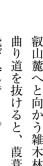


「料理人としては、これの野菜が伸びやかに育つ。の野菜が伸びやかに育つ。 、つやつや光る賀茂茄



報山麓へと向かう雑木林の坂道を登り、 滋賀県大津市坂本の町を、駅から比 飛び込んでくる。 曲り道を抜けると、葭葺きの家が目に 森を借景にした田舎家の手前には手

幅の絵のような美しい佇まい 返ると琵琶湖畔を眼下に見下ろす、 自給自足を実践する場である。 山崎隆さんとそのご家族が、衣食住の 人れの行き届いた田畑が広がり、 「麦の家」と呼ばれる、 ・主宰者の 振り رح ل_ح

だ山崎氏との交流は25年余になる。 出会い。未開の地であった当地に入植 氏が存命の頃で、 で精進料理を学ぶべく大津市内の月心 と、答えが出た気がしたという。27歳 を訪れたとき、「これがすべてなんだ」 し「麦の家」を結成した先代松井浄蓮 棚橋俊夫さんは、初めて「麦の家」 料理修行を積んでいた折の 以来、 2代目を継い

> 枝 紬 という洗練された作品を作ってえのら機織りまで一貫して手がけ、日のから機織りまで一貫して手がけ、日にあたる織物作りは、蚕を育てるとこ 自給自足していますが、なかでも『衣』「ここは農業を土台に衣食住すべてを るためのすべてがある理想郷です」 担っていることがすばらしい。 もないように見えて、実はここは生き いる。『ハレ』にあたる『衣』までを 一見何

との依頼に、 文化についてのお話をうかがいたい」 てこの国に確かにあって、今は失われな凜とした空気に包まれた家――かつ がら、知らず背筋がピンと伸びるよう とも眼前に体現されている気がした。 て「麦の家」を選んだ理由が、語らず てしまった宝が、ここには当たり前の つましい暮らし、あたたかく穏やかな ようにある。「衰退する日本の伝統的食 「農」を下支えにした衣食住があるつ 棚橋さんが取材の場とし

な状況です

精進料理人に聞く

どう救うか 食の危機を

進料理のすばらしさを伝え、 を構えてから現在まで、ひたすら「精 京・表参道に精進料理の店「月心居」 月心寺で3年間の料理修行の後、東

経済性を優先するあまり、 日本の根本料理です。そのようなすば できました。 「食」がおろそかになっている危機的 らしい食文化をもちながら、 らの恵みをいただく料理、 とが我が使命」という信念のもと歩ん 人は日常生活や、 精進料理は野菜を中心にした、天か その根っこにある 現代の日本 世界に誇る 広めるこ 合理性・



自然がもたらす力を糧に、 豊かな色彩と (棚橋さん)

棚橋さんが究極の癒し に出会えたという「麦の に出会えたという「麦の と。山崎さんは、役所 動めを辞して衣食住を 自給自足する活動に飛 び込んだ気骨の人。着用 している藍染は「衣」を 担う夫人の京さんの手



造形美を生み出す野菜たち。 「これこそが、真の芸術です」

採れたての野菜を扱う 手つき、包丁さばき、体 の動き――すべてが丁 率かつリズミカル。 素す、茹でる、焼くと、野 素の顔を見ながら、その 場で次々とメニューを組

料理とは、 理を 料る」こと

ています。 る米と野菜と少しの海産物で成り立っ 本の伝統食は、清らかな水でつくられ 言えます。豊かな水資源に恵まれた日 でしょうか。それは「水の料理」だと 録されました。では、「和食」とは何 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登

長い年月をかけて培われた伝統食を求 だんと体が辛くなり、無意識のうちに の声を聴くのも大切な務め、 めるように感じています。そうした体 の料理」なんですね。これは毎日「ハ レ」の食事が続くようなもので、 対して日本料理以外は、「油(脂) 体が喜ぶ食を意識することが必 もっと細 だん

います。 理性をもって見つめ直してほしいと思 てしまった先人の食への技術や思いを く考え、「便利さ」に流され捨て去っ られた深遠な意味、 「料理」という、 重さをもう一度深

要です。

せん。 「料理」という2文字は「理」です。 髄なのです。スプーンでは到底量れま をつくることが、料理の「理」、この が美味しく食べ、体が元気になる食事 まり「料理」には「お米の大事さを知 という文字から成り立っています。 字、「料」は「一斗 (=十升)の米」 は原理や道理、真理などに使われる文 ような思いを「料る」ものが料理の神 いう意味が秘められているのです。人 って物ごとの本質をはかりなさい」と 理 を つ

