1月29日（水） 朝礼のお話（今月の食育）

すばらしい日本文化「おにぎり」

昨日の給食はタイムスリップ給食で明治時代、日本で最初の給食で出されたメニューでしたね。その中でご飯はおにぎりとして出されていましたね。私たち日本人にとっておにぎりはとても身近であたりまえの食べ物の一つです。お弁当でなくてもお家で普通におにぎりを食べている人も多いと思います。

でもこのおにぎり、外国にはほとんどないものだそうです。毎日お米を食べている国はアジアを中心にたくさんあります。でも私たちが普段食べているようなおにぎりを食べる国はほとんど無いそうです。おもしろいですね。お隣の中国や韓国にはおにぎりに似た料理もあるようですが、日本のようにだれもが、いつでも食べるものではないようです。

外国の人たちがおにぎりをあまり食べない理由が二つあるそうです。

一つはお米の違いです。日本以外の国でもお米を食べる国はたくさんあります。でもそれらの国の多くは日本で食べられているお米とは違う種類のお米を食べています。粒が少し細長い、インディカ米と呼ばれるお米です。このお米は日本のお米のように炊き上がっても粘り気がなく、パラパラしています。カレー等で食べるのには良いのですが、おにぎりにしようとしてもひとつにまとまらず、ばらばらになってしまいます。このお米ではおにぎりがそもそもできないのですね。

外国の人がおにぎりをあまり食べない二つ目の理由は「冷めたご飯」です。おにぎりはふつう食べる時には冷めていますね。私たちにとってはこれもあたりまえのことですが、外国の人にとっては「冷めたご飯を食べるなんてとんでもない」と考えることが多いようです。でも日本ではおにぎり以外でもお寿司などでも冷めたご飯をたべる習慣がありますね。お米の中には「冷めてもおいしいお米」なんてのがあるくらいです。

私たちにとってはあたりまえで、おいしい食べ物の一つであるおにぎりですが、これは私たちの国、日本に独特の文化と言っても良いもののようです。そしてもちろん日本のおにぎりがおいしいのは世界一と言っても良いくらいおいしいお米があるからですよね。おにぎりのことを考えると校長先生は日本人に生まれて良かったなぁと感じます。

でも最近、外国の人たちでも日本のおにぎりのことを知っている人が多くなっているそうです。どうしてだかわかりますか？それは日本のアニメの影響なんだそうです。日本のアニメは世界中で大人気です。そのアニメの中にはおにぎりを食べるシーンがたくさんでてきます。そのおかげで外国の人たちにも「ONIGIRI」を知っている人がふえていて、外国の町にもおにぎり屋さんができるそうですよ。おもしろいですね。

今日はすばらしい日本文化であるおにぎりのお話しをしました。さて、あとわずかです。1月もおわり。3学期もあと2月と3月だけになりました。残りの時間はあっという間に過ぎてしまいますから、一日一日を大事に過ごしてくださいね。今日も最後まで一生懸命聴いてくれてありがとうございました。お話を終わります。