

歴食を活用した給食の開発と食育

日英饗応料理を題材として

森永 八江^{*1}・野村 祥史^{*2}・瓦屋 大志^{*3}・坂本真友香^{*2}
中村 裕司^{*3}・千々松哲大^{*2}・吉岡 友子^{*4}・原田 圭介^{*3}・西 敦子^{*1}

Development and food education of school lunches utilizing Reki-Shoku (Historical Meals):
Dishes Originally Served at Anglo-Japanese Dinners in 1867

MORINAGA Yae^{*1}, NOMURA Yoshifumi^{*2}, KAWARAYA Hiroshi^{*3}, SAKAMOTO Mayuka^{*2},
NAKAMURA Yuuji^{*3}, CHIJIMATSU Tetsuhiro^{*2}, YOSHIOKA Tomoko^{*4}, HARADA Keisuke^{*3}, NISHI Atsuko^{*1}
(Received May 31, 2022)

キーワード：歴食、給食、食育

はじめに

歴食とは、日本全国の「歴史的なストーリーを有した、価値ある食」のことで、山口商工会議所が定義したものである（歴食 JAPAN, 2015）。山口県防府市では2018年に、防府市明治維新150年推進協議会の事業のひとつとして、「日英饗応料理」を再現する取り組みが行われた。日英饗応料理は幕末に長州藩（山口県）で、イギリス海軍司令官キング提督と長州藩主毛利敬親が会談した際に、日本とイギリスが提供し合ったおもてなし料理である（五島ら, 2021、Senneckら, 2020）。

「学校給食法」第2条（学校給食の目標）第6項には「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」とある。また文部科学省は、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することが重要だとして、学校における食育の推進と学校給食の充実を進めている。そこで本研究では、日英饗応料理を基に給食の献立を開発・実施し、食育を行ったので報告する。

1. 日英饗応料理

慶応2年（1866年）に防府市・三田尻でイギリスの東洋艦隊司令官キング提督と長州藩主毛利敬親・元徳父子、岩国藩主吉川経幹が会見した。12月29日は長州藩側が接待し、30日はイギリス側が接待した。これら両日の料理を日英饗応料理という。

1-1 日英饗応料理の献立

表1に慶応2年（1866年）12月29日の長州藩の日英饗応料理の献立と30日のイギリス側の献立を示した。日英饗応料理の献立は、「英国人三田尻渡来一件」（山口県文書館蔵, 1866）に記載されている。献立の栄養価については既報を参照されたい（森永ら, 2022）。

1-2 日英饗応料理の再現

再現料理とは、「昔の献立を現代の食材や調理技術で再構成したもの」である。図1に2017年に桑華苑が再現した長州藩の日英饗応料理の写真を、図2に2018年に防府市生活改善実行グループ連絡協議会が再現

*1 山口大学教育学部家政教育選修 *2 山口大学教育学部附属光小学校 *3 山口大学教育学部附属山口小学校
*4 山口大学教育学部附属光中学校

したイギリス側の日英饗応料理の写真を示す。

表1 日英饗応料理の献立

慶応2年(1866年)12月29日(長州藩側)	12月30日(イギリス側)
吸い物	○豆のスープ
搗白米 ほうそう炊	アイリッシュシチュー
湯引鯛	チキンパテ
焼鳥	ローストマトン
さつまいも にんじん	○ボイルドチキン
かぶ 青み 右盛り合わせ	ローストビーフ
うさぎ	付け合わせ ○インゲン豆
大重箱	○ジャガイモ
りんご玉子	デザート ○ジャムタルト
蓮根	○リンゴ煮
かすてら	○ジンジャーブディング
あいぎょう	○カスタードブディング
木くらげでんぶ	
いりこ	
細工かまぼこ	
きみおろしかけ	
ふじはんぺん	
あわび角切り	
車海老	
竹の子	
大平	
しんじょうかまぼこ	
大硯蓋	
色々盛り合わせ	
茶碗蒸し	
大鉢盛	
菓子色々	
みかん	
九年母	
さげ重	
茶	

