

(2) 講演 「学校給食から食の大切さが見えてくる」

(株) なかじま企画事務所 代表 中島和代氏

フランス料理の巨匠ジョエル・ロブション氏が日本に来てフランス料理店を任され、「日本の食事とはどんなものだ？」と勉強のため懐石の膳を食べに行った時、少量だが一皿一皿の美的なことに大変驚いたそうだ。

姿を残さず、生クリーム等と混ぜて技法を凝らして作るのがフランス料理の伝統文化。日本料理も技法を凝るが、秋にはもみじなどの四季折々の自然になぞらえ、少量で一つ一つに気配りが行き届いている。

ロブション氏は「懐石スタイルをフレンチに取り込む」ということで、日本料理の盛り付けを取り入れた。日本料理は、生け花のようなきれいなデザインになっている。それをフランスに持ち帰り、特別な料理のモデル（キュージーン・モデルヌ）として提案したところ、「健康にいい、美観がいい」と上流階級の人々に受け入れられた。

一大フランスキュージーンのルーツになった国と言うことで、日本食は今やフランスで大人気である。

ところで、高知市内はイタリア料理店がすごく多く、日本料理店は高価。気軽な日本料理としては居酒屋くらいしかない。その居酒屋は、ほとんど冷凍食品を使っているので、料理人の腕が落ちている。

日本の和風旅館に泊まっても、朝食を頼むと、既製の料理らしき物がお皿に乗っている。最近では東京の千人規模のパーティーが行われるホテルでも、殆どは外注業者さんから送られてきた物を盛り付けている。盛り付けの見本を見れば、パートさんでもできる。それが今の料理人の世界。偽装が出てても料理人がピンとこないはず。

一般の家庭ではどうか。量販店に入ると、カット野菜はもちろんのこと、出来合いの物もかなりの数がある。

総菜の全国展開をやっている人の話によると、高級住宅街では総菜店は成立せず、工場エリアにある賃貸住宅街の近くに出店すると総菜店はすごく繁盛する。つまり、時間があり、お金にゆとりがある人は、余分なものにお金を使わない。女性の社会進出が進み、共働きの人は時間が無いため、時間をお金で買うので、総菜や加工品が売れる。

振り返ると、私たちの母親の世代までは作っていたものの多くが、今家庭で作られなくなっている。例えば、高知のヒメイチの辛子煮というのは、子供の時に食べていたにもかかわらず、今やヒメイチそのものがスーパーで売っていない。スーパーで売られていないものは、日常で求められないもの、日常から消えていくものと思う。

今の母親は、安心・安全に対して不安を持ち、無農薬や添加物に対して思いを持っている。一方で、隣の家にまで匂ってくるような強い香りの柔軟剤を使っていたりとか、人間がアンバランスになっている。本当に体に良いものか、悪いものかではなく、流行として善し悪しを判断されている時代ではないか。

日本の衛生基準法では、全く添加物を使用しないで食品を販売することはできない。

その中で、唯一すごいと思うのは「給食」である。給食は、その日の朝から作ってお昼に子供たちが食べる。しかし、給食も今やデリバリーになってきている。

日本において日本食、伝統の食べ物を大切にするって言う風潮は、なくなっている

のではないか。

高知県の地域の食事は、どうなってるんだろうと考えると、和食の定番「カツオのたたき」は皆さん買う。たたきを家で作るのは、田舎の家でしかないと思う。お漬け物なども家では作らなくなったし、お味噌を造ることもない。殆どのものを買ってきている。

人間は、もともと命を繋ぐために食べなければならないが、中には「こんなものを最初に食べた人はすごい」と感じるものがある。「食べれるもの」、「食べてはいけないもの」と何百年、何千年もの間に、人の命を通して選別してきたものを私たちは、口伝で伝えてきた。それは、地域の植物だとか生物の生存にバランスよくつながっていた。現代は情報が途中で分断されて、分からなくなっている。親から口伝のように教えられること、普段の日常生活の中で自然に身につけていたものが今、パタリと途絶えてしまった時代じゃないかと思う。

「食」と言うのは、命を繋ぐことと言うが、実はそれだけではない。人が生きてきた文化や歴史などを培ってきたもの自体が、食の崩壊と共に無くなり、子供達の生命力自体も落ちてきているのではないか。食べることは、周りとのコミュニケーションであり、「食」を通じて私たちは大人になっていく。地域で皆さんと一緒に生きていく為のいろんな術を学んできた。

県立大学の栄養士の学生達は、高知の野菜の旬や、魚が出てくる時期などほとんど知らない。スーパーで売ってるものしか知らないの、一年中あるように思っている。学生達には、「高知の学校の先生になるんだったら、高知の野菜や魚の旬がいつで、いつ頃が一番安くて、いつ無くなるかと言うことを知らなきゃだめ。」と言っている。学校給食というのが唯一「頼みの綱」の部分がある。人間が成長する為の一番大事な基礎の頃に給食を食べて四季を感じたり、給食で食べられているものについて学ぶ機会を大事にしたい。

食は、異文化の人と交流したり、グローバルな社会で交流していく中で、核となるものであり、文化と食と地域の伝統などを伝えていく役割りを担ってほしいと思う。



中島代表の講演