

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 12:30~16:00

プログラム: 私達の食卓に生きる明治150年史

主 催 : 農林水産省

基調講演 : 石毛 直道氏 (元国立民族学博物館館長)

パネルディスカッション登壇者:

服部 幸應氏 (学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長)

金丸 佐佑子氏 (伝承料理研究家、生活工房とうがらし主宰)

佐 昶暄氏 (立命館太平洋大学経営学部3年、ことばハウス株式会社)

浅利 良得氏 (麴師 糴屋本店10代目)

田中 竜氏 (元大分合同新聞政治経済部長、現FMおおい社長)



会場内に展示されたパネル
(P56~60に再掲)

基調講演

○司会: 本日は、第13回食育推進全国大会「みんなでかたろう 食育のすすめ ~うまい! 楽しい! 元気な大分~」に越越いただきまして、誠にありがとうございます。

このあと13時00分より、「明治150年」特別企画シンポジウム、『私たちの食卓に生きる明治150年史 ~「今日(けふ)は何にしよう子(ね)」カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして~』を始めてまいります。

開演に先立ちまして、お客様をお願い申し上げます。当会場内のご飲食、ご喫煙は禁止となっております。録音、録画、写真撮影も固くお断り申し上げます。

また、携帯電話のご使用は、周りのお客様へのご迷惑になりますので、電源をお切りいただくか、マナーモードに設定の上、通話をご遠慮くださいますようお願い申し上げます。ご使用になられる場合は口ビーにてお願いいたします。それでは開演まで今しばらくお待ちください。

○司会: 皆さま、大変お待たせいたしました。只今より、「明治150年」特別企画シンポジウム「私たちの食卓に生きる明治150年史 ~「今日(けふ)は何にしよう子(ね)」カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして~」を始めて参ります。

本日は、はじめに、食文化研究の第一人者である石毛直道先生に、明治時代を中心に、それ以降の日本の食文化を俯瞰し、将来へのご示唆も含め、ご講演をお願いいたします。その後、パネリストの皆様を迎えてパネルディスカッションを進めてまいりたいと思います。

石毛先生は、1937年千葉県生まれ。京都大学卒業の農学博士です。世界100カ国以上で食の調査を続け、「鉄の胃袋」の異名を取る文化人類学者で、日本の食文化研究の第一人者です。平成9年から15年まで国立民俗学博物館の館長を務め、現在は同博物館の名誉教授としてご活躍中です。主な著書に『リビア砂漠探検記』『食卓の文化史』『食いしん坊の民俗学』『鉄の胃袋中国漫遊』『文化麺類学ことはじめ』などがございます。



司会: 財前 真由美氏

○石毛 直道氏: 皆さん、こんにちは。只今ご紹介いただきました、石毛直道でございます。

本日は、私達の食卓に生きる明治150年史~「今日(けふ)は何にしよう子(ね)」カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして~というテーマのもと、日本の食文化の移り変わりについてお話をさせていただきます。

それでは早速お手元の資料をご覧ください。まずは、1ページ目のグラフをご覧ください。こちらは食卓型式の移り変わりを表したグラフです。

1920年の日本は卓袱台(ちゃぶだい)より箱膳(はこぜん)が主流でありました。箱膳とは、日頃は食器を入れてあるもので、食事の時に箱の上蓋を反対にして食器を並べ、膳として用いた箱のことです。江戸時代以来、多くの家庭で使用され、日本の食卓の当り前の光景の一部でした。しかし、それも卓袱台の登場と発展、流行により衰退していきます。1920年代前半には卓袱台が台頭していき、1928年には完璧に箱膳と卓袱台の立場が逆転します。卓袱台の特徴としては、上座、下座のような上下の関係があまり見られず、卓袱台を囲んで食事をする際は、みんな平等のような考えがありました。そして1920年代前半から1960年代後半まで、長い間日本人に愛され、食卓の必需品となった卓袱台は、昭和初期の家族の団欒を象徴するシンボルとなりました。箱膳時代は、会話は厳禁、話したとしても仕事のことで、その会話の発信源も父からのみという考えがありましたが、卓袱台が普及し始めた時代は、会話は厳禁の考えは少なく、話してもいいし、その内容も世間話やその日一日の出来事を話すなど、食卓型式が変われば食事時の態度にも変化が生じていきました。