○は図2の2018年に再現した料理



図1 長州藩の日英饗応料理の再現料理



図2 イギリス側の日英饗応料理の再現料理

2. 歴食を活用した学校給食

本研究では、再現した日英饗応料理をもとに、学校給食を開発した。1食分の栄養価と大量調理を考慮した上で、献立の作成と調理を行った。給食は、2食考案し、1食は当時長州藩がイギリス海軍のキング提督らをもてなした料理、もう1食はその翌日にイギリス海軍が長州藩をもてなした料理を基にした献立とし、2日間にわたって山口大学教育学部附属光小・中学校で実施した。

2-1 長州藩の日英饗応料理を基にした歴食給食

長州藩の日英饗応料理を基にした歴食給食の実施日は令和3年12月16日で、献立は昆布だしご飯、やきとり、煮物（人参・れんこん）、魚のつみれ入りすまし汁、みかん、牛乳であった。昆布だしご飯は「搗白米 ほうそう炊」、やきとりは「焼鳥」、煮物は「大硯蓋 色々盛合せ」、すまし汁は「吸物」「大平 しんじょううかまぼこ」、みかんは「みかん 九年母」を基にした（図3）。

2-2 イギリス側の日英饗応料理を基にした歴食給食

イギリス側の日英饗応料理を基にした歴食給食の実施日は令和3年12月17日で、献立はコッペパン、ポイルドチキン、アイリッシュシチュー、りんごの砂糖煮—カスタード添え—、牛乳であった（図4）。ポイルドチキンは、当時長州藩が残した記録に「丸煎鶏」と記していたことから、骨付き肉を用意した。学年により鶏肉の大きさと本数を変えることで栄養価を調整した。



図3 長州藩の日英饗応料理を基にした給食



図4 イギリス側の日英饗応料理を基にした給食

3. 歴食給食における食育の実施

今回行った歴食を活用した給食の際の食育は、資料の提示とビデオの放送により行った。提示資料は、記録に残る日英饗応料理の献立と再現料理の写真及び、給食の献立と日英饗応料理の献立との対比が分かるように作成した。ビデオは歴史的背景や日英饗応料理の想像がつくような内容で作成した。また、動画では聞き慣れない言葉や内容があることを考慮し、字幕を付けた。

3-1 長州藩の日英饗応料理を基にした給食の際の食育

長州藩の日英饗応料理を基にした給食の際の食育の提示資料には、毛利敬親・元徳父子とキング提督が会見の日に撮影したとされる写真（萩博物館蔵、1866）、会見の場所を示した山口県地図、長州藩の日英饗応料理の献立、再現料理の写真、給食の献立とそれに対応する料理名を記載した（図5）。ビデオは、日英饗応料理の再現事業に携わった山口大学の五島淑子地域未来創生センター教授（特命）が、キング提督との会見に至るきっかけとなった下関事件や、当時の山口県の鎖国政策などの歴史的背景、山口県の特産品として有名であったクネンゴ、饗応料理の特徴について説明した（図6、7）。図8はビデオを視聴しながら給食を食べる様子である。

山口県の歴史を知ろう！！

～長州藩とイギリス海軍のおもてなし料理（長州編）～

毛利敬親・元徳と英国キング提督写真



会見が行われた場所
(山口県 防府市 三田尻)

萩博物館蔵

左:毛利敬親(もうり たかちか)
中:キング提督
右:毛利元徳(もうり もとのり)

御二階引当 茶 上げ重 以上	十 みかん 九年母 以上	九 大鉢盛 茶わんむし 菓子色々	八 茶わんむし	七 大碗蓋 色々盛合せ	六 大平 しんじょうふかまぼこ	五 竹の子 あわび四角切 きみおろしかけ いりこ あひぎよふ 蓮根 くるまえばい	四 うさぎ 大重箱 りんこ玉子 かすてら きくらげでんぶ 細工かまぼこ ふじはんぺん	三 焼鳥 さつまいも 人じん	二 湯引鯛 焼鳥	一 吸物 搗白米 ほうそふ炊	御献立
----------------------	-----------------------	---------------------------	------------	-------------------	-----------------------	---	---	-------------------------	----------------	-------------------------	-----

長州藩が出したおもてなし料理の献立
「英国人三田尻渡来一件」(山口県文書館蔵)



再現した料理

～今日の給食～

- こんぶだしごはん
→ 搗白米 ほうそふ炊
- やきとり → 焼鳥
- にもの → 色々盛合せ
- 魚のつみれ入りすまし汁
→ 吸物・しんじょうふかまぼこ
- みかん → みかん 九年母
- 牛乳

