

学校給食におけるいも類の今昔

(財) いも類振興会 理事長

狩谷 昭男

サツマイモの蔓を食べた給食記録

母校である1883（明治16）年創立の朝日町立五箇庄小学校は、平成24年3月に128年の歴史に終止符を打った。閉校は、児童数の減少と戦前に建てられた木造校舎の老朽化による。時代の流れとはいえ郷愁を禁じえない。

故郷の富山県朝日町は、黒部川扇状地の先端に位置し新潟県との県境にあり、ヒスイ海岸の広がる町である。松尾芭蕉が陸奥の旅を終えて越後（新潟県）の市振から越中（富山県）に踏み入れたとき、この地で初秋の富山平野と富山湾を詠み『奥の細道』に収められている「わせの香や 分入右ハありそ海」（現代語訳：早稲の香や 分け入る右は 有磯海）の句は、元屋敷海岸近くの地に建立（1818（文政1）年）された芭蕉句碑（朝日町史跡指定）に刻まれている。五箇庄小学校からは、日本海まで2km、背後に聳える朝日岳、雪倉岳、白馬岳を眺望できる。四季の変化に富む北アルプス連峰は、私の最も好きな故郷の原風景だ。

五箇庄小学校の『閉校記念誌五箇庄』（2012年3月）の中に、学校給食の項目がある。太平洋戦争の真ただ中であって食糧難に喘いでいた1943（昭和18）年当時、学校給食でサツマイモの蔓を食べたという興味深い記録があった。その記録などを引用しながら、いも類に焦点を当てつつ学校

給食メニューの今昔を辿ってみたい。

学校給食の沿革

日本の学校給食は、1889（明治22）年に山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困児童を対象として、昼食を提供したのが始まりと言われている。その当時は給食といっても、おにぎり、焼魚、漬物だけの極めてシンプルなものであった。その後、給食は全国各地の学校で実施されるようになったが、1944（昭和19）年に入り戦争激化のために一時中断した。戦後の1946（昭和21）年12月24日から東京、神奈川、千葉の3都県の小学校では、全児童を対象として試験的に給食が再開された。これを記念して1946（昭和21）年に、「学校給食実施の普及奨励について」（文部省、厚生省、農林省の事務次官通達）が出された。その中で、1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定められ、今日に至っている。

五箇庄小学校での給食が、いつ頃から始まったかは明確でない。ただ、当小学校沿革史によれば、「1940（昭和15）年12月より翌年3月まで全児童に副食物のみ給食す」との記録がある。続いて、1942（昭和17）年4月からは、主食のご飯は家庭からの持参で、副食のみの通年給食制となった。そこで、夏休みには全児童が近くの小川（2級河川）で流木を拾い集めて炊事用の燃料

にしたり、川魚、イナゴ、ワラビ、ゼンマイなどを児童たちが自ら採取して、学校給食の食材の一部に供した。

調理・炊事は当初、女子先生と上級女子児童が前日の放課後に準備し、当日は学校の用務員が主体となり、女子児童が補助者となって炊事をしていた。1943（昭和18）年からは、児童の母親たち2名の輪番制で給食準備にあたった。戦後、高度経済成長の転換点となった1955（昭和30）年5月に至り、五箇庄小学校ではようやく主食、副食を含む完全給食制に移行したのである。

学校給食メニューの今と昔

昭和18年当時の学校給食メニューは、どんな内容であったのだろうか？。それを、1943（昭和18）年と2011（平成23）年における10月の学校給食メニュー比較表（表1）、昭和18年度の学校給食献立表（表2）からみよう。

昭和18年当時の学校給食献立表（表2）をみると、サツマイモの蔓やジャガイモ、里いもなどのいも類も、有効に利用し食べられていたことがわかる。現在の学校給食

メニューは、表1に示すとおりカロリー、栄養バランス、美味しさなどの面で、格段に優れていることは論をまたない。しかし、昭和18年当時の学校給食は、主として五箇庄村という村内で生産、採取された四季折々の新鮮な食材を有効に使用し、母親たちが創意工夫をこらし愛情を注ぎ込んで作られていたことであろう。このようにして調理された給食をいただく時間は、児童たちにとって何ものにも代え難い楽しいひとときであったにちがいない。

食材という視点からサツマイモの茎葉利用をみれば、戦前・戦後の食糧難時代におけるイモ蔓は正に“生きる”ための必要不可欠のものであった。一方、今日におけるサツマイモの茎葉利用は、健康食材の一つとして注目されている（いも類振興情報No.109（2011年10月）の特集「サツマイモの茎葉利用の現状と将来」参照）。当然のこととはいえ、時代の変遷によってサツマイモの茎葉利用も、その役割、利用方法が異なってきている。

私は昭和18年10月生まれで、サツマイモ、ジャガイモなどを含む農産物の配給統制が

表1 昭和18年と平成23年における10月の学校給食メニュー比較表

	昭和18年の給食（汁物のみ）	平成23年の給食
メニュー①	呉汁	パン、いちごジャム、タンドリーチキン、クリーム五目豆、しょうゆ風味ゆでやさい、牛乳
食 材	大豆、さつまいもの蔓、ねぎ、煮干粉	とり肉、ベーコン、パン、コーンスターチ、じゃがいも、にんじん、チンゲンサイ、トマトピューレ、白いんげん豆、こんにゃく、いちごジャム、キャベツ、玉ねぎ、しめじ、生クリーム、ヨーグルト、牛乳、米油、カレー粉、しょうが、にんにく
メニュー②	豆腐の葛かけ	パン、ヘルシーハンバーグ、カレー風味ゆでやさい、スパゲティスープ、冷凍パイ、牛乳
食 材	豆腐、さつまいもの蔓、ねぎ、片栗粉、煮干粉	ぶた肉、たまご、豆腐、パン、スパゲティ、コーン、にんじん、こまつな、トマトピューレ、チーズ、牛乳、パン粉、砂糖、カレー粉、キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、ほししいたけ、いりごま、すりごま、米油、しょうが、にんにく、冷凍パイ

