

事例

食文化継承の様々な形

一般社団法人全日本司厨士協会

一般社団法人全日本司厨士協会では、後進の育成のみならず、新しい食材の発掘、食を通して地域住民との交流、児童・生徒への教育と実践は食文化の継承につながるものと考え、若手調理人を対象とした料理講習会や料理コンクール開催のほか、広く調理に関わる方々への調理技術の向上を目的とした研修会や食のイベント等を全国各地で継続的に開催しています。

後進の育成には正しい知識と技術を学ぶ必要があることから、東海地方本部では令和5（2023）年度に引き続き、令和6（2024）年5月には食鳥加工の企業と共同で若鶏のさばき方の講習会、令和6（2024）年6月には水産加工の企業と共同で真鯛^{まだい}と舌平目^{したびらめ}のおろし方の講習会を開催し、合計20名の若手調理人が参加しました。魚のおろし方の実習では、鯛の骨の堅さ、舌平目の骨の柔らかさと身の壊れやすさ等、魚の特徴を踏まえた実技に苦労しながらも、魚をおろす機会が少ない若手調理人には貴重な体験となりました。



真鯛のおろし方実習

京滋^{けいじ}地方本部滋賀県本部では、令和6（2024）年9月にこども食堂の調理スタッフ15名を対象に調理実習を実施しました。実習の後、複数のシェフがグループ分けした参加者テーブルに入り、調理業務上の悩みを聞きアドバイスをを行いました。

北関東地方本部では、令和6（2024）年4月に鮮魚販売の企業と共同で、水揚げされても市場に出回りにくい未利用・低利用魚をメイン食材にし、認知度の低い魚の価値を高め、消費拡大や食品ロスの削減を目的とした料理コンテストを開催しています。レシピ審査により6名を選出し、本選では調理と審査員による実食審査で評価を行いました。

北部地方本部岩手県本部では、少子高齢化及び核家族化が進む日本において、地域との関わりが少なくなり、孤食も社会問題となっている現状に変化をもたらすべく、令和6（2024）年9月に盛岡市^{もりおか} 肴^{さかなちよう}町商店街にて調理師専門学校及び高等学校調理科の生徒とともに「いわてシェフズコミュニティキッチン100人でいただきます」を開催しました。会場となった商店街にテーブルを約50メートル並べ、当日限定のジャンボオムライスや二戸産あべ鶏と海老のグレイズサラダ等、全4品の料理を提供しました。地元の方を中心に、未就学児や学生、大人の方といった幅広い参加者が集まり、「いただきます」の合図で調理したシェフたちと一緒に約100名での食事を楽しみました。



いわてシェフズコミュニティキッチン

このように、食文化の継承には様々な形があり、調理のプロであるシェフが地域でイベントを開催し、正しい調理技術を伝えるなど、食の魅力を発信することはシェフの社会的責任ともいえます。今後、このような活動は社会的課題の解決につながるためますます重要となり、その取組が期待されています。

第6章

食文化の継承のための活動の支援等