

HEALTHFUL TOWN IWAMI

毎月19日は『しょくいく（食育）の日』です。



食生活編

★ いわみの 食が 熱い! ★

健康対策課で行っているウォーキング教室で、岩美町おすすめウォーキングコースを探そうと、まずは、世界ジオパークネットワーク加盟を果たした岩美町ですので、海ルートを探索。この日は小雨交じりの天候で、自慢の抜けるような海の青さには会えませんでした。それでも、いわみの海の雄大さに触れ、やっぱり岩美っていいね☆を再認識。こんな風に歩くことで地元への愛着を感じる方法があれば、食を通じて地元や地元の食材への愛着を深めることも出来ます。特に子ども達にその思いを持ってもらいたいと、町内の学校・保育所の給食では、9月12日の県民の日に併せて、鳥取の特産品「豆腐竹輪」を使った料理が統一メニューとして提供されました。豆腐竹輪の歴史は古く、因幡藩主池田公にまでさかのぼり、豆腐竹輪で鳥取の歴史を垣間見ることが出来ます。また、10月1日には食育講演会が開催され、子ども達が考えたジオパークメニューコンテストの表彰も行われます。それに続いて、10月3日は103（い・わ・み）と語呂合わせして、給食センター栄養士さん考案の岩美の食材を使った岩美らしい「海と山のなかよし炒め」が、学校・保育所の給食に出されます。

今、岩美の食が熱い！ 食べることは心も育て、郷土への愛着を深める大切な要素。子ども達がそう感じてくれるように、学校、保育所では、たくさんの食育に取り組んでおられます。さて、私には何が出来るのかな～。

今回は、9月12日に給食で提供された豆腐竹輪の料理をご紹介します。

■ 豆腐竹輪の五色和え ■

【4人分】

豆腐竹輪	40g
もやし	60g
コーン	40g
人参	20g
キャベツ	80g
しょう油	小さじ2
砂糖	小さじ2分の1

【作り方】

- ① 豆腐竹輪は、2～3ミリ幅の輪切りにする。人参はせん切り、キャベツは短冊切りにする。
- ② 豆腐竹輪・もやし・コーン・人参・キャベツをさっと茹でる。
- ③ 材料がある程度冷めてから、【しょう油・砂糖】を合わせたもので和える。



人権学習 シリーズ 90

燃える炎に願いと祈りを

清少納言は著書『枕草子』（随筆）で“夏は夜。……をかし。”と著していますが、真夏の夜はいいものです。

さて、真夏日が連日続いた今年の夏は印象的なものでした。

例えば、原子力発電所の操業点検等による電力不足に起因する節電が全国的に求められたこと。

夏の風物詩でもある花火大会等が被災者を励まし被災地の復旧復興を願う中で、工夫して開催されたこと。

また、京都では先祖の霊や生存者の無病息災を願い、伝統的な行事「五山の送り火」が、これまで継承されてきました。今年は、被災地岩手県陸前高田市「高

田松原」の松を材料にした薪（被災者の鎮魂や被災地の復興等への願いや思いが記入してある）の炎を燃えあがらせ、震災等で亡くなられた方々の供養も併せて行おうとの計画がなされました。

しかし、薪から放射能汚染の恐れがあるとの指摘により、被災地の薪を燃やすか燃やさないかの議論の中で、結果的には新たな薪を燃やし、願いや祈りを込めた炎が夏の夜空に燃えあがりました。

伝統的な行事の継承目的に新たな願いや祈りが込められた特別の炎に、京都市民のみならず多くの方が被災地に思いを寄せ、被災者の鎮魂や被災地の復興等を願い・祈り、静かに手を合わせたのではないのでしょうか。

昨年、高齢者の住所確認の中で“親子・家族・地域の絆”が問われましたが、今年、真夏の一夜の伝統的な行事の中に、自分のことだけでなく相手を思いやる優しさ安らぎを強く感じたものと思います。

（人権教育推進員）