

食育たより



令和 2年 2月号

龍郷町立学校給食センター



菊次郎さんは万延2年1月2日(1861年2月11日)、西郷隆盛と愛加那の長子として、本龍郷で生まれました。

先月は学校給食週間で、奄美を味わってもらいました。

2月は、郷土の偉人、西郷菊次郎さんの足跡を追って給食を作りました。

縁の地1 熊本

西郷隆盛は奄美で「菊池源吾」と名乗り、子どもたちの名前にも菊の字を入れました。名門菊池一族の末裔であることを意識してのことであったと言われています。その菊池は熊本県の北にあります。

菊次郎さんは西南戦争に従軍し、熊本で銃創を負い右足を失いました。療養中にだご汁や高菜飯を食べたかもしれません。

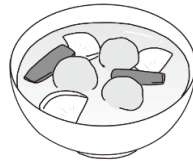
2/13 熊本県のふるさと給食の日

○高菜めし

阿蘇高菜を使う熊本を代表する郷土料理の一つで、家庭でもよく食べられます。

○だご汁

あり合わせの材料を鍋で煮込み、こねた小麦粉をちぎり入れて作ります。簡単で栄養があり、温まる、冬にぴったりの料理です。



縁の地2 台湾・宜蘭(イーラン)

菊次郎さんは明治17年に外務省へ入り、アメリカへ渡りました。そこでさらに語学力を高め、帰国後台湾へ行くことになりました。

明治30年に宜蘭庁の初代庁長となり、在任の5年間に宜蘭川に堤防を築き、農地や道路の整備、教育の普及等に努め、住民から感謝されました。

宜蘭には菊次郎さんが住んでいた公舎が記念館として残されています。日本風の建築ですが住民を大切にされた菊次郎さんですから台湾の家庭料理なども食べていたのではないのでしょうか。

2/20 台湾の代表的な家庭料理から

○魯肉飯(ルーローハン)

甘辛く煮込んだ豚肉を汁ごとごはんにかけて食べます。台湾では庶民から親しまれている料理です。



縁の地3 京都市

台湾から戻った菊次郎さんは、明治37年に第2代京都市長になりました。

菊次郎さんは豊かな国際感覚と優れた語学力で外国から資金を調達し、京都三大事業といわれる大改革を進めました。そのときに作った琵琶湖疎水は、今も京都に琵琶湖の水を供給し続けています。

交渉のためにあちこち飛び回っていた菊次郎さん。ゆっくり食事することができたのでしょうか。

2/25 京都の家庭料理「おぼんざい」から

○高野豆腐の煮物と、おからのたいたん

京都で専門の料理人が作ったものは「京料理」と呼ばれますが、付近で生産された京野菜、豆腐などを主体に一般家庭で作られてきたおかずのことを「おぼんざい」と呼んでいます。だしうま味を利用し、薄味で煮たもの(炊いたん)が多いようです。



縁の地4 さつま町

京都市長の激務で体を壊した菊次郎さんは、明治44年に市長を辞任し鹿児島へ帰りました。健康を取り戻してから、さつま町にある永野金山島津鉱業館館長に就任します。赴任後はそれまで馬で運んでいた鉱石運搬道に鉄道を敷き、鉄橋をかけ、近代化を進めました。さらに武道館や夜学校を開設、地域全体の生活改善と福利厚生を図りました。

また、鉱業所の排水により農作物に被害が出るようになると、導水工事を行って田んぼをよみがえらせ、農民を救いました。

2/27 さつま町永野の家庭料理から

○豚汁

永野金山跡では「西郷菊次郎ゆかりの黄金ロードを歩く」と銘打ったウォーキング大会が毎年2月に開催され、その昼食に地元産野菜やみそを使った豚汁が作られています。(今期は11月に金山探検隊が実施され、2月のウォーキングのコースは変更になるそうです。)菊次郎さんも永野で豚汁もしくはイノシシ汁を食べたと思います。

○たけのこの梅和え

菊次郎さんの功績をたたえ、さつま町では特産の梅を「薩摩西郷梅」と商標登録しています。この日は西郷梅ではありませんが、さつま町特産のたけのこを梅肉で和えました。



鉱業館長を引退した後は鹿児島市で過ごし、昭和3年に亡くなりました。

全ての人のために、父の「敬天愛人」の思想を行動で示した菊次郎さんでした。

参考文献 「西郷隆盛と菊次郎展」記念誌

