

戦後80年 昭和百年

学校給食 子どもの成長支える 食糧難 鯨肉や脱脂粉乳■初めて知ったメニューも

食の思い出 中

戦後、食糧難で多くの家庭が日々の食事に困窮する中、子どもたちの成長をささえたのが学校給食だ。1947年、米国のアジア救済公認団体「ララ」から物資の寄贈を受けて開始した。54年には学校給食法が成立し、国内での実施体制が法的に整備された。

貴重な栄養源

東京都の加藤夏子さん(81)が、一番思い出に残るメニューは鯨の竜田揚げ。たまりしょうゆやみりんを使った甘辛い味付けで、1皿に3切れずつほど盛られていた。食べるとなくなるのが惜しくて、「あと2切れ、1切れ……」と数えながら味わった。

戦後、鯨肉は低カロリーな動物性たんぱく源として重宝され、捕鯨も推進されていた。加藤さんが50年代に通った石川県内の小学校でも、月に1～2度ほど出る定番メニューだった。高学年になるにつれ、次第に出てくる頻度が減り、いつの間にかメニューから姿を消したという。「めったに食べなくなったが、おいしかった」と懐かしむ。

強烈な味

鯨と同様、今ではあまり見かけることのなくなったメニューの一つが脱脂粉乳だ。牛乳から脂肪分をぬいた粉末を水で溶いた飲み物で、複数の投稿者から「独特のにおいと味が苦手だった」と寄せられた。

50年代半ばに小学校に入学したさいたま市の秋山和市さん(76)もその一人。給食の時、当番のクラスメートが熱い脱脂粉乳を銀色のポットからアルマイトの器に注いでいく。しばらくすると表面に膜が張った。「なみなみと注がれるのを見るのも嫌だった。気分が悪くなる味。冷めるといっそうまずかった」。60年代にさしかかる高学年の頃には牛乳に変わり、以来一度も口にすることはなかったが、今でもその味は強烈に覚えている。「同窓会で級友と会えば、『まずかった』という話がいまだに出てくる。ある意味、おいしかったものより盛り上がる印象深いメニューです」

ハイカラ

高度経済成長期には、給食にも洋風メニューが登場した。広島県福山市の岡本都さん(64)は60年代後半に食べたミートソーススパゲティが好きだった。麺はソフト麺で、具材は半月切りの魚肉ソーセージ、ひき肉、タマネギ。ソースを絡めると、おいしかった。当時、自宅では焼き魚や煮物中心の生活。給食で初めて食べたミートソーススパゲティは「初めて出会う『ハイカラ』な料理でした」と笑う。教室に貼られるメニュー表に、「ミートソーススパゲティ」と書かれる日がくるのが、待ち遠しかった。

岐阜市の宇野今二さん(75)が60年代後半に給食で初めて出会った食材はチーズだった。厚さ 5 ミリほどで、3センチ×4センチサイズの四角いチーズが皿にのって出てきた日を覚えている。「おまえ食べたことないだろう」と言ってきた級友に、とっさに「俺は大好きだよ。何度も食べたことがある」と言い返し、パクッと頬張った。その瞬間、口の中に広がったミルクの香りとおいしさを忘れられない。「本当は見たことすらなかった。こんなにうまいものが世の中にあるのかと驚いた」と振り返る。チーズは戦後、消費が拡大した。

揚げパン人気

コッペパンを油で揚げ、砂糖をまぶした「揚げパン」も子どもたちの人気メニューだった。富山県高岡市の樋爪都さん(72)は60年代の給食で初めて食べた。「揚げパンが出る日は欠席者がいなかった」。おかわりするためにじゃんけんをする級友が行列した。特に人気なのはココアをまぶした「ココア揚げパン」。みんな口の周りを真っ黒にして夢中で頬張った。

帰宅後、母親におねだりして作ってもらった。樋爪さんが母親になってからは、娘にも作ってあげたいという思い出の一品だ。「みんな夢中で食べたあの味、おいしかった記憶。ずっと大好きな給食メニューです」(次回は29日に掲載します)

(令和7年12月26日(金)読売新聞から一部抜粋)