新聞紙上で連載していた小説です。当初は「くだらなく」と読まれていたようですが、現在では「しょくどらく」と読むのが一般的のようです。

一般的のようです。

当時、読者からの人気が高く連載開始年の六月には『食道楽 春の巻』十月には『食道楽 夏の巻』十二月に『食道楽 秋の巻』翌年三月には『食道楽 冬の巻』が次々と書籍化されベストセラーとなりました。四季の花が描かれた装丁も美しい本です。

奥州出身の文学士の大原が主人公で、親友の中川と小山、料理上手な中川の妹お登和、小山の妻、大原の婚約者お代などを中心に、大原の恋や世情を描きながら、作中には作者自身が実際に作ったともいわれるわかりやすい料理のレシピも書かれており、小説を読みながら料理についての知識も得られるという点も評判になった理由の一つのようです。

現在でもおもしろく読める小説で、料理のレシピものもあります。現在でもおもしろいと思えるレシピの内容になっており一読の

すべての方に、マヨネーズのおいしさを。

卵を使っていない キューピーeggケア

独自の技術により、卵を使用せずに

マヨネーズのコクを再現したマヨネーズタイプ調味料です。

キューピー株式会社 名古屋支店

TEL 052-733-1111 FAX 052-733-8335

キューピーは「まめ活」をご提案します。

「まめ活」とは？



「豆をまめに食べる活動」の略

栄養たっぷりの豆をもっとたくさんの人に、日頃の食生活からまめに取り入れてもらいたいという願いを込めています。

キューピー株式会社 名古屋支店 052-733-1111





価値があると思います。

愛知県犬山市にある明治村は平成十五年（2003年）にこの『食道楽』にある料理法で再現した「コロツケー」の販売を開始しました。現在でも園内にある「食道楽のカフェ」をはじめ各所で、『食道楽』のレシピを参考にしたメニューが提供されています。

■現代の小説

このようなレシピを小説に載せる作品も現在では多く存在します。どの作品もストーリーと料理をうまく組み合わせた展開で物語を進めています。

登場人物が食べる季節の食材の描写に定評があるのは『鬼平犯科帳』（池波正

太郎・文春文庫）ですが、近年の作品から一部紹介します。

「みをつくし料理帖」シリーズ（高田郁・ハルキ文庫）

舞台は江戸。大坂生まれの藩が江戸「つる家」で料理人として生きる姿を描く、『八朔の雪』から始まるシリーズ。上方では当たり前のように食べていた料理が江戸では全く受け入れてもらえず、江戸には初めて見る食材も：上方と江戸の食文化の違いに戸惑いながらも、知恵を絞った藩の料理たちが魅力的な作品です。作品に登場する料理のレシピ本『みをつくし献立帖』もあります。同じ著者の『銀二貫』（幻冬舎時代小説文庫）には寒天問屋が描かれており、こちらもおすすめです。

『アイスクリン強し』（畠中恵・講談社文庫）

『しゃばけ』シリーズで有名な著者の作品。舞台は江戸から明治に移り変わっ

た頃の東京。築地居留地で育った皆川真次郎が開いた念願の西洋菓子店「風琴屋」。そこに訪れる幼馴染たちを中心に起こる出来事などを生き生きと描きます。まだ西洋の料理や菓子が一般には珍しい時代、とてもおいしそうなお菓子の描写が印象的でした。

『妖怪アパートの幽雅な日常』（香月日輪・講談社文庫）

高校一年生になる稲葉夕士が高校進学と同時に入居したアパートは「妖怪アパート」といわれる寿荘。妖怪や幽霊をはじめ怪しげでクセのある住民と日々を過ごすうちに今までの常識が覆されていく物語です。寿荘の日々の賑いを作る幽霊のり子さんの料理はとてもおいしく、住民たちにも愛されている様子が描かれています。彼女の料理がレシピになった『妖怪アパートの幽雅な食卓 ゐり子さんのお料理日記』も人気が高い一冊です。

「おいしいベランダ。」シリーズ（竹岡葉月・富士見文庫）

大学進学を機に一人暮らしを始めた栗坂まもり。親から出された一人暮らしの条件を実践するのは難しいと実感していたところに隣人の亜潟葉二のベランダを知って交流を始める物語。亜潟はベランダを食べられるもので埋める園芸男子で、彼の料理方法はレシピがあつてないようなものですが、どれもおいしそうな料理です。この作中に登場するベランダ栽培と料理は著者自身が実際に作ったものとのことで、各巻末には作中のレシピが一つ掲載されています。最新刊では、東京から神戸へ舞台が移りつつあるところで、関東と関西の料理の違いにも触れ、主人公が作る可愛いスイーツも気になるシリーズです。

