

懐しい高菜飯は、今でも好評メニュー

井上さとみ

栄養管理科

●益城病院

所在地：熊本県上益城郡益城町惣領 1530
 総病床数：210床（精神病床数 210床）
 給食委託：委託していない

●応募メニュー提供頻度：年3～4回
 ●カラーグラビア掲載頁：p.21

各地方にさまざまな郷土料理があり、幼い頃から慣れ親しんだ食べ物は大人になっても懐しく思い出されるものです。熊本にもたくさんの郷土料理があり、当院でもいくつか給食メニューに取り入れておりますが、その中でも今回は「高菜飯」をご紹介します。

高菜はいろんな地方で栽培されていますが、熊本では阿蘇高菜が有名です。3月中旬～下旬にかけてのわずかな期間に「とう立ち」した細い茎の部分を中心に使い、しかも機械を使わず1本1本手で折りながら収穫されるので、阿蘇地方では高菜の収穫作業のことを「高菜折り」と呼びます。

高菜漬けには、3～4%の塩分で浅漬けした緑鮮やかな「新漬け」と、多めの塩分でじっくり漬け込んだベッコウ色の「古漬け」があります。熊本の高菜飯には、この古漬けを油で炒めて使用します。

昔は当院の畑にも阿蘇高菜が栽培され、患者様

と一緒に収穫し、塩揉みをして漬物にし、給食でも提供したものでした。

食事時間に病棟にうかがうと、患者様から「懐しか（熊本弁）」と声がかかり、ご家庭での高菜飯の作り方や高菜漬けの話題で患者様との会話が弾みます。懐しくもあり、高菜飯は患者様に好評のメニューです。新メニューの導入も行っていますが、昔からその地方に伝承された郷土料理を病院給食のメニューに取り入れることで、食事を通し季節を感じ、故郷を懐しく思い出していただいたり、共通の話題をもち、楽しい食事時間を過ごしていただけたらと思っております。

写真撮影をした日は「魚の梅マヨネーズ焼き」と「のっぺい汁」を組み合わせたメニューです（カラーグラビア掲載）。梅マヨネーズ焼きには栄養管理科自家製の梅干しを使用しています。また根菜のたくさん入った、のっぺい汁も好評でした。

|| 益城病院



●高菜飯、魚の梅マヨネーズ焼き、のっぺい汁



●高菜飯