



平和を願って大いちょう献立

○ 献立紹介

太平洋戦争末期に米軍機により空襲を受けて宇都宮市の市街地の大半が焼失してしまいましたが、市民の強いエネルギーにより復興が進められ、現在のように、家やお店などが建ち並ぶまでに発展しました。戦後、人々がたくましく生き抜いてきたことに誇りをもち、自分もがんばろうという意欲をもたせる献立です。

〔揚げ餃子〕

- ・ 終戦後、中国東北部から帰還した第14師団（宇都宮駐屯部隊）が本場の餃子の味を持ち帰ったことが宇都宮餃子のルーツとなったと言われています。そして、その餃子による「町おこし」の取組は、宇都宮市民による宇都宮を活性化しようとする活動の成功例となっており、宇都宮花火の復活などとともに市民を元気づける活動に繋がっています。
- ・ 宇都宮産のにら、栃木県産のかんぴょうや豚肉が使われています。戦時中には小麦の製粉工場もあり、地元で材料が調達できました。

〔からしあえ〕

- ・ もやし、きゅうり、にんじん、春雨のからしあえです。それぞれの野菜が持つ色合いがカラフルで、見た目から食欲のそそる和え物です。
- ・ 栃木県のもやしの生産量は全国第1位です。

〔マスカットゼリー〕

- ・ 「旭町大いちょう」は宇都宮空襲で真っ黒に焼けましたが、翌年に緑色の新葉を見事に吹き再生しました。宇都宮市民を元気づけた「大いちょうの若葉」をイメージしたゼリーです。
- ・ マスカットは7月から10月が旬です。爽やかな酸味と甘みを味わってください。



〔牛乳〕

- ・ 栃木県は、特に那須地域で酪農が盛んなため、生乳生産量は北海道に次いで全国第2位です。
- ・ 牛乳には、カルシウムや良質なたんぱく質が多く含まれています。

〔十六穀ご飯〕

- ・ 戦後の食糧難の中、イモ類は茎や種芋まで、またかぼちゃの葉や野草、雑穀などは生きるために食べる食料でした。白米は大変貴重なものでした。
- ・ 十六穀米には、麦や黒米・赤米・きび・あわ・ひえなど食物繊維を多く含む穀類がブレンドされています。戦後、白米の代わりだった雑穀が、今は健康のために食われています。
- ・ 精白米と十六穀米が10対1の割合で炊いてありますが、当時のことを思い浮かべて、逆の割合の味を想像してください。

〔大いちょう汁〕

- ・ 「宮っ子ランチ」のために考えた料理です。
- ・ 戦火にも負けずに生き残った「大いちょう」にちなんで、にんじんや大根は「いちょう切り」にしました。いちょうの形をしたかまぼこも入っています。大いちょう汁でたくさんの野菜を取ることができます。
- ・ だしは、食品のうま味成分をしみ出させたものです。「花かつお」を使用していますので、かつおだしの豊かな風味とうま味を味わってください。

◎食器のお並び方（左にご飯、右に汁物）やお碗の持ち方、お箸の使い方などにも気を付けて食べましょう。

※ 生産量の順位は、平成29年度現在のデータです。