

山田小学校だより (Metamorphose)



文責 校長 谷川晴峰



この味覚には勝てないのかも？調べると面白いスイーツの歴史！

6月は「食育月間」ですね。いつもの学校便りとは視点を変えて書こうと思います。子供も大人も老若男女問わずに好きな食べ物と言えば・・・お菓子！最近では、【スイーツ】と表現することが多いようです。その歴史を辿ってみると、興味深い事柄を発見できます。しかも、長崎県は特段に【スイーツ】との関係が深いようです。我が国における【スイーツ】のほとんどが、4つに分類できるそうです。

① 中国の影響



昔から、我が国では「甘味」と呼ばれていた【果物】や【木の実】がありました。今でも果物を『水菓子』と呼ぶのは、その影響だといわれています。その後、コメや麦でつくられた『餅』や『団子』が登場し、《菓子の原型」となりました。奈良時代には、中国から『砂糖』や『唐菓子』が伝わり、鎌倉時代には【羊羹】や【饅頭】も渡来し、「喫茶の文化」も生まれています。

② 南蛮文化の影響

16世紀に、ポルトガル人を皮切りに、数多くのヨーロッパ人が来日するようになり、南蛮文化と共に【金平糖】【カステラ】【ボーロ】【有平糖】等のお菓子が広まりました。砂糖が貴重な時代でしたが、特に長崎県では『卵』をふんだんに使用した【カステラ】が生まれ、現在でも親しまれています。動物性の原料が取り込まれたことは、極めて画期的でした。

③ 江戸時代の「和スイーツ」の成熟



江戸時代には全国の大都市で物流が整い、人々は手軽に「スイーツ」を楽しめるようになりました。神社・仏閣の傍には「茶屋」が軒を連ね、今の「外食産業」の黎明期でもあったようです。

④ 文明開化による「洋スイーツ」の広がり

明治維新と前後して、西洋文明が爆発的に渡来し、再び「欧州のスイーツ」が受け入れられるようになりました。【ビスケット】や【ケーキ】【キャラメル】【チョコレート】等が大量生産されたことにより、庶民の間にも広がっていきました。更に、これまで存在しなかった高級素材、【アイスクリーム】の登場で、現存するスイーツのほとんどが出そろい、現在に至っています。

私自身は、【様々な和・洋菓子】を目の前にすると、「食べたい」という思いよりも、「カロリーはどの位？角砂糖に換算すると・・・。」等と口にするので家族から大顰蹙（ひんしゆく）を買っています。また、フルーツパーラーやアイスクリームショップに入る勇気は、微塵（みじん）もありません。しかし、手づくりしたヨーグルトに様々な果物を入れたり、アイスクリームに日本酒やワインをかけたりして、「うまい！」と唸（うな）ることはしょっちゅうです！

甘いスイーツの誘惑に負けても、全体の食事を考えれば怖いものなしです！今日も {パクリ！}

心温まる「お便り」をいただきました。裏面に掲載しています。お読みください！

先日開催されました「平戸市少年の主張大会」に出場した本校児童に対して、励ましのお便りをいただきました。教育委員でもいらっしゃる戸田眞須美様からです。ありがとうございました。