

見直そう！郷土の食文化



このマークを見たことがありますか？「愛知県産」の食べ物を食べましょうという運動に取り組んでいるマークです。給食でも愛知県産の食品をたくさん使うようにしています。

～1月24日から30日は、「学校給食週間」です～

今から60年ほど前、日本は戦争に負けて日本中の食べものがなくなり、大人も子どもも餓えて死んでしまう人もいました。そこで、日本の子どもたちのためにと、昭和21年12月24日に外国から小麦粉、砂糖、缶詰、脱脂粉乳などが贈られました。その食べものによって、学校給食が始まりました。贈られた食べものを“ララ物資”といいます。“ララ物資”の贈呈式が行われた日は、冬休みであったために1ヶ月おくれて1月24日を「学校給食記念日」とし、その日から1週間を「学校給食週間」としました。「学校給食週間」は、食べものや食べものを作ってくださいる人々に感謝する週間です。

☆ 小牧の風土に育まれた伝統の味……

昔から受け継がれてきた地域の味を知り、昔の人が作り出した知恵を学び、

この味を伝えていきましょう。



名古屋コーチンの“ひきずり”

愛知県で「ひきずり」と言えば、すき焼きのことです。すき焼き鍋の上で、肉をひきずるように食べたことから「ひきずり」と呼ばれるようになりました。大晦日には必ずひきずりを食べて、年内のうちに、その年のしがらみをひきずり終え、新年を迎えるという習慣がありました。

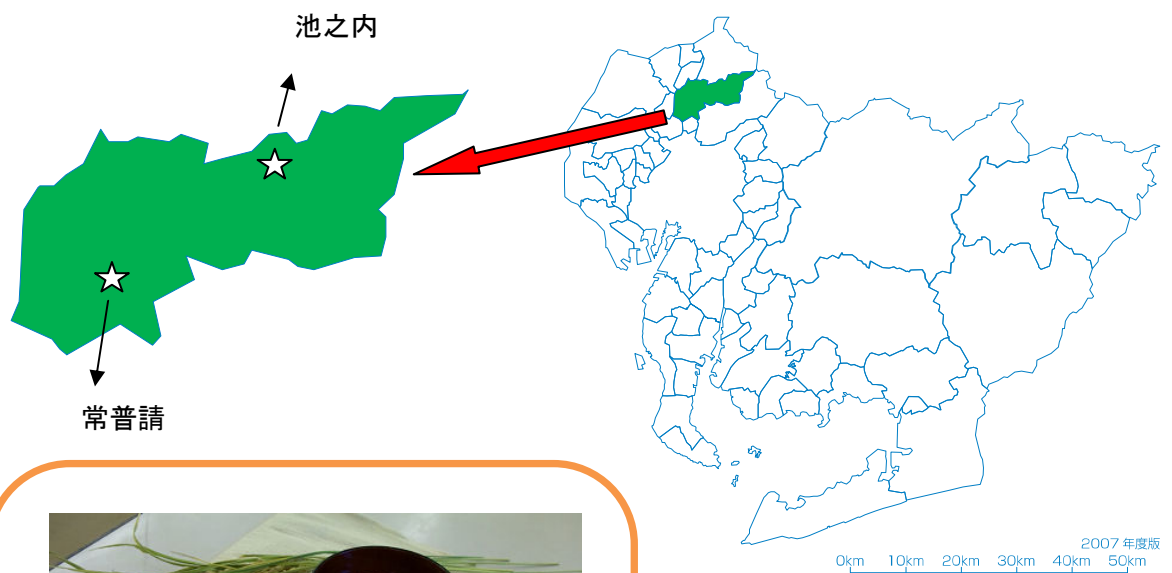
小牧市は名古屋コーチン発祥の地

明治維新後、職を失った尾張藩士 海部壮平・正秀兄弟が旧東春日井郡池林村池之内（現在の小牧市池之内）で卵や肉を売る目的で飼育していた地鶏と中国産の「バフコーチン（九斤）」を交配させて作った品種です。当時兄弟が飼育していた名古屋周辺の地鶏は体も小さく、産卵数も少なかったため、懸命の努力で理想の鶏に近づけていきました。



柿ようかん

昔は多くの家に柿の木がありました。一度に食べられないために考えられた保存食です。



ごんぼめし

ごぼう、鶏肉、こんにやくなどの具の入った炊き込みごはんです。昔から、祭りや町内会の集まりに食べられていました。



おとしこし

旧年を越して新年を迎えることやその夜のことを「年越し」と言い、大みそかと節分の夜をさします。その時に、五穀豊穡や無病息災を願って家族全員で食べる風習があります。

貴重な小牧市の食材「えびいも」



えびいもは、別名「唐のいも」と呼ばれているさといものことです。肥沃な透水性の黒泥（黒ぼこ）という土壌で育ちます。その昔、小牧市常普請はえびいもを盛んに生産し、京都の有名料亭にも出荷して、静岡に並ぶえびいもの産地でした。現在では、後継者がなく、平均80歳の方々が10名たらずで生産しています。親いもから子いもができる時に何度も土もりすることでえびのようにそったいもになります。

えびいも煮