資料：五箇庄小学校閉校記念事業実行委員会編集。2012。閉校記念誌五箇庄。

表2 昭和18年度の学校給食献立表

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
4月	味噌汁	呉汁	團子汁	油揚げ汁	煮付	卵の花汁
	大根、人参、ねぎ、煮干粉	大豆、ねぎ、里芋、煮干粉	うどん粉、ずるき、ねぎ、煮干粉	油揚げ、大根、大根菜、煮干粉	たにしの煮付	卵の花、油、ねぎ、煮干粉
5月	油揚げ汁	呉汁	わらび汁	そばのつみ入汁	卵の花汁	魚汁
	ぜんまい、油揚げ、煮干粉	大豆、ふき、とらせの胡麻和へ、煮干粉	わらび、油揚げ、ねぎ、煮干粉	そば、ふき、煮干粉	筍、卵の花、ねぎ、煮干粉	鰯、ふき
6月	うどん汁	けんちん汁	卵の花汁	すいとん汁	かぶら汁	しじみ貝汁
	うどん、ほうれん草、煮干粉	豆腐、青菜、油	卵の花、ねぎ、煮干粉	うどん粉、ねぎ、煮干粉	かぶら、油揚げ、煮干粉	しじみ貝、ねぎ、煮干粉
7月	味噌汁	油揚げ汁	きうり葛かけ	栄養豆・酢物	呉汁	栄養汁
	玉葱、馬鈴薯、煮干粉	油揚げ、かぶら、煮干粉	きうり、馬鈴薯、葛粉、煮干粉	大豆、人参、人参菜、煮干粉、きうり、とまと	大豆、きうり、かぶら、煮干粉	馬鈴薯、人参、人参菜、こんにゃく、豚肉
9月	味噌汁	呉汁	すいとん汁	味噌汁	油揚げ汁	魚汁
	馬鈴薯、なす、煮干粉	大豆、なす、ねぎ、煮干粉	小麦粉、なす、ねぎ、煮干粉	馬鈴薯、さつまいもの蔓、菜、煮干粉	油揚げ、馬鈴薯、ねぎ、煮干粉	小魚、ねぎ、菜
10月	すいとん汁	呉汁	味噌汁	かぼちゃの栄養汁	豆腐の葛かけ	魚汁
	小麦粉、つる豆、菜、煮干粉	大豆、さつまいもの蔓、ねぎ、煮干粉	こんにゃく、馬鈴薯、菜、煮干粉	かぼちゃ、つる豆、菜、胡麻、煮干粉	豆腐、さつまいもの蔓、ねぎ、片栗粉、煮干粉	魚、さつまいもの蔓、すぐり菜、煮干粉
11月	里芋汁	呉汁	すいとん汁	さつまいも汁	油揚げ汁	魚汁
	里芋、大根、大根菜、人参、煮干粉	大根、人参、大豆、煮干粉	小麦粉、大根、油揚げ、煮干粉	さつまいも、にんじん菜、大根、煮干粉	油揚げ、さつまいもの蔓、大根、こんにゃく、人参、煮干	小魚、里芋、ねぎ
12月	栄養汁	呉汁	里芋汁	味噌汁	カレー汁	栄養味噌汁
	馬鈴薯 粕いため、人参、人参菜、こんにゃく、煮干粉	大豆、里芋、大根、大根菜、煮干粉	里芋、白菜、ごぼう、煮干粉	大根、大根菜、人参、馬鈴薯、煮干粉	里芋、人参、ねぎ、煮干粉	里芋、白菜、ごぼう、胡麻、煮干粉
1～3月	すいとん汁	おこし汁	うどん汁	里芋の葛汁	豆腐汁	栄養味噌汁
	小麦粉、ごぼう、ねぎ、煮干粉	油揚げ、里芋、大根、人参、こんにゃく、小豆、煮干粉	うどん、ねぎ、白菜、煮干粉	里芋、人参、白菜、片栗粉、煮干粉	豆腐、大根、馬鈴薯、大根菜、煮干粉	大根、大根菜、里芋、人参、煮干粉

資料：表1に同じ。

筆者注：食材のうち、「ずるき」は里いもの葉柄、「卵の花」はおから、「とらせ」は山菜の一種、「かぶら」はかぶを指す。

撤廃（昭和25年3月31日）された翌日の昭和25年4月に五箇庄小学校に入学し、昭和31年の経済白書が「もはや戦後ではない」と宣言した昭和31年3月に卒業した。この6年間、学校給食の恩恵を受けた。振り返ってみれば、昭和20年代後半の時代は経済的にみると、依然として大変貧しい生活状態

が続いていた。しかし一方では、村落社会の互助・共生の仕組みが健在で十分にその機能を発揮しており、豊かな自然環境の中で伸び伸びと遊ぶことができた。在校中の学校給食は、現在のものとその内容を比べれば極めて質素であったが、少年時代の良き思い出の中にある。