



## 給食のパンの味は...??

戦後の沖縄で学校給食が始まったのは1947(昭和22)年のミルク給食からで、パン給食の開始は1960(昭和35)年からです。しかし、しばらくの間、原料となる物資の安定供給は困難であったようです。

『公文書綴 1969 No.3』という公文書には、1969年5月13日付けの琉球政府文教局から発出の「学校給食用パンの規格の変更について」という文書があり、内容は、米国からの給食用小麦粉の入荷が船便の都合で延着するため、パンの規格すなわち材料の割合を変更するという決定です。その割合は図1の通り。同文書には、「パンの規

▼図1:規格変更した際の配合

原料の規格	小麦粉	食塩	酵母	中子油
小麦粉	60	80	100	
食塩	4	5	5.5	
酵母	4	5	6.5	
中子油	2.4	3	3.9	
イースト	1.6	2	2.6	

▼図2:基準量に戻した配合

配合割合	小麦粉	食塩	酵母	中子油
小麦粉	60	80	100	
食塩	4	5	5.5	
酵母	4	5	6.5	
中子油	2.4	3	3.9	
イースト	1.6	2	2.6	

格変更による栄養摂取量の不足分は、おかずを強化する等臨時措置が講じられるようご配慮ください」とあり、当時の苦しい状況がわかります。

給食用小麦が入荷し、パンの規格を基準量に戻すという通知は同年6月30日付けで発出され、配合割合は図2の通り。これらと比較してみると、減らしたのは小麦粉の量のみで、他の材料の割合は同じでした。

二通りの配合にならない(※)、実際に中学校の割合でパンを焼いてみたところ、小麦粉を減らした配合のパンは少々きめが粗く、塩味をやや強く感じました。通常の配合のパンは、案外リッチな味わい?

しかし、復帰後の学校給食を食べて育った博物館の職員の感想としては、「小麦粉を減らした方の味が、自分たちの給食のパンの味に近い。このチーズカーカーする感じも・・・」牛乳も用意しておくべきでした。痛恨のミス。

皆さまの思い出のパンの味は、いかがでしたでしょうか。

※シヨートニングの代わりに植物油、当時の生イーストに代替相当の分量のドライイーストを使用



▲給食(年代不明)

問 市立博物館 0870-93317



## 宜野湾並松(ジノンナンマチ)の根っこを展示しています

今年度、開館25周年を迎えた市立博物館では、常設展示室の追加展示として「宜野湾並松」の一部とされる「松の木の樹根(根っこ)」の展示を始めました。

戦前の宜野湾には「ジノンナンマチ」と呼ばれ、県下でも有名なリュウキュウマツの並木がありました。嘉数から普天間までの宜野湾街道沿い約5.8kmに、約3千本の松が並び、大きなものは大人4、5人が手を繋いで一周するほどの幹の太さでした。

歴史的には、琉球王国時代に尚貞王の子・尚純(1660~1707)の命によって植えられたとの記録があります。1932(昭和7)年に国の天然記念物に指定されましたが、去る沖縄

戦や戦後の都市開発などによって伐採されてしまい、かつての様子は写真でしか知ることができません。

2016(平成28)年に宜野湾並松の一部



▲宜野湾並松の樹根

とされる松の木の樹根が、普天間の建設作業現場の地中から発見されました。この樹根の材質や年代を分析したところ、マツ科の植物で、少なくとも155年前までその場所に立っていたことがわかりました。

現在、宜野湾並松の松は1本も残っておらず、この樹根が唯一の現物であり、貴重な資料といえます。ぜひ！この機会に博物館で並松の樹根の大きさを実感して、在りし日の「ジノンナンマチ」に思いを馳せてみませんか？

また、25周年企画の新規展示としては、昨年度に大分県の別府大学から譲渡された「大山貞塚資料」や、山田真山のアトリエ跡に残っていた折画像原型制作に関係すると思われる「床面壁画の剥ぎ取り」も、合わせて展示していますので、多くの皆さまのご来館をお待ちしております。



▶大山貞塚資料



山田真山アトリエ跡に残る床面壁画の剥ぎ取り



問 市立博物館 0870-93317