

三陸新報

おいしいね！魚うどん

気仙沼市内
小中学校

宮崎の郷土料理 給食へ

気仙沼市内の全ての小中学校で、30日まで宮崎県日南市の郷土料理「魚(ぎよ)うどん」を使ったすまし汁が給食として提供された。全26校合わせて約4600人の児童・生徒が、うどん状にしたトビウオのすり身を味わいながら、九州の食文化に触れた。

気仙沼市と日南市は



「魚うどん」を味わう児童(階上小1年生)

カツオ漁を通して交流がある。日南市の学校から、互いの産業や食文化に理解を深めようという目的で、給食で気仙沼産のメカジキを使ったコロッケと「気仙沼の魚を学校

給食に普及させる会」の橋渡しで、全国学校給食週間(24～30日)に合わせて献立に取り入れた。「魚うどん」は、24日の大島小・中学校を皮切りに各校で順次提供された。最終日の

30日は小学校10校、中学校9校の児童・生徒が味わった。

このうち、階上小学(佐藤幸弘校長)では、配膳に合わせて給食委員の児童が「魚うどん」の歴史などについて校内放送。戦時中、小麦粉が不足していた当時、九州地方では、地元で獲れた魚をすり身にして主食に充てていたことなどを紹介した。

各クラスでは、児童が遠い九州に思いをはせながら味わった。1年生の小野寺葉南さんは「初めて食べたけど、魚の香りが良くておいしい。九州の料理が給食で味わえてうれしい」と喜んだ。