

《教育長メッセージ 第11号》

『おふくろの味』

11月に入って、新聞のスーパーマーケットの広告チラシに、生ガキが載るようになりました。

私は、南三陸町の生まれで、冬になると、カキ工場が忙しくなります。多くの女の人がカキ工場ですぐから次へとカキを剥きます。港近くの工場には、カキ殻の山が、工場の屋根よりも高く積まれます。

カキは地元でもそんなしょっちゅうは食べられませんでした。暮や正月に、カキ工場に、ボールを持って買いに行くと、「おっ、伊藤さん家のわらす（童）だな、オマケすところから。」と、安価で分けてもらいました。

我が家のカキは、ほとんどが、母が作る「カキ汁」になります。カキと豆腐とネギだけのシンプルな塩味の汁になるのですが、これが絶妙の塩加減で、カキの香りが「ふあっ。」と広がるのです。

子どもの頃、家ではカキを生では食べさせてもらえませんでした。実は、天然の岩ガキを磯で、石で殻を割って、塩水で洗って食べていましたが、そのことは、怒られるので、母には言いませんでした。ただ、確かなことは、天然の岩ガキより、母の作った「カキ汁」の養殖ガキの方が、おいしかったのです。

震災後、田舎で独り暮らしだった母と、神奈川で一緒に住むようになりました。

私は、スーパーマーケットに生ガキが出回るようになると、カキをいっぱい買いこんで、母に「カキ汁」を作ってもらいます。私にとっては、最高の贅沢で、至福の時間となります。

まさに、「おふくろの味」です。

みなさんにとっての「おふくろの味」とは、どんな料理でしょうか。

海老名の子どもたちにとって、数十年後になつかしく、あたたかく思い出す「おふくろの味」は、各家庭でどのように育まれているのでしょうか。

近年、食育の大切さが課題となっていますが、私は、学校での給食や指導とともに、何よりも家庭での日々の食卓が鍵となると考えるのですが、いかがでしょうか。



次回は、「授業」について、私の思いを伝えたいと思います。