

「だし」の色を見て、においをかいで、それから口に含む。昆布だけ、カツオ節だけ、その両方、そして塩と少しの淡口醤油を加えたおすまし。子どもたちは味の違いに気づいてびっくり



五感を働かせて、

子どもたちが味わう

「だし」の旨み

社会・企業の
食育活動の
現場から

特定非営利活動法人 日本料理アカデミー

日本料理に学ぶ食の授業

次の世代に日本の食を伝えたい

大きな昆布を見るのも初めて、なかには、それで「だし」をとることを知らない子どももいる。京都市内の小学校の教室で、子どもたちを相手に日本料理の基本を披露するのは、有名料店の料理人たちだ。ある日の授業では、伏見区の老舗料亭「魚三楼」のご主人、荒木稔雄さんが講師となり、子どもたちは昆布とカツオ節でとった「だし」の旨みについて学んだ。

まず日本料理の基本、「だし」についての説明を聞きながら、子どもたちは、昆布やカツオ節のにおいや実際に手にした感じを確かめる。それから、水を張った鍋に昆布を入れ、火にかけ、「だし」をとる。



京都の有名料亭などの料理人から、日本料理の食材や味、歴史や調理方法などを学ぶ授業は、京都ならではの食育授業として注目を集めている



料理をするときの心構えを話しながら、大根の皮むきを実演。料理人の腕前に子どもたちの目はくぎつ

日本料理アカデミーは、京都の日本料理人たちが集まって、日本料理の伝統を守るために創設された組織。食育の他にも多彩な活動を展開している

特定非営利活動法人 日本料理アカデミー 事務局

〒604-0912 京都市中京区二条通河原町東入ル樋之口町463番地
TEL.075-241-4163 <http://culinary-academy.jp/jpn/>



味噌汁を例にして、昆布やカツオ節の「だし」の旨みや旬の食材のことなど、日本料理の五感を使った味わいについて解説



季節の京野菜を上手に切って、煮物やお味噌汁の具に。包丁を扱う子どもたちの目は真剣そのもの



京都の食文化に関する講演会なども随時開催



日本料理アカデミーと京都市教育委員会が連携し、市立小学校での授業実践を通して「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」の策定を進めている。今年初めには指導資料集とDVDを制作

まずは昆布だけにとった「だし」を、子どもたちは口ににする。どんな味が、感じたことを記録する。今度は、削ったカツオ節からとった「だし」。それから次は、両方の「合わせだし」を味わう。最後は、その「だし」に少し塩味を加えたおすまし仕立てのもの。すると、一口飲んだ子どもたちから、「おいしい！」と声が上がった。

日本料理の基本である「だし」の旨みを、子どもたちが体感する授業。これは、京都の日本料理店主たちがつくる「日本料理アカデミー」と京都市教育委員会が連携して平成一七年から実施しているもので、子どもたちの食に対する興味・関心を高めると

ともに、食材を生かし、五感を働かせて食することの大切さを伝え、また伝統文化の継承・発展を目的としている。今年度も市内の一八校で順次実施していく予定だ。

料理人たちが協力する背景には、日本料理界の危機意識がある。最近ではハンバーグやカレーライス、ラーメンなどの味が家庭に浸透する一方で、子どもたちが本物の日本料理に接する機会が減っているからだ。

荒木さんは言う。「今子どもたちが食べているのは油脂系の味。日本料理の水溶性の旨みを知ってほしいですね。それから、日本の食文化には、旬の野菜、和の文化やマナー、食への感謝など、生活のためのいろいろな知恵があるんです。」

子どもたちに日本の食文化を実際に体験してもらえ、良い機会だと、多くの料理人たちは、忙しい仕事の合間を縫って講師役を引き受けている。「これはきつかけづくりなんです。感動を与えれば、子どもたちの心に残る授業になる。」

子どもへの教育を通じて、食に対する関心を地域、家庭へと広げてもらうのも重要な課題のひとつだ。

「次の世代に日本の食を伝えていきたい。そのためには、まず先生方に理解していただき、そこから子どもたちに、そして地域の人たちに伝わってほしい」と荒木さん。市民ぐるみ、地域ぐるみの活動に発展していくことが期待されている。

(文責・CEL編集室)

CEL