

「魚うどん」おいしいよ



気仙沼市教委、給食に宮崎・日南の料理

気仙沼市教委は全国学校給食週間(24～30日)に合わせ、カツオ漁を通じた交流があり、東日本大震災の復興支援を機にながりを強めた宮崎県日南市の郷土料理「魚うどん」を、市内の全小中学校で提供している。食を通じ、地域間の交流を促進するのが狙い。

「魚うどん」は、トビウオをすり身にして片栗粉や卵などを混ぜて延ばしたうどん状の食べ物。第2次世界大戦で食糧難になった際に考案された。

市教委は市内の全26小中学校の約4600人に提供することにした。初日の24日は大島小、中学校で魚うどんが入ったすまし汁が出された。地元の大島で採れたワカメもたっぷり入って魚うどんを食べる大島小の児童たち

カツオ漁と復興支援が縁

いて、子どもたちも喜んでいた。大島小の小野寺貴子校長は「子どもたちにとって、気仙沼とつながりが深い地域の食文化を知る貴重な機会になった」と話した。同小6年の千葉穂花さん(12)は「少しかつ魚の味がして、おいしかった。いつも食べているうどんとは全然違う」と喜んだ。

日南市のカツオ一本釣り船が気仙沼にカツオを水揚げする機会が多かったことから、多くのボランティアや職員が震災後、市内の復興支援に関わってきた。

昨年2月には気仙沼市の水産会社などをつくる気仙沼の魚を学校給食に普及させる会が日南市の小学校で、気仙沼市に水揚げされたメカジキを使ったコロッケを給食に提供した。