

編集後記 From Editor



滋賀県の干拓地・大中の湖地域に広がる麦畑は6月に刈り取りの時期を迎える

デパートなどの地方の物産展が人気だという。のぞいてみると、地域限定のスイーツの前に人だかりがある一方で、昔から食べられていた郷土食が早くに売り切れていたりする。例えば全国的に人気が高いのが、信州の「おやき」。小麦粉の生地で季節の野菜などを包んで、昔は炉端で焼き、主食の代わりに食べたそうだが（本誌の八〇号では、原楫さんが「おやき」の伝承を軸にした食育活動を報告されている）。

郷土の食と言え、以前、「食べつなぐ」という言葉を、GK道具学研究所の山口昌伴さんがおっしゃっていたことがある。昔は貴重だった米を一日でも長く食べつなげるために、大根や芋類と一緒に炊いたり、煮込んで餅のようにして食べ、次の収穫を待った。野菜なども、その時期に採れたものを食べ、日もちするように調理し、また乾燥させたり塩漬けにして保存した。もちろん、味噌や漬物などの加工品も家庭でつくった。特に農家では、季節ごとに手に入る食材を工夫しながら、一年を通して食べつなぐことが大切だったという。

現在の家庭でも、例えばその日に残った野菜などは、別の日に炒めたり味噌汁に入れたりして食べないと、やがて冷蔵庫の中でひからびてくる。食が連続しないと、余り物が多くなり、結局捨てることになる。

昔と違い、作業をしなくなった現代の台所は、明るくてきれいだし、大きな冷蔵庫もある。また、都市部では、近くに遅くまで開いているコンビニやスーパーがあって、足りないものもすぐに買いに行ける。それはとても便利なことだが、どういうわけか、そうした食に関する大きなシステムの中で、廃棄される食料品は、現在膨大な量にのぼっているという。同時に、家族のそれぞれが、好きなものを好きな時間に食べる個（孤）食がますます増えていて、日々の食や家族の食がバラバラになる傾向はさらに強まっているようだ。日本の食は文化としての基盤を失いつつあるのではないかと感じる。

こうした現状を背景にしてか、最近の食育活動は、少し様変わりをしてきているようだ。若いお母さんたちがその地方の旬の食材を利用した料理や保存食づくりを学んだり、子どもたちが野菜の収穫だけでなく、種まきから草取りにも関わるといふように、時間をかけて継続的に取り組む例も多い。

今号の論考や取材記事からも、そうした気運の高まりを感じた。地域の食や安心安全を重視するライフスタイルを模索する人たちも増えているように思える。食を取り巻く環境が変化の兆しを見せるなか、家庭や地域社会は言うまでもなく、企業が果たすべき役割もその重要性を増している。

橋本佳也

表紙写真 奈良明日香村の筍掘り体験農業 / 滋賀県近江八幡市で行われた食育体験ツアーで畑の草むしり / 薪とかまどでごはん炊き（大阪ガスの「火育」にて）
裏表紙写真 滋賀県立農業大学の農園にて / 同校で栽培されているトマト / 堺市の私立幼稚園で開催されたらっきょう漬講座

CEL 85号 特集 ■ 食育の時代と社会の役割

発行 平成20年6月30日 頒価 1,000円（送料別途）

■発行 大阪ガス(株) エネルギー・文化研究所 (CEL)
〒541-0046 大阪市中央区平野町4-1-2

■発行人 多木秀雄 Hideo Taki

■編集人 橋本佳也 Yosbinari Hashimoto / 弘本由香里 Yukari Hiromoto

編集 ●関西ビジネスインフォメーション(株) 内 CEL編集室
〒530-0005 大阪市北区中之島3-2-18
住友中之島ビル7F TEL.06-4803-2307

印刷・製本 日本写真印刷株式会社

RESEARCH INSTITUTE FOR CULTURE, ENERGY AND LIFE © 2008 OSAKA GAS CO.,LTD.

禁無断転載複写

本誌掲載の寄稿文、インタビュー、レポートなどの内容は必ずしも小社の見解を表すものではありません。

本誌・バックナンバーのコンテンツや当研究所の活動内容はインターネットホームページ[<http://www.osakagas.co.jp/cel/>]でご覧いただけます。

本誌に関するお問い合わせ、ならびにご購読申し込みや送付先変更等のご連絡は CEL編集室 Tel.06-4803-2307 Fax.06-4803-2210 cel@kbicom.net まで