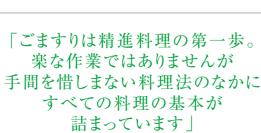
たった2文字に込め なります。 うな、

大切さ が、つくっている母親の顔が浮かぶよ 味」というすばらしい言葉があります だと思います。日本には「おふくろの 一番大事なのは「お母さんのごはん」 危機的な日本の「食」を救うのは何か。

ではないでしょうか。 てきたことをやり直すことが大事なの ほしい。「忙しい」の一言で手を抜い 食べている子どもたちの将来が心配に 電子レンジでチンした食事が主流にな ら開けただけの既製品の味に変わり、 味こそが最高のご馳走です。 っている。母親の顔が見えない料理を それが今や「おフクロの味」、袋か 気取らず毎日食べても飽きない もっとお母さんが目覚めて

きちんと育てられた野菜を中心にし









世界に誇る 日本の伝統的な食文化を 世界中の人が 学べる場が 今、必要とされて

キュリナリーインスティテュート」を

ました。そこでつくりたいのが、

食の

とではないのも事実です。 の流通制度が、良心的な町の小売の八 店から手に入れられたらそれでいい。 くていいのです。信頼できる農家やお 何も畑で野菜を育てることまでやらな た、 なくしてしまっているなか、 百屋や魚屋といった小さな単位の店を ただし、これも経済性を優先した現代 体が喜ぶ食事を丁寧につくる-簡単なこ

に据えた意識変革を始めましょう。 家とは何か、家庭とは何か。食を中心 く父親も含めて考えていくべきです。 こういったことは、母親だけではな

置いた大学を 真ん中に「食」を

を通して野菜のすばらしさや心身とも に豊かな生活を提案・発信する「是食 最も必要なのは食の教育だと考えてい 「月心居」を閉めてからは、 それもあって、 食を取り巻く現状を考えるにつけ 東京で15年続けた 精進料理

ない、コンビニ食を食べることが減っ こんなに美味しいものを食べたことが たちの反応に手ごたえがありました。 ルに「食」を学ぶものでしたが、学生 法も学びながらいただくまで、トータ 料理をする実習、つくった料理を食作 ュラムは、和食に関する講義、実際に 藝プログラム」です。3時間のカリキ けない――そこから始まったのが「食 はいけない、土から離れた芸術ではい 野菜やお米にあたります。良い作品を いえばお百姓さんであり、その作品は = 「藝える術をもった人」、植える人と が ていくうちに、「藝」の漢字の訓読み で食を教えるという意義を考え、調べ をとったことも、いい経験となりまし 術大学で「食藝プログラム」の教鞭 た……学生たちの意識が変わっていく つくるには食べものをおろそかにして また、縁あって昨年まで京都造形芸 「うえる」だと知りました。芸術家 お話をいただいたとき、芸術大学 教育の重要性をあらためて感じ

立ちあげ、 活動しています。

いなくなっていくのではないでしょう させることで、 います。 昨年大学を辞してからは、

何より求められています。 を真ん中に置いた教育 が、 今

たなはし・としお/精進 料理人、是食キュリナ リーインスティテュート主 宰。1960年生まれ。27歳 のときに禅寺「月心寺」に て修行。精進料理を通 し、野菜のすばらしさや 心身ともに豊かな生活を 提案するため、国内外で 意欲的に活動している。

界中の人が学べる場が必要だと思って 世界に誇る日本の伝統的な食文化を世 医学部、食農学部、食経済学部とい 学といった部分的なものではなく、 た、「食」を真ん中に置いた学びの場 ことを総合的に学べる大学です。

校庭に畑をつくり、子どもたちに育て ことができるような場にするのもい 堂をつくり、近所の人も気軽に訪れる と思います。例えば小学校に大きな食 がプログラムに組み込まれている授業 学校を見学させていただきました。 内に料理教室と農園をつくっている小 ています。アメリカでの活動中は、 広めるための「精進行脚」の活動をし めずに、国内・海外問わず精進料理を 分たちで育てた農作物を料理するまで 日本でもこのような取り組みを、 野菜が嫌いな子どもも 拠点を定