この他にも多くの作品がありますので、次の機会にまたご紹介します。



外食応援企業 高瀬物産株式会社

<http://www.takasebussan.co.jp>

本社 〒103-0026
東京都中央区日本橋兜町12-4 高瀬ビル
TEL 03-3665-1270
FAX 03-3665-1275

名古屋支店 〒453-0858
愛知県名古屋市市中村区野田町大字大池1
TEL 052-413-7901

トヨタ支店 〒470-1211
愛知県豊田市畝部東町采女32-1
TEL 0565-25-0301

豊橋支店 〒440-0084
愛知県豊橋市下地町字宮腰61
TEL 0532-52-8177

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) 学校給食への影響について

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) が世界中に蔓延し、現在も影響が拡大し続けているところで、その影響について現時点でのまとめをしていきます。

新型コロナウイルス

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) は、新型コロナウイルスによる急性呼吸器疾患のことで疾病名です。この原因とされるのが、新型コロナウイルス (SARS-CoV-2) です。二〇一九年十一月に発生したと言われ、発生源は中国の武漢だと言われており、疾病にWHOがCOVID-19 (Coronavirus disease 2019 の略称) と命名したのは二〇二〇年二月十一日です。

コロナウイルスと呼ばれるウイルスグループには数多くの種が存在しますが、ヒトに対して病原性を有すコロナウイルスでは7番目とされています。この他のコロナウイルスには哺乳類や鳥類に感染する数多くの種類がありますが、人に感染症を引き起こすウイルスとしては重度の排煙症状を引き起こすSARSコロナウイルスやMERSコロナウイルス、季節性の風邪を引き起こすヒトコロナウイルス229Eなどが存在します。

今回のウイルス名が「SARS-CoV-2」とされているのは、国際ウイルス分類委員会によつてSARSコロナウイルス (SARS-CoV) と同じ種の系統とみなされているためです。

新型コロナウイルス感染症

二〇一九年十一月下旬に発生したといわれるこの感染症は、二〇二〇年一月三十一日にWHOによつてウイルスの感染拡大が懸念されるとして「国際的に懸念される公衆衛生上の緊急事態」(PHEIC) が宣言されました。三月十一日には世界での感染拡大がパンデミック(世界的流行)に相当すると初めて示されました。

特徴的な症状は、40度以上の高熱、乾いた咳、息苦しさ。ほかにも全身の倦怠感などとされており、重度の肺炎を引き起こすとされています。現在では、尋常ではない味覚・嗅覚異常も特徴とされています。しかし、無症状感染者が多数いることもわかっており、感染しているかどうかの判断ができないというのも特徴です。発熱がないままに死亡した感染者もいることが報告されており、急激な状態悪化も医療現場からは指摘されているために軽視はできない感染症であると考

えられています。

日本での発生状況と対応

日本では一月十六日に神奈川県で感染者が確認されました。二月一日に乗客が新型コロナウイルス陽性と確認されたダイヤモンドプリンス号には乗客二六六六人と乗務員一〇四五人が乗船しており、船内での感染が確認され最終的には七二人が陽性とされました。(厚生労働省HP参照) 一月二十七日には指定感染症に指定すると表明し、二月十三日に神奈川県で国内初の死者が確認されました。二月二十六日に政府は全国のイベントの中止・縮小を要請し、翌二十七日には全国全ての小学校、中学校、高等学校、特別支援学校に三月二日から春休みまで臨時休業を行うよう要請しました。

入試や卒業式などは、感染防止対策の措置をとり、必要最小限の人数に限って開催するよう呼びかけました。この時点での感染者(陽性)数は一八六人でした。

マルサン

大豆が明日のあなたにできること。

marusan

みそと豆乳の
マルサンです。

マルサンアイ株式会社 本社/〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地 TEL(0564)27-3700 <http://www.marusanai.co.jp/>