図5 長州藩の日英饗応料理を基にした給食の際の食育の掲示資料

みなさんは、外国からのお友達に自分の家に来てもらおうとしたらどのような料理でおもてなしをしますか？今から150年前に、山口県でお殿様がイギリス人をもてなしました。今日はその料理についてお話します。

「吸い物」、「搗き白米ほうそう炊き」ほうそう炊きは、雑炊のようなものです。「湯引き鯛」これは鯛のお刺身をしゃぶしゃぶにしたようなものでしょうか。「やきとり」、「さつまいも」、「にんじん」、「かぶ」、「青みの盛り合わせ」青みとは青菜のことです。「うさぎ」うさぎとは、うさぎの肉です。大重箱には「りんごたまご」これは、ゆで卵を丸く形作り、葉っぱをさしてりんごの形にしたものです。「れんこん」、「かすてら」、「あいぎょう」あいぎょうは魚の鮎です。「きくらげでんぶ」、「いりこ」いりこは干したナマコのことです。「細工かまぼこ」、「きみおろしがけ」、「富士はんぺん」、「あわび角切り」、「車えび」、「たけのこ」。大平は大平椀という器で、この大平椀に「しんじょうかまぼこ」しんじょうと言うのは、魚介類のすり身に卵や山芋を入れた料理のしんじょうのことです。大硯蓋は器の名前で、この大硯蓋には、「いろいろ盛り合わせ」、「茶碗蒸し」、大鉢盛、菓子いろいろが盛り合されました。「みかん 九年母」クネンボは、江戸時代ではよく知られたみかんによく似た柑橘類の1つです。

今日の給食は、この中から「搗き白米ほうそう炊き」を昆布だしご飯、吸い物として大平椀の「しんじょうかまぼこ」を魚のつみれ入りすまし汁、やきとり、大硯蓋の「いろいろ盛り合わせ」として人参、れんこんの煮物があつたらうということで煮物、「クネンボ」の代わりにみかん、という献立にしました。

現在の山口県では、クネンボの名前を知っている人は少ないですが、幕末の防府は県内で最大の産地であり、特産品として流通していました。今年(2021年)の3月、山口大学にクネンボの木が植えられました。ぜひ見に来てください。

この献立の記録はありますが、食べた感想の記録はありません。イギリスの人たちは、日本の料理をおいしく食べたのでしょうか。それまで肉を食べたことのない武士たちは、肉を食べたのでしょうか。食べておいしいと思ったのでしょうか。みなさんは、どう思いますか？

図6 長州藩の日英饗応料理を基にした給食の際の食育の小学生用のビデオの内容

江戸時代、日本は鎖国といって、外国に自由に行ったり、外国から自由に日本に来たりすることができませんでした。しかし、江戸時代の終わりごろになると、鎖国をやめるようにと外国の船が日本に来るようになりました。有名なのは、アメリカのペリー来航です。

江戸時代、山口県を治めていた長州藩は、外国の船が日本に来るようになると、「外国は受け入れられない」という考えの人が多くいて、下関でアメリカの船を攻撃したり、イギリス・フランス・アメリカ・オランダの4カ国の連合軍と戦争したりしました。下関の海響館の近くの壇ノ浦に、そのときの戦争に使った大砲のレプリカが置いてあります。みなさん見たことはありますか？

外国の圧倒的な武器の強さに、長州藩は負けてしまいました。そののち、お互いの情報収集や友好関係を築くため、長州藩のお殿様毛利敬親は、三田尻（現在の山口県防府市）でイギリス海軍の司令官キング提督と会見しました。

本日の給食は、会見のとき長州藩がイギリスのキング提督をもてなした料理を一部再現した献立になっています。当時の長州藩が記録した資料に、毛利家がふるまった料理の献立が記録されていたので、これ

を参考にして現代風にアレンジしています。

昆布だしのご飯は「搗き白米ほうそふ炊き」、「焼鳥」、煮物は「盛り合わせ」に使われていたであろう野菜を煮たもの、魚のつみれ汁は「しんじょふかまぼこ」、みかんは「九年母」を再現したものです。実際におもてなしで出された料理は、この他にも「うさぎ」、「りんごたまご」、「カステラ」、「富士はんぺん」、「車えび」、「あゆ」、「茶碗蒸し」、「お菓子」など、何種類もの食材を使い、野菜と魚を中心とした彩り豊かで豪華なおもてなし料理だったことが分かります。また、「りんごたまご」や「富士はんぺん」のように、記録された名前だけでは想像しにくいものが多く、手間と時間をかけた料理だったとも考えられます。

