校長室だより　　うんとこしょ　どっこいしょ　　第４２号　令和３年９月２２日

渋谷区立原宿外苑中学校長　駒 崎 彰 一

渋谷ワンダフル給食プロジェクト第４弾 報告「アクアパッツア」

今回は渋谷ワンダフル給食Ｗｅｂサイト（ https://swslp.tokyo ）のスタッフの取材が入りました。渋谷区や服部栄養専門学校の皆さんが調理や給食の時間の様子を取材しています。後日､Ｗｅｂサイトに本日の様子が掲載されると思います。

取材の様子を取材しました

アクアパッツァ　acqua pazza

魚介類をトマトとオリーブオイルなどとともに煮込んだイタリアのナポリ料理です。

アクアパッツァとは､昔トスカーナ地方の小作人がワインを地主に納めた後に残ったブドウの茎､種､実の絞りかすを水と混ぜて火にかけ､テラコッタの壷に密閉して数日発酵させて作った粗悪なワインのことだそうです。イタリア語の直訳では､「奇妙な（風変わりな）水」あるいは「狂った（暴れる）水」になります。この料理の名前になった由来は､少量の白ワインと海水で煮る調理法から来た名称であるという説とトマトで色づいた煮汁が水で薄まった赤ワインを連想させるからという説があるようです。

本日は瀬戸内で育った愛媛県産「真鯛」を使っています。愛媛県はみかん？いいえ､実は､愛媛は「鯛」がすごいんです！ 愛媛県では全国の半分以上の鯛を生産しています。

ちなみに本日の**愛媛産真鯛**・・・**１人分１切 70ｇ 210円**です。ということは・・・

１kg 3,000円という国内最高級のブランド鯛になります。

給食で・・・幸せ・・・ワンダフルです。