基調講演: 石毛 直道氏

それでは、最後に卓袱台からテーブルへ食卓型式が変化した流れについてみていきます。まだ箱膳が日本の食卓の中心だった時代にもテーブルはありました。ただ、テーブルは西洋の物という意識がまだ国民の中に強くあり、普及するまでには至りませんでした。そんな中、卓袱台が発展・普及し、食卓用座卓に脚がついていても何も違和感を持たなくなりました。テーブルは、脚がついていることはもちろん、椅子もついており、利便性という点では一番適したものでした。1950年から1960年にかけては、食事の面でも西洋風が流行し、日本の食卓に並んでいました。そんな流れを受けて、昭和初期のシンボルでもあった卓袱台が衰退していき、テーブルが日本の食卓型式となっていきました。テーブルが普及した時代の食事態度としては、会話は厳禁の考えはほとんどなく、逆に話してもよいという考えが多数を占めるようになりました。その会話の話題も世間話、一日の出来事、子供の学校のこと、ニュース・芸能まで、とても幅広く変わっていきました。逆に仕事の話をするのがなくなり、食卓には家族団欒を求めるようになりました。

私達の食卓の風景は、一日二日でできたものではありません。江戸の時代、明治の時代から変化し、その時代に合ったものへと形を変えていきました。

食育を考えるうえで、歴史を遡って考えることはとても大切であります。皆さんも自分たちの食事について、過去からアプローチして考えるような視点も持ってみてください。

これで、私の講演を終わります。ありがとうございました。

○司会：石毛先生、どうもありがとうございました。

石毛先生には、この後のパネルディスカッションにも引き続きご参加頂きますが、舞台転換がありますので、一旦退席していただきます。ありがとうございました。

○司会：それでは続きまして、パネルディスカッションを始めてまいりたいと思います。

まず、パネリストの皆様をご紹介します。お一人目は、学校法人服部学園理事長、農林水産省「食育推進会議」委員、服部幸應様でございます。続きまして、お二人目は「生活工房とうがらし」主宰、東九州短期大学非常勤講師、金丸佐佑子様でございます。続きまして、三人目は「靴屋本店」十代目麴師、浅利良得様でございます。続きまして、四人目は「ことばハウスカフェ」料理長、佐昀暄様でございます。最後に先ほどご講演いただきました石毛直道様でございます。コーディネートをお願いいたしますのは、田中竜様でございます。では、これからの進行は、田中様にお願いいたします。田中様、よろしくお願いたします。

○田中 竜氏：ただいまご紹介に預かりました、田中竜でございます。よろしくお願いたします。それでは、早速パネルディスカッションの方を行っていきたくと思います。

最初は、日本の食文化の魅力という観点から、服部幸應氏、浅利良得氏、佐昀暄氏のお三方からお話を伺いたしたいと思います。服部幸應先生お願いたします。

○服部 幸應氏：皆さんこんにちは。服部幸應でございます。私からは、日本の食文化の魅力という観点からお話させていただきます。

まず最初にこの方をご紹介します。スクリーンをご覧ください。この方は、ドイツの医師、エルヴィン・フォン・ベルツという人です。この時代のお抱え外国人医師と言って、主に西洋医学を日本に伝えてくれていました。そんなベルツがとても驚き、関心を持っていたのが「日本人の体質」です。日本人は低タンパク・低脂質・高糖質の食事で十分に健康的な体で生活していくことが出来る。この体質は大切にしないといけないもので、この時代西洋から流れてくる、西洋風の食事に日本人が馴染んでしまうことに強く反対し、日本人は、自分達の食文化を大切にしていこうと勧めました。

