

21世紀構想研究会特別賞

岩手県 遠野市学校給食センター

栄養教諭・黒田麻由さん
調理員・運萬里花さん



献立

ご飯 牛乳 鮭のごま竜田揚げ
遠野産切り干大根と枝豆のサラダ
山菜ひつつみ



21世紀構想研究会特別賞は、優れた献立に与えられる賞です。

プレゼンターは、橋本五郎・読売新聞特別編集員と、小出重幸・日本科学技術ジャーナリスト会議理事です。副賞のクリスタルカップと、「東京手焼きせんべい」を渡しながら、小出重幸氏は「岩手県内でも、北上山地の高原地帯にある遠野市は、地場の農産物に限られると思いますが、古来、内陸と三陸海岸の交易の拠点にあたるという地理的な特色を活かして、海、山、平地の食材を組み合わせ、とても美味しい献立を提供してくれました。その努力に敬意を評します」と、評を述べました。

岩手県遠野市学校給食センターは、計1819食も子供たちに提供する大きなセンターです。その献立は、遠野産あきたこまちのご飯、サケの胡麻竜田揚げ、遠野産の切り干し大根とえだまめのサラダ、山菜の「ひつつみ汁」のお椀、というバラエティに富んだものです。

サケは、岩手県の代表的な水産物。寒暖差の大きい北上山地そだちの大根は、甘みとうま味が凝縮されています。えだまめには、岩手県特産「秘伝豆」を合わせました。ひつつみ汁は、岩手県を代表する郷土料理です。山菜も、県内産のわらび、みず、ふき、姫たけという、地域にこだわった工夫、そして海と山の自然の恵みを感じさせる美味しい献立が、評価されました。