当時の伝統的な日本の料理には、牛肉や豚肉を使う文化がありませんでした。それでも、焼鳥やうさぎが出されたこと、魚は必ず火を通して調理されたこと、西洋のお菓子であるカステラが出されたことから、生魚を食べる習慣がなく、肉料理、お菓子を普段から食べてるイギリスの食文化を受け入れ、イギリス人に配慮した特別なおもてなしを行ったことが分かります。

ところで、クネンボという果物を知っていますか？実はクネンボは江戸時代ではよく知られたみかんによく似た柑橘類の1つで、みかんより外の皮が厚く、表面がぼこぼこした果物です。現在の山口県ではこのクネンボの名前を知っている人は少ないですが、幕末の三田尻は県内最大の産地であり、特産品として流通していました。今年（2021年）の3月、山口大学にそのクネンボの木が植えられました。ぜひ見に来てください。

図7 長州藩の日英饗応料理を基にした給食の際の食育の中学生用のビデオの内容

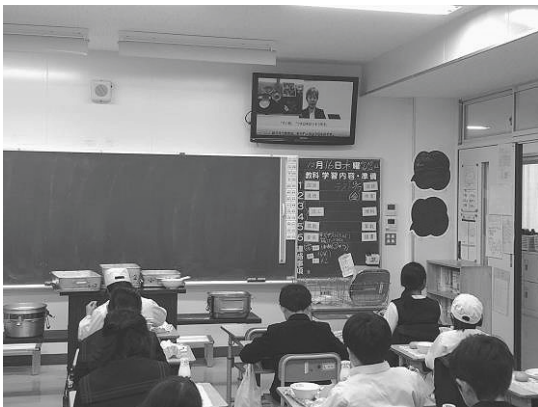


図8 ビデオを視聴しながら長州藩の日英饗応料理を基にした給食を食べる様子
(左：小学生、右：中学生)

3-2 イギリス側の日英饗応料理を基にした給食の際の食育

イギリス側の日英饗応料理を基にした給食の際の食育の掲示資料には、イギリスの日英饗応料理の献立の記録（イギリス側が残した英語のものと長州藩が翻訳した日本語のもの）、再現料理の写真、給食の献立とそれに対応する料理名を記載した（図9）。ビデオは、イギリス出身で、日英饗応料理を研究している山口大学のセネック・アンドリュース講師が、長州藩が提供した日英饗応料理とイギリス側の日英饗応料理の違いを説明し、当時一般的に肉料理を食べない日本の武士たちが、イギリスの肉料理をおいしく食べたかどうか想像しながら給食を食べるように促した（図10）。図11はビデオを視聴しながら給食を食べる様子である。

山口県の歴史を知ろう！！

～長州藩とイギリス海軍のおもてなし料理（イギリス海軍編）～

HMS Princess Royal	
Feb 4th 1867	
Soup	Pea
Fish	
Entrees	Irish Stew, Chicken Patties
Joint	Roast Mutton, Boiled Chickens, Roast Beef, Cold
Vegetables	Haricot Beans, Potatoes
Game	
Pastry	Jam Tartlets, Stewed Apples, Ginger Pudding, Custard Pudding

イギリスが出したおもてなし料理の献立
（イギリスが英語で記録したもの）

饗応	
豆汁	煎りたるもの
羊肉を小切りにして	
鶏肉の焼もの	
炙羊肉	
丸煎鶏	
炙り牛肉	ただし冷
菜	
豆	
芋	
砂糖漬にして	
林檎	製したる菓子
生姜入プリンク	
葡萄入プリンク	
以上	

イギリスが出したおもてなし料理の献立
（長州藩が日本語で記録したもの）



献立の一部を再現した料理

～今日の給食～

- 牛乳
- コッパン
- ボイルドチキン → Boiled Chickens（丸煎鶏）
- アイリッシュシチュー → Irish Stew（羊肉を小切りにして煎りたるもの）
- りんごの砂糖煮ーカスタード添えー
→ Stewed Apples（林檎／砂糖漬にして製したる菓子）
Custard pudding（葡萄入りプリンク）

