

大阪ガスの「食の学び」

大阪ガス(株)エネルギー文化研究所では創業時から現在までの110年間にわたる厨房用ガス機器の開発の歴史と食分野の活動や研究をまとめた『炎と食Ⅱ―日本人の食生活と火―』を発売した。そのなかでも、多角的な取り組みを行ってきた「食の学び」について振り返ることで、これからの活動につなげていく。

『炎と食Ⅱ ―日本人の食生活と火―』 発売によせて



1933年竣工のガスビル7階に開設されたガス料理講習室。換気や衛生面に配慮された設備と専門講師による指導が人気となり、定員100人の受講者枠は毎回満員となった。

はじめに

大阪ガス(株)エネルギー文化研究所では、2015年度の食分野における研究の一環として、創業時から現在までの110年にわたる厨房用ガス機器開発の歴史と、21世紀以降の大阪ガスの食分野の活動や研究をとりまとめ、『炎と食Ⅱ―日本人の食生活と火―』

として発売した。この15年間には、東日本大震災など未曾有の災害が日本列島を襲い、エネルギーを取り巻く環境は大きく変化した。一方、少子高齢化やライフスタイルの変化にもなう多くの社会課題の解決に向けて、企業には社会の一員としての新たな対応や提案が求められてきた。こうしたなか、大阪ガスの食分野における取り組みも、従来からの料

理講習活動に加え、食育基本法施行への対応や、新しい視点での提案や調査研究へとその活動の幅を拡げている。ここでは『炎と食Ⅱ』から、大阪ガスの「食の学び」に関する取り組みについて紹介する。詳細は、大阪ガス(株)エネルギー文化研究所ホームページ(<http://www.og-cel.jp/>)「炎と食Ⅱ」を参照いただきたい。

1924年創立 大阪ガス クッキングスクール

大阪ガスの食分野の活動「食の学び」は、創業時の新燃料ガスを紹介するための炊飯実験から始まっている。創業時のガスの主な用途は、ガス灯としての照明用であり、その後大正時代には、薪や炭に替わる厨房のエネルギーとしての利用へと転換を図る。大阪市内の家庭の台所にガスが普及したのが昭和の初めである。ガスが、厨房の

新燃料としてようやく認知されるようになった1924(大正13)年には、大阪瓦斯割烹研究会として本格的な料理教室活動を開始した。そして1933(昭和8)年には、御堂筋の本社ガスビル竣工とともに7階に100人が一堂に学ぶことのできるガス料理講習室を開設した。現在、年間5万7000人強のお客さまを大阪ガスクッキングスクールに迎え、従来の主婦を主な対象とした料理講習会に加え、子どもシニア男性、親子や家族向けの料理講習会のほか、大学・行政・企業とのコラボレーションや出張セミナーなども実

施し、新たな「食の学び」の場を展開している。

食育活動が 本格スタート

2005年の食育基本法施行にあわせて、大阪ガスでは従来の食分野の活動を大阪ガスの食育活動として見直し、2008年6月に食育活動を本格的にスタートした。食育先進企業の取り組みを参考にさせていただき、食育理念「料理する楽しさを生きたチカラに」「おいしく食べて豊かなココロに」「食の理解を通じてつながりあう社会に」を策定し、「いただきます」で育もうをスローガンとした。そして教育・保育関係者向けの食育セミナーを開催するとともに、さまざまな方を対象とした食育イベントを行い、現在も多くの方々に参加いただいている。

さらに2008年には、京都府立大学大学院の大谷貴美子教授(当時)に監修いただき、小学生向け食育教材「食育BOOK」を発行した。児童用の「本編」のほか、教員用「指導の手引」、家庭学習用教材「ワークシート」も併せて作成し、2016年3月時点で『食育BOOK』配布総数は、17万部(大阪ガス都市ガス供給エリア内の小学校)を超えている。

また、一般社団法人日本ガス協会が主催する「ウイズガス全国親子クッキ



「親子クッキング」の様子。春休みや夏休みだけでなく、母の日や父の日、ハロウィンやクリスマスなどの年中行事にあわせたファミリーイベントとしても実施している。



『炎と食
―日本人の食生活と火―』
CEL 炎と食研究会編
山下満智子(共著・監修)



