

給食に和食器 文化の彩り

江戸川・足立など都内の小中16校

松竹梅に秋草、鶴にタケノコ……。伝統的な和文様が描かれた食器を、小中学校の給食に使う動きが都内で広がり始めた。軽くて扱いやすい樹脂が主流の中で、なぜ重くて欠けやすい和食器を使うのか。給食を文化の継承から問い直す視点がうかがえる。

伝統学ぶきっかけ

が正座する。

「いただきますー」
杉並区立三谷小学校の多目的室に6年3組の児童25人の元気な声が響いた。床にマットを敷き、座卓を置いた即席の「和室」。大半

献立は白いご飯とナメコのみそ汁、揚げ出し豆腐と昆布の煮物、それにカブの香り漬け。磁器製の角皿と深みのあるなます皿、小皿に盛りつけられる。

和食器を無償で貸す港区の食器メーカー「三信化工」の海老原誠治さん(41)が、文様をスライドで説明し始めた。「梅は厳しい冬のあとに咲く春の訪れの象

徴として、昔から大切にされたんだね」「四季折々の水の文様が残っているのは、日本で水が大切にされてきた証拠だよ」

同じような和食器を「おじいちゃんの家で正月に使う」と反応する児童。

「和食は器を変えて一つ一つの料理の味を大切にしているんだよ」。海老原さんの説明が終わると、しばれた足で、何人もがおかわりに立った。

食を年間テーマに取り組む同小で高学年を対象に和食器給食を始めたのは昨年12月。「正座して和食を食べると、背筋がピンと伸び、茶わんも自然に手に持つ。はし遣いもきちんとする」と江口敏幸・栄養教諭(56)。盛りつけや食器洗いは学校を支援する地域ボランティアの女性たちだ。

都内で和食器給食を始めたのは小平市立小平第六小学校で、2013年12月のことだ。白井ひで子・栄養教諭(60)が提唱した。「量のある生活がほとんどなくなり、和の文化が家庭で伝えられていない」と思ったからだ。

雑誌の取材で知り合った

海老原さんが水の伝統文様を組み合わせたご飯茶わんをデザインしていることを知り、2人で給食に使える和食器がないか、探し始めた。だが伝統文様の皿は高価で、四角い皿はあってもデザインは現代風だった。

着目したのは明治から昭和初期にかけて使われていた和食器。農家の蔵などを解体する際に処分され、安くオークションに出される「セミ骨董」を海老原さんが落札し、同小が購入した。同じ柄は何十枚もそろわない。「器の形や柄が違ってもいい。和食器の文化を体験できると思ったんです」と白井さん。同小の和室を使った和食器給食は母親らも参加し、説明に耳を傾ける。

文部科学省や都のデータによると、給食用の食器は全国の6割以上が樹脂で約3割が強化磁器。戦後からのアルマイト食器もまた1割弱あるという。

和食器給食は栄養教諭らのクチコミで広がり、2014年度には江戸川、足立、練馬、豊島、北など都内の計16小中学校が実施。13年暮れに和食がユネスコ(国連教育科学文化機関)の無形文化遺産に登録されたことも影響している。

(斎藤智子)



杉並区立三谷小の和食器給食



小平第六小の給食に使用する和食器を説明する栄養教諭の白井ひで子さん