春休みになる頃、三月二十二日には一〇四六人となり、四月に入ると二千人を超える感染者数となりました。こうした事態を受けて、首相は四月七日に改正新型コロナウイルス感染症対策特別措置法に基づき四月八日から五月六日まで東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、大阪府、兵庫県、福岡県を対象に緊急事態宣言を発令し、緊急事態宣言を受けて対象地域の小学校中学校高等学校の臨時休校期間を一ヶ月伸ばしました。この対象外の地域においても、各地で緊急事態宣言が独自に発令されるなど、日々状況が変わっている現状です。

学校給食への影響

二月二十七日の全国の学校一斉休校要請を受けて、学校給食に関わる機関・事業者は翌二十八日から、三月二日以降の給食中止による既に納品していた商品の返品、キャンセル分の受付など対応への対応に追われました。

翌週からは各学校給食に関連する団体も関係事業者の大幅な損害が発生すると、国や県に対して明確な指針を出すように要請等を行い始めました。また、行政でも動きがあり愛知県の大村知事は三月九日「学校給食関連事業者への総合的な支援に関する緊急要望」書を文部科学大臣宛に提出しました。

学校給食物資を主に扱うC社の営業担当者の話によると、「3月分の発注のキャンセルが発生し、保育園や幼稚園に関しても影響を受けて数量の落ち込みがあった」といいます。また、「3月の納品に関して、納品先からキャンセルが可能かどうかの問い合わせがあり、製造前であったために製造をストップすることになってしまった。原料は仕入れていたため、原料は残ってしまい別の月に使用してもらって（納品させてもらって）その原料として使用するしか方法が無い」といい、他の製品の原料としては回

すことができないといえます。取り扱いメーカーからは、「学校給食の場合は、原料の指定があるため、納品数をしっかりと把握して確保していくことが必要になります。定期的な製造で安心・安全・コスト低減につながっているの、このサイクルが壊れると、商品劣化・非継続性・原料相場の崩壊につながりかねない」と危機感を募らせています。また、「地産地消食材を使用した場合の助成金も、工場や産地に落ちる仕組みにならなければ、産地が潤わず安定的な製造は難しいのではないかと。給食は、商売であって商売でない部分がある。今回の補償もどこに補償がいけば一番良いのかを考えて適切な場所にいきたいようにしてほしい。中小企業や生産者が報われない状況では適正利益も得られず衰退してしまうのではないかといい、今回のことを機に、学校給食の仕組みの変換期になっても良いのではないかと述



星印いりごま白1kg×12

星印すりごま白1kg×12

星印純正胡麻油濃口1650g×6 月星印調合ごま油1650g×6



九鬼産業株式会社



こころ、ひと粒一粒。

九鬼産業株式会社

本社工場
〒510-0059
三重県四日市市尾上町11

東京支店
〒103-0011
東京都中央区日本橋大伝馬町6丁目8番
PMO日本橋大伝馬町8F
TEL: (03)3663-9771(代)

竹成工場
〒510-1312
三重県三重郡菟野町竹成字出口2232-3

大阪営業所・海外事業
〒541-0042
大阪市中央区今橋4丁目3-22
淀屋橋山本ビル11F
TEL: (06)6228-7061(代)

名古屋営業所
〒451-0046
名古屋市中区牛島町2-5
TOMITA BLD.7F
TEL: (052)462-8117(代)

福岡営業所
〒812-0013
福岡市博多区博多駅東2-15-19 K.S.駅東ビル4F
TEL: (092)472-7966(代)

べられました。

学校給食用物資のゆくえ

現在、文部科学省から学校臨時休業対策費補助金（令和元年度予備費一八二億円）として①学校給食費返還等事業（学校給食費の返還、事業者に対しての違約金等）②衛生管理改善事業の事業が動き始めています。また、農林水産省からは①新たな販路へのマッチング等促進対策 ②フードバンク活用の促進対策及び再生利用の促進対策が打ち出されています。

在庫となった学校給食用食材の様々な活用が各地でされていますが、学校給食用物資は特殊な商品であるため過剰在庫になっている例が多いのが現状です。

そうした中で、農林水産省は三月十六日「食べて応援学校給食キャンペーン」特設通販サイトが設置しました。先述の①の対策の一環で、学校給食向け食品・食材を供給している食品関連事業者のうち、学校給食

