

校長室だより

うんとこしょ  
どっこいしょ

第120号 令和6年3月12日

渋谷区立原宿外苑中学校長 駒崎 彰一

### 原宿外苑 ワンダフル給食プロジェクト報告

#### 原宿外苑味噌を使用した「さつま汁」



渋谷ワンダフル給食プロジェクトのロゴを利用させていただいております。

原宿外苑で育てたものを原宿外苑でいただく。  
究極の「地産地消」である

「原宿外苑ワンダフル給食」プロジェクト。

本年度は、不作であった大根は・・・給食での展開を実施できませんでしたが・・・。

春に花壇を使って種を蒔き、大豆になるまで育て、原宿外苑産大豆100%で仕込んだ「味噌」。

「マメ（味噌づくり）プロジェクト」の成果物を本日の給食でいただきました。

#### 「マメ（味噌づくり）プロジェクト2023」

校長室だより 第3号 「マメ（味噌づくり）」プロジェクト2023 始動

<https://shibuya.schoolweb.ne.jp/weblog/files/1320122/doc/76289/473660.pdf>

第67号 「マメ（味噌づくり）」プロジェクト2023 大豆収穫

<https://shibuya.schoolweb.ne.jp/weblog/files/1320122/doc/85986/552507.pdf>

第75号 「マメ（味噌づくり）」プロジェクト2023 味噌の仕込み

<https://shibuya.schoolweb.ne.jp/weblog/files/1320122/doc/86633/557209.pdf>

#### 鹿児島県の郷土料理「さつま汁」

「さつま汁」とは、鶏肉を使った具だくさんの味噌汁のこと。『薩摩旧伝集』によると、鶏をしめて煮て食べる風習は古くからあったとされる。鹿児島県では、江戸時代から薩摩武士たちが士風高揚のため、盛んに闘鶏をおこなっていた記録があり、その際に負けた鶏をその場でしめ、男たちが野菜と一緒に煮込んで食べたのがはじまりだといわれている。また、闘鶏が禁止された後も、各家庭で鶏が放し飼いにされ、来客がある時や祝いの席のために鶏をしめて調理して食べていたという。 [農林水産省 うちの郷土料理](#) より抜粋



4kgほどの味噌になりました。  
プロジェクト関係者で試食会を行い、給食室に納品。



原宿外苑産大豆100%で仕込んだ「原宿外苑味噌」  
「原宿外苑味噌」だけで味付けをした「さつま汁」  
いかがでしたでしょうか？