

大阪文化再発見

本物を見分ける力を養う「食育」活動

子供時代、一番幸せを感じた場面は、台所での母親の姿と、「トン、トン、トン」という料理を作っているときの音でした。美味しそうな匂いが胃袋を刺激して、ご飯を急かしたことを懐かしく思い出します。食べることが「喜び」であった時代です。「食」という文字は、人に良いものと書きます。本来、「身体に良いものを食べる」という意味があると思うのですが、最近、賞味期限改ざん、産地偽装や添加物・農薬問題など、「食」に対する不安が高まっています。そのような中、近年、健全な生活に欠かせない「食」本来の在り方を取り戻すため食育の啓蒙活動が盛んになっています。

イタリアでこんな話があります。1980年代、ローマにファーストフード店が進出した時、地元レストランや伝統食を重視する団体が撤退を呼び掛けたそうです。自分たちの伝統ある食文化が、ファーストフードにより画一化されると危惧したからです。それが発端となり、「スローフード運動」が興りました。スローフード運動とは、消えつつある食材・伝統料理を見直し、本物の味を伝える生産農家を守り、消費者、特に子供たちにその味を伝承していく活動のことです。

大阪では平成14年、この運動に倣い、【大阪スローフード協会】が発足。今回同協会が考える「食」に関する情報を向うため、理事長の不破三枝子さんを訪問しました。同協会は「地域の食環境を保全するとともに、食文化の振興と食の教育を行い、子供たちの健全育成に寄与すること、及び大阪府民のゆとりある豊かな生活に貢献すること」を目的に設立されました。不破さんによれば、「昔から、地元の三里四方で取れるものが体に良い」という【身土不二】という教えがあります。大阪にも、なにわ伝統野菜をはじめ、【天下の台所】と呼ぶにふさわしい食材が多々ありますが、それを気軽に食べてもらえるように、大阪独自の食材を使用したメニュー開発のサポートや、生産者の協力のもと、農業や食事を楽しむ食育ツアーを行っています」とのこと。なにわ伝統野菜は、生産量が限られており、料亭や地場食材を扱う専門店に卸すものが多いようです。

不破さんが関わったレストラン「しゃぶしゃぶ 和ぎ」（なんばオリエンタルホテル内）で、なにわ伝統野菜と大阪ウメビー



フ、犬鳴ポークのしゃぶしゃぶなどを試食させていただきました。なにわ伝統野菜は、野菜本来の甘みを感じられ、野菜嫌いの方も、きっと食べず嫌いだったことを悔やむほどの深い味わい。大阪ウメビーフは、地場産業の梅酒の漬け梅を食べて育った黒毛和牛。犬鳴ポークは脂質の少ないデンブン質の飼料で、通常より1〜2か月長くゆったり育った豚のこと。どちらも大量飼育せず、安全な肉を育てるため、飼料にこだわっているのが美味しさの原点。安い輸入飼料や品質が均一でない残飯を飼料にすると肉質面で満足できる肉にはならない、とのこと。飼料は、地元食品企業や食品施設から余剰食糧を購入し、独自のレシピに改良後、使用しているそうです。再使用を促すエコフィードの面でも注目されているとのこと。

「食育」面では、大阪市内の小学校に働きかけ、一部の学校で授業の一貫として、田辺大根や毛馬胡瓜が、校内の菜園で栽培されているそうです。また、協会主催で、バター作り（能勢町府民牧場）、魚の浜揚げと疑似競り（和歌山県 田の浦漁港）、イクラのしょうゆ漬と石狩鍋作り（北海道漁連）なども実施したそうです。牛の乳の温かさ、鮭の腹からイクラを捕ることなどを体験した子供たちのイキイキとした絵や作文を拝見しました。「子供は感動をきっかけに自分から学んで成長します」と不破さん。ツアー後、子供の好き嫌いがなくなった、ご飯を残さないようになった、後片付けをするようになった、などの嬉しい報告もあったそうです。生きるものとの接触が最高の学習。これぞ、まさしく「食育」なのでは、と感じました。食育ツアーや食に関するイベントは大阪スローフード協会主催で年に数回実施されます。今回話を伺い、ぜひ本物と触れ合える食育ツアーに親子で参加していただきたいと思っております。

【なにわ伝統野菜】

毛馬胡瓜 けまきゅうり	玉造黒門越瓜 くろもんしろうり	服部越瓜 はっとりしろうり	勝間南瓜 かつまなんきん
水茄子 みずなす	鳥飼茄子 とりかいなす	田辺大根 たべだいこん	守口大根 まぐちだいこん
金時人参 きんときんじん	独活 うど	石川早生 いしかわわせ	蓮根 れんこん
吹田慈姑 ふいたあじこ	大阪四十日大根 おさかしじゅうにちだいこん	大阪しろな	

大阪スローフード協会
電話 06-6365-8631
<http://www.o-sfa.jp>