の停止により在庫を抱えている事業者と消費者をつなぐ取り組みです。

サイトの設置について「これって、もう卒業しちゃって食べられない懐かしいの給食が家で食べられるってこと？」「家で給食が食べられる！」などと好意的な意見が聞かれましたが、反対に「今頃打ち出されても、もう既に他に転売してしまっただけ」「頼みたいけど、一袋の入り数が一家には多すぎるから手が出ない」という意見もありました。現時点で累計七万四千件以上の注文があったというところで、参加事業者数は五十四社、商品総数は水産品・加工品・お菓子・飲み物・農産品・畜産品・その他に分類されて四百八十点。

このサイトを利用した株式会社津田商店の営業部長芳賀康朋氏に話を聞きました。「弊社の冷凍食品は大半が学校給食用に製造しているため、一般の消費者の皆様にご利用いただく場面は少ないですが、省庁

が支援策を講じて応援してくださっていること、大変な状況の中に食を通じて社会貢献できる可能性の思いから動きました」と動機を語り、利用して良かったといえます。利用した消費者からは「子どもたちもいつも給食で食べているものよりおいしく感じる！」と家族みんなであつという間に食べました「今どきの学校給食の『サバ味噌』っておいしいのか？楽しみ！」「イワシの梅煮」を夕ご飯に食べてみたところ、とてもおいしい！背骨までほろほろと丸ごと食べられて、解凍するだけの手間もなしで、買ってよかった」といった声を直接聞くことができたという「政府の対応もタイムリーに変化していくため、非常に難しい局面にあります情報が早く察知し準備を進めていくことを考えております。今後も皆様に喜んでいただけるように、安心・安全はもとより一層の努力を重ね努めてまいります」と語りました。

新商品

こっぺぱん 70g/90g

各規格 1個包装×30袋入/3合



食物アレルギーに配慮して、原材料には卵・乳成分を使用しておりません。衛生的で提供しやすい個包装です。

袋のまま室温（約25℃）で約三時間自然解凍



食卓から、豊かなときを。



名古屋支社

〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山2-12-1 JT名古屋ビル3階

TEL 052-324-2010 FAX 052-324-2015

『麒麟がくる』 大河ドラマと地域グルメ

二〇二〇年のNHK大河ドラマは『麒麟がくる』と題して明智光秀が主役です。放送開始が例年より少し遅れたこともあり、いまかいまかと放送を待ちわびていた人もいたようです。話題の大河ドラマにスポットをあててみることにします。

◆「麒麟」とは？

「麒麟」とは中国の伝説の動物でその姿は、顔は龍に似て角を持ち・尾は馬・蹄は馬・形は鹿に似ているといわれます。キリンビールに描かれている姿が想像しやすいかと思えます。東野圭吾氏の小説『麒麟の翼』で有名になった東京の日本橋にある麒麟の像には翼があります、もともとの伝説では翼があるとされています。

また、仁徳のある政治が

行われている時に現れる瑞獣で、殺生を嫌い、穏やかで優しい性質をしているとされています。

昨年話題になった小野不由美氏の小説『十二国記』シリーズでも同じような性質を持つ麒麟が主役となつて活躍する物語があります。また、優れた才を持つ子どもを「麒麟児」と呼ぶこともあります。数年前に少し話題になった中国ドラマ『琅琊榜〜麒麟の才子、風雲起こす〜』でも「麒麟の才子」を得たものは天下を得るといふ言い伝えのもとに物語が展開していました。

◆大河ドラマとは？

「大河ドラマ」とは、昭和三十八年（一九六三年）『花の生涯』から始まるNHKテレビシリーズの名称です。『麒麟がくる』は第五九作

目となり、現在は再来年の第六一作『鎌倉殿の13人』までが発表されています。

ドラマの放送期間が一年間と長く、ドラマにゆかりのある地には多くの人が訪れることもあって、朝ドラ誘致活動と同じように大河ドラマの誘致活動も各地で行われています。またその年の大河ドラマの舞台となつた土地には「大河ドラマ館」も設置されて盛り上がりを見せます。

戦国時代が題材になることも多く、中日本エリアは戦国時代に欠かせない織田信長・豊臣秀吉・徳川家康をはじめ多くの武将にゆかりがあるため、たびたびスポットがあたります。今年には明智光秀という今まで主役にはあまりされなかった人物が主役ということもあり、同じ場所でも今までとは少し異なった見方ができるような紹介がされていくのではないかと期待しています。