図9 イギリス側の日英饗応料理を基にした給食の際の食育の掲示資料

昨日の給食は、今から 150 年前に山口県でお殿様がイギリス人をおもてなした献立の一部を再現したものでした。今日の給食は、そのお礼に次の日、イギリス人がお殿様を船に招いてごちそうした献立の一部を再現したものです。イギリスの献立は、長州藩が日本語で記録したものと、イギリスが英語で記録したものが残っています。

献立の内容は「pea soup」豆のスープ、「Irish stew」羊の肉を使ったシチュー、「chicken patties」鶏ひき肉の料理、「roast mutton」焼いた羊の肉、「roast beef」ローストビーフ、つけ合わせとして「haricot beans」インゲン豆、「potatoes」じゃがいも、デザートとして「jam tartlets」ジャムのタルト、「stewed apples」リンゴの煮たもの、「ginger pudding」日本のプリンとはかなり違いますがジンジャープディングというお菓子、「custard pudding」カスタードプリンでした。

前日に長州藩がイギリス軍をもてなした日本料理は、使う食材や彩にこだわった、華やかで手間と時間のかかった料理でした。また、イギリスでは生魚を食べる習慣がないので、刺身ではなく加熱をしたり、お膳のようにすべての料理を並べて出すのではなく、順番に出したりと、イギリスの食文化に配慮をしたもてなし方でした。一方、イギリス側から長州藩に出された料理を調べてみると、提供された料理は、イギリスで一般的に食べられているような「ローストビーフ」「シチュー」などの想像が付きやすい西洋料理だったことから、イギリスは、自国の一般的な料理でおもてなしをしたと言えます。

このように、日本とイギリスには食文化の違いに加えて、もてなし方にも大きな違いがあることが分かります。私（セネック）のふるさとイギリスと、この山口県が約 150 年前にこのような食文化の交流があったことをとても興味深く思います。

それまで肉を食べたことのない武士たちは肉を食べたのでしょうか。食べておいしいと思ったのでしょうか。みなさんはどう思いますか？

図 10 イギリス側の日英饗応料理を基にした給食の際の食育のビデオの内容



図 11 ビデオを視聴しながらイギリス側の日英饗応料理を基にした給食を食べる様子
(左：小学生、右：中学生)

おわりに

本研究の目的は、学校給食と食育により、ふるさと山口県の歴史や伝統文化に対する関心を高め、文化継承の大切さに気付き、郷土への愛着や郷土を誇りに思う心を育むことであった。そこで、山口県の歴史と食に深い関わりのある「日英饗応料理」を基にした学校給食を開発し、給食の時間に食育を実践した。

これからの学校教育では、1つの学習内容を1つの教科だけでなく、他教科と関連させ、体験学習を中心とした深い学びが求められている。今後は、日英饗応料理を基にした歴食給食以外の歴食給食の開発やその食育、また歴食給食を教科の学習に関連させ、給食と教科の連携を推進していきたい。本研究は歴食給食を生きた教材として活用することで、子どもたちの食への関心を高め、また教科の学習の一環として深い学びを実現する基礎資料としての価値を認めた。

参考・引用文献

五島淑子, 柴田勝, 森永八江, セネック・アンドリュー: 幕末における日英饗応料理からみる食文化の変遷, *Asahi 公益財団法人アサヒグループ学術振興団 食生活科学・文化, 環境に関する研究助成研究紀要*, 34, 89 - 98, 2021.

Senneck A., Goto Y.: Food Served to Guests from Other Cultures in Bakumatsu Japan: Analysis of Three Examples of Anglo-Japanese Culinary Cultural Exchange in the Chōshū Domain in the Mid-19th Century, *和食文化研究*, 3, 150 - 169, 2020.

萩博物館蔵: 毛利敬親・元徳と英国キング提督写真, ウォルター・タルボット・カー撮影, 1866.

山口県文書館蔵: 英国人三田尻渡来一件, 藩政文書・毛利家文庫・9 諸省 請求番号 9 諸省 601, 1866.

歴食 JAPAN 公式サイト(2015) <https://reki-shoku.jp/category/reki-syoku/>(最終閲覧日:2022年5月2日)