そんなベルツの意見に真っ向から反対したのが、ドイツの栄養学者、カール・フォン・フォイトでした。彼は「欧米人型栄養学」の権威であり、欧米人の食生活こそ日本人に合っているという意見を持っていました。彼は、「日本人はドイツ人並に、高タンパク、高脂質、低糖質、動物食中心の食事に改めるべきだ」という主張をし、ベルツの意見と逆の立場を取ってみせました。その結果、日本人が選んだ選択肢は、欧米人の食生活を取り入れ、自分たちの食のスタイルを捨てることでした。明治から大正にかけて、西洋風の食事をたくさん取り入れ、ジャンクフードと呼ばれる欧米の食べ物をお口に、ほとんど和食を食べる機会がなくなりました。しかし、東京オリンピック決定後、和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界からますます和食が注目を集めています。このいい時期を逃すことなく、日本人の素晴らしい食文化「和食」について今一度、考えてもらえたら幸いです。

以上が、私からの講演となります。ありがとうございました。

○田中 竜氏：服部先生ありがとうございました。私達が忘れていた心、「和食」を今一度考える機会となりました。

さて、続きまして、浅利良得氏お願いたします。



○浅利 良得氏：皆さんこんにちは。糀屋本店から参りました、浅利良得です。私からは、日本の食文化の魅力「麴」という側面からお話していきます。

皆さん、麴についてどのようなイメージをお持ちですか。麴について詳しいよ！という方も、麴って何？全く知らないという方も様々いると思います。皆さん、一つの大きな木を想像してください。その木にはたくさんの食べ物が実っています。肉じゃがであったり、味噌汁であったり、すき焼きであったり、はたまた、お寿司であったり。それでは、続いてその食べ物たちを調理する際、必要なものについて考えていきます。肉じゃがは醤油を味付けの時に使用します。味噌汁を文字通り味噌を使用します。この醤油と味噌にはプロテアーゼという酵素が含まれています。次にすき焼きとお寿司について見ていきます。すき焼きは隠し味として日本酒を使うことがあります。お寿司はご飯に酢を使って調理します。そして、麴の主な酵素はアミラーゼとプロテアーゼです。アミラーゼは、デンプンを分解して糖に変えます。プロテアーゼはタンパク質を分解してアミノ酸に変えます。そうです。どの食べ物の根っこにも麴があるのです。食べ物という実から、最後は麴という根っこにつながっているのです。

皆さんは麴について意識していないつもりでも普段の暮らしの中で麴とは強い繋がりがあがるのです。最近は塩麴などもブームになったりしていますし、皆さんの中で少しでも麴を意識する機会が増えれば幸いです。私からは、以上となります。ありがとうございました。



○田中 竜氏：浅利良得さん、ありがとうございました。あまり馴染みのないように思える麴でも、私たちの暮らしに密接に関係しているんですね。新たな気づきがありました。続きまして、佐昶暄さんお願いいたします。

○佐 昶暄氏：こんにちは。「ことばハウスカフェ」で料理長をしております、佐昶暄です。よろしくお願いたします。私からは、日本の食文化の魅力をお酒と食の関わりという点からお話いたします。

皆さんは、普段お酒は飲まれますか。お酒の飲みすぎは良くないですが、ほどほどに飲む分にはとてもいいものだと思います。酒は百薬の長とも言われるほどですから、適量のお酒は体に良かったりします。

お酒を考える上で、食を外すことはできません。紹興酒や料理酒など、実際に料理に使用されるお酒や食事のあてに飲むお酒といった、楽しんで飲むお酒まで、お酒と一括りにできないほど幅広く私たちの食に関わりを持っています。