2000年発売の『炎と食』(写真上)と2016年発売の『炎と食Ⅱ』(写真下)。大阪ガスの食分野の活動や研究をとりまとめている。



食育活動スローガン

「いただきます」で育もう。

大阪ガス食育理念 1

料理する
楽しさを生きる
チカラに

初めての料理にワクワクドキドキ。料理する楽しさを大切にしながら、旬の野菜や魚に触れ、包丁や火を扱う。五感をフルに使いながら健康的な食事づくりのスキルを身につけることが、生きる力の第一歩になります。

大阪ガス食育理念 2

おいしく食べて
豊かな
ココロに

身体だけでなく心も豊かにしてくれる、おいしい食事。「ごちそうさま」「ありがとう。」楽しい食卓の経験を重ねることが豊かな心を育みます。

大阪ガス食育理念 3

食の理解を
通じてつながり
あう社会に

初めての味に挑戦したり、収穫を体験したり、食を通じて社会とのつながりを実感。食の理解が社会やエネルギー環境のことを考えるきっかけになります。

「食の学び」の場
ハグミュージアム

「食の学び」の場ハグミュージアムは、2007年から開催している「食の学び」の場として、料理の楽しさや食への関心はもとより、コミュニケーション能力を高め、家庭内で食育が浸透することを目指した活動を続けています。2015年度開催の第9回大会には、5万組以上の応募があり、今や、日本有数の規模を誇るコンテンツとなつてい

次世代教育「火育」

調理離れ、火離れが進むなか、大阪

が築いてきた生活文化や食文化を次世代に伝えるためにも、子どもたちに火を学ぶ機会をつくる必要があるのではないかと考えた。

そこで改めて、エネルギー企業である大阪ガスらしい食育として「火育」について検討し、さまざまな試行を行った。現在、「火育プログラム」は、主に親子参加で、「マッチを擦る」「古代発火法で火種をつくる」「ガスコンロを点火する」という3つの火を扱う体験を提供することを中心に行っている。2015年度には、922組21

ガス(株)エネルギー・文化研究所では、子どもたちを火から遠ざけるのではなく、火の正しい使い方や火の重要性を伝えること、火に親しみ火を学ぶことを次世代教育の重要なテーマと考え、2007年に「火と子どもの研究」をスタートした。10月には、京都のNPO法人「子どもサポータープロジェクト」の協力を得て、小学生とその家族を対象とした実験的なイベントを行った。その実験、「火の力を知ろう！サンマをジュウジュウ焼こう！」は、マッチを擦り、七輪の炭に火をつけ、サンマを焼いて、薪のかまどで炊いたご飯

を食べようというもので、子どもと火の関わりを観察するのが目的であった。29家族、子どもと保護者計66人が参加し、スタッフを合わせて100人という大がかりな実験を行った。初めはマッチも上手に擦れなかった子どもたちが、火を扱うことができるようになるまで、火が生き生きと燃え上がった。その観察から、現在の子どもの間にも、火は特別な存在で、子どもが火に親しみ、火を学ぶこと、火に関わる調理を経験することが、とても重要であると改めて実感させられた。そして、これだけ火離れの進んだ現代では、私たち

37人が参加し、修了者に火育体験修了書を発行している。そしてより多くの子どもたちに火育プログラムを体験してもらうために日本ガス協会などの協力を得て、全国のガス事業者やLPガス事業者に対して、火おこし指導者養成を行い、全国に火の学びを広げている。

あとがき

大阪ガスの2000年以降の食分野

の活動を概観すると、食育や火育の推進、食に関する研究、大学や団体・企業とのコラボレーション、食のネットワークづくりなど、食に関する新たな取り組みや活動の多利用化が特筆される。そして2015年には食と住まいの情報発信拠点として、「hu+g MUSEUM (ハグミュージアム)」を創業の地である大阪市西区の岩崎地区にオープンし、新しい時代の食の提案活動をスタートした。ここから新たな大阪ガスの「食の学び」の取り組みが始まっている。

新たな「食の学び」の場 ハグミュージアム



「hu+g MUSEUM」は暮らしに役立つガス機器・サービスの展示のほか、最大100人が調理を体験できるキッチンスタジオも完備。多彩な食と住まいのイベント・セミナーの実習を通して、学びの空間を提供している。



紐きり式古代発火法。親子と一緒に古代の火おこしを体験することができる。



定年後の男性を対象にしたクッキング教室での「食の学び」。