◆近年の大河ドラマ

平成二十九年（二〇一七

年）の『おんな城主直虎』では静岡県の気賀・井伊谷が注目される年になりました。

ドラマの中で直虎がよく立ち寄る井戸は井伊家の初代が生まれたとされる伝説の井戸で、龍潭寺山門の南側にあります。井戸をあえて見に行くという人は今までは多くなかったものの、ドラマの影響で訪れる人が増えたということでした。付近では井伊の赤備えになぞらえるなど、直虎や直政にちなんだ料理も提供されていました。

平成三十一年（二〇一九）は『いだてん』で主人公の一人である金栗四三が熊本県玉名市の名誉市民で、大河ドラマ館も玉名市に設置されました。地元の人たちに聞いてみると「ドラマの影響で訪れる人が増えたような気はしないなあ」という答えが返ってきましたが、関連施設に寄つてみると他県からの訪問者も多く、金栗四三が好んで食べたといわれる「豚のすき焼き」に熊本の特産品「トマト」を加えて完成した「く

お酢は主役である素材の良さを引きたてて活かす“名脇役”。

お酢を使うことで、また種類をかえることで

料理の幅、美味しさが広がります。



株式会社 Mizkan

まもつ豚すき焼き」や、金栗四三がストックホルム五輪で熱中症になった際に介抱された際に「ラズベリーレモネード」を提供されたというエピソードをもとにして作られた「4×3レモネード」をゆかりの地で提供して盛り上げていました。

◆明智光秀とゆかりの地

本能寺の変で織田信長を裏切ったというイメージが強い明智光秀ですが、生誕年月日や生誕地にも諸説あり、空白時期もあるため詳細があまりわかっていない人物でもあります。今回のドラマではどのように描かれていくのか、「麒麟」とはどのような意味なのか十二月まで注目です。

岐阜県美濃地方は明智光秀ゆかりの場所が多く、出生の言い伝えがあるのが大垣市と恵那市。出生から三十年を過ごしたとされるのが可児市。光秀が仕えた藤原道三・織田信長の拠点が岐阜市。光秀の妻のゆかりの地は土岐市。道三が敗れ

た後は越前に逃れ越前一乗谷にいたとされています。光秀の母が「3日でもよいから天下を取るような子を授けて欲しい」と願ったとされる場所や、本能寺の変の後に落ち延びた光秀が過ごしたといわれる場所があるのが山県市。また、瑞秀ゆかりの一族は美濃の土岐氏で、その発祥は瑞浪市とされています。

◆戦国ぎふ〜ど

『麒麟がくる』の放送を機に「戦国ぎふ〜ど」という、戦国武将ゆかりの地である岐阜をテーマに岐阜の地場産品を使用したメニューを、大河ドラマ「麒麟がくる」岐阜実行委員会が企画しました。お弁当や御膳をはじめとして、明智光秀の家紋である桔梗を模した餃子や、金華山を模したカレーやかき氷、日本刀を模した飛騨牛、キリン柄の食パン、岐阜の特産のいちご「濃姫」を使ったデザートメニューなど、特徴のあるメニューが揃っています。

◆大河ドラマ館

今回の大河ドラマ館は、「麒麟がくる ぎふ恵那 大河ドラマ館」が恵那市明智町の日本大正村大正ロマン館に、「麒麟がくる ぎふ可児 大河ドラマ館」が可児市の花フェスタ記念公園に、「麒麟がくる 岐阜 大河ドラマ館」が岐阜市歴史博物館内にと、三か所にオープンしています。

大河ドラマ館ではドラマに登場する衣装や小道具などが展示され、撮影風景や出演者のメイキング映像を見ることが、収録セットの一部再現や制作の舞台裏を見ることが出来ます。

ドラマに登場する人物のゆかりの地を巡りながら各地で、ゆかりの料理を堪能するのも楽しいと思います。

※新型コロナウイルス感染拡大の影響で、開館時間の変更や閉館などがある可能性があります。最新の情報は、最新情報をご確認ください。

中日本給食だより

2020年4月号 No. 74

令和2年4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

ナガノマト なめ茸 うす塩味 1kg



- * 化学調味料無添加で、昆布や魚介の旨みにこだわりました。
- * 固形分80%なので、「トッピング」や「おにぎりの具材」にも最適です。
- * 長野県で採れたえのき茸をじっくり煮込み、うす塩味※でもご飯がおいしく食べられる味を実現しました。

※五訂増補日本食品標準成分表 えのきたけ味付け瓶詰と比較して、30%減塩したタイプです。



ナガノマト
Nagano