食事を楽しむ時に飲むお酒として、ワインだったり、日本酒であったり、焼酎であったり、皆さん好みはバラバラだと思います。しかし、お酒にも合う料理、合わない料理というものがございます。フランス料理に焼酎を合わせて飲む人はあまりいないと思います。和食に赤ワイン、白ワインを合わせて飲む人もあまりいないと思います。これは、単に味が合わないからというものもありますが、その国の文化で作られた食は、その国で作られたお酒が合うということが根底にあります。食もお酒も長い年月をかけ、現代の形まで進化を遂げました。その過程で、自分たちの食とお酒を融合させる動きがあって、その文化の食に合うお酒作りをしています。日本のみならず、世界の食文化の魅力は、こういった長年の歴史にあると私は思います。以上で私の話を終わります。ありがとうございました。



○田中 竜氏：佐昶暄さん、ありがとうございました。長年の歴史から食の魅力伝えてくれるという素敵なお話でした。それでは続きまして、私たちの食卓に生きる福澤諭吉と日本の食文化という観点から、金丸佐佑子さんからお願いいたします。

○金丸 佐佑子氏：只今ご紹介に預かりました金丸佐佑子です。よろしくお願いたします。私からは、福澤諭吉さんと日本の食文化についてお話していきます。

私は、食育には大変前から取り組んでおります。その一環で「諭吉レシピ」というものに深く携わりました。「諭吉レシピ」というのは、福澤諭吉さんが文献に残したレシピのことです。私はそのレシピを再現しました。

まず初めに、インド料理を基にした野菜の甘酢漬の「あちゃら」、いまの時代ではバターライスと呼ばれている「とるこ飯」、牛肉と大根の入った「出陣汁」の三品。それに加え、福澤諭吉さんが日本で最初にカレーという言葉を紹介し



たことにちなんで「諭吉カレー」を再現して作りました。

福沢諭吉は、安政7年に自身の書籍「増訂華英通語」で「Curry」を「コルリ」と紹介している。これが日本で初めてカレーという食べ物を紹介したものでした。この時代は牛肉がカレー用のお肉として使われていました。昔の人は意外にいいものを食べていたんですね。

私が長い食育の活動から得たものは、食は一日二日で進歩しないということ。当り前のように聞こえると思いますが、誰しもみない話を聞いた時などは、それを実践しようと思いますが、どうしても長続きしません。食は人間の暮らしの中で切っても切れないものだと思うので、長期的に長いスパンで取り組まなければなりません。

皆さんもどうか、今回の食育推進全国大会で学んだことを日頃の生活に生かしてください。ありがとうございました。

○田中 竜氏：金丸佐佑子さん、ありがとうございました。福澤諭吉さんとカレーの関係は、とても意外でしたね。

それでは、以上4名の発表でパネルディスカッションは終了なのですが、最後に石毛直道さんから今回のご感想をいただきたいと思います。石毛直道さんお願いいたします。

○石毛 直道氏：4名のパネラーの方々、とても貴重なお話をありがとうございました。

食に関わっていない人間はいないと思います。食材の生産者、その食材を運送する方、その食材を調理する料理人、そしてその食材を口にする消費者まで、食が繋げる人と人の輪にはとてもすごいものがあります。食について考えるということは、人と人のつながりを意識することから始まります。皆さんも普段の食事を当り前のものとは思わず、常に感謝の心を持ってほしいです。

食育は、もちろん健康と成長という意味もありますが、こういった人としての成長もできることだと思います。皆さんも今日のお話を忘れず、是非、実践できるものはしてみてください。パネラーの方々ありがとうございました。

○司会：コーディネーターの田中様、パネリストの皆様、貴重なご意見をどうもありがとうございました。お疲れ様でございました。どうぞ、ご降壇ください。

これをもちまして、「明治150年」特別企画シンポジウム『私たちの食卓に生きる明治150年史～「今日（けふ）は何にしよう子（ね）」カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして～』を終了とさせていただきます。

なお、配布資料の中にアンケートを入れてございますので、ご協力をお願いいたします。お帰りの際に、受付のアンケート回収ボックスにお入れください。長時間にわたりお付き合いいただきまして誠にありがとうございました。

