

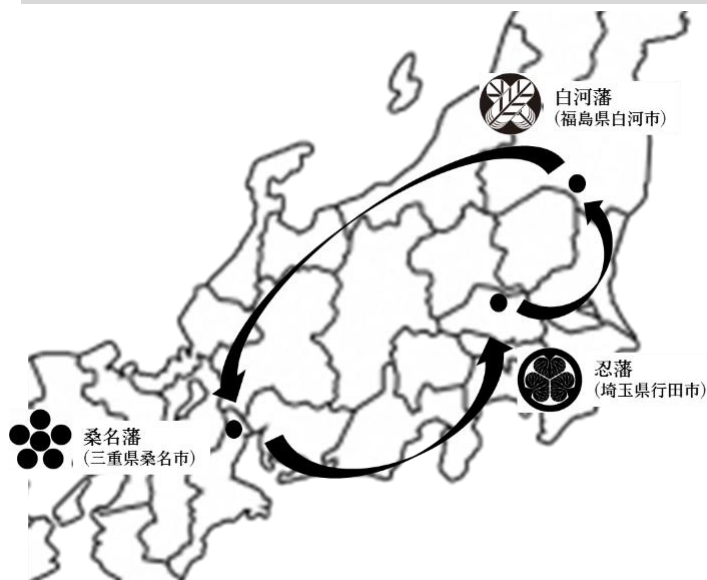
はじめに

日頃より学校給食につきまして、御理解をいただきありがとうございます。

給食センターから食についてのお知らせです。ご一読ください。

さらに安心・安全な給食をめざしてまいりますので、今後とも御協力をお願い申し上げます。

三方領知替から200年



三方領知替とは、江戸時代に幕府の命令により、3つの大名家の領地を同時に交換させることをいいます。

今から200年前の文政6年(1823年)、忍藩主阿部正権が白河へ、白河藩主松平定永が桑名へ、桑名藩主松平忠堯が忍へ転封となる三方領知替が行われました。

このことが縁となり、行田市・桑名市・白河市は平成10年に友好都市を締結し、経済や文化、スポーツなど様々な分野で交流が続けられています。

今年はこの歴史的な史実から200年を迎えることから、今回は学校給食センターでの三方領知替200年を祝う取り組みをご紹介します。

三重県桑名市

桑名市は三重県の北部に位置し、伊勢神宮の「一の鳥居(右写真)」が設置されていることから「伊勢国の玄関口」として知られています。江戸時代には東海道五十三次の42番目の宿として栄えました。

揖斐・長良・木曾の三大河川の河口に位置する桑名市では、淡水と海水が混ざり合う海で育った貝や海苔、白魚が豊富に採れ、特産品となっています。



(写真提供:桑名市観光協会)

ハマグリ

桑名市の特産品であるハマグリは、貴重な日本古来種で、木曾三川の淡水と伊勢湾の海水が混ざり合う波穏やかな内湾で育っており、身がふっくらとし大きいのが特徴です。江戸時代には幕府へも献上されていました。

時雨煮(しぐれに)

時雨煮は、あさりやハマグリなどの魚介類を醤油と砂糖で「浮かし煮」という独特の方法で炊き、甘辛く調理したものです。時雨ハマグリにすることでハマグリの風味とともに保存性が高まり、桑名土産の定番となっています。

福島県白河市



白河市は、福島県の南部中央に位置し、東北の玄関口であることから古来より交通の要衝として発展してきました。豊富な水と肥沃な大地で育ったお米や野菜のほか、白河ラーメン等のご当地グルメも多く知られています。

また、国の史跡である「白河関跡」、日本最古の公園といわれる「南湖公園」、日本百名城のひとつである「白河小峰城」など、歴史的・文化的な遺産が数多く存在します。

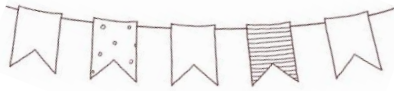
白河ラーメン

白河ラーメンは豚骨や鶏ガラを使った醤油ベースのスープと、コシのある手打ち麺が大きな特徴のラーメンです。

白河ラーメンは、明治20年（1887年）に木伏源兵衛が始めた「亀屋」というお汁粉屋が発祥といわれています。お汁粉屋は夏場の集客が難しかったため、息子の源松が支那そばを始めることを思いつき、大正10年（1921年）には手打ちラーメン屋「亀源」を創業しました。

白河ラーメンが全国的に知られるようになったのは、竹井寅次が創業した「とら食堂」のラーメンが美味しいと評判になったことからでした。寅次の元で修行した者が独立し、さらにその店で修業した者が独立して店を出すという連鎖を繰り返し、白河ラーメンが市内各地へと広がりました。

現在は市内に100軒を超すラーメン店があり、白河のラーメン文化を築いています。



学校給食センターの 取り組み



学校給食センターでは、「食」を通して友好都市である桑名市と白河市を身近に感じてもらうため、桑名市の特産品である「時雨煮」と白河市のご当地ラーメンである「白河ラーメン」を提供しています。

今年度も三方領知替200年を迎える記念すべき年を盛り上げるため、「時雨煮」を給食用にアレンジした「しぐれご飯の具」と「白河ラーメン」を提供しました。



桑名市「しぐれご飯の具」

(令和5年11月17日・20日提供)



白河市「白河ラーメンの汁」

(令和5年11月16日・17日提供)