

「食卓」の向こう側

- 第 1 回 -

戴容秦思
(だいやうしんし)

グローバル化する「食卓」

ベストセラーになり、続々編まで出される人気っぷりでした。

川島先生は昭和61年春に出された続編のまえがきでこう綴っています。

「現在、日本食の合理性を世界中が認めだし、日本食のブームを来している今日、当の日本人自身も日本食の栄養的な合理性と佳さをしっかりと身につけて実行してほしいと思

う」。ところが、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②栄養バランスに優れた健康的な食生活、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④

正月などの年中行事との密接な関わり、という特徴をもつ「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された

まなお、これらの特徴からどんどん遠ざかっていった現代日本人の食生活には気にせずにはいられません。

農政ジャーナリストの中村靖彦さんは、約20年前の著書『コンビニ

ファミレス 回転寿司』で日本人の日常の食事からみた「世界中を食べる日本」の様子を明らかにした。なかで、日本料理のすき焼きを例に食

材ごとのカロリー自給率について試算した結果、牛肉11%、豆腐3%、ネギ100%、こんにやく89%、シイタケ65%、卵10%、砂糖32%、しょう油3%、ご飯102%と、低い品目が多いようです。これにデザートとして

ケーキを食べれば、小麦7%、牛乳32%となります。これは当時の食料自給率(カロリーベース)が42%あったときの計算なので、自給率が約38%に低下した今では、その結果はさらに低くなっていることは自明でしょう。

経済のグローバル化が進むこの時代に、私たちの「食卓」も例外なく、生鮮食材から加工品、食用油から調味料、産地から料理方法…、食に関するあらゆる面でグローバル化が著しく、ある意味「勝手に」進んでしまっているのです。これはつまり、私たちが日々自分の口に運んでいるもの、家族や友人、ないしは顧客に食べさせているものの多くは、その原料の生産から消費までのプロセスがとも長く、しかも複雑なものになっている、ということなのです。人々はもはや自分がどこのなにを食べているかさえ把握できなくなり、やがて食への関心や意識も希薄になりつつあります。どうかこの状況が、私たち一人ひとりが自分自身の「食卓」についてもっと考え、食生活を見直すきっかけになることを、切に願っています。

(和歌山大学食農総合研究所・特任講師 中国・雲南省出身)

10年前に外国人留学生として来日した時に、初めて図書館から借りた『食べ物さん、ありがとう』(著者 川島四郎・サトウサンペイ)という、やや古い本のことを思い出します。当時の自分はまだ日本語の読み書きが上手くできず、文字だらけの本はとにかく苦手でした。しかし、この本は実に読みやすく面白かったのです。栄養学者の川島先生と漫画家のサトウサンペイさんの対話形式で書かれていて、川島先生が説く日本人の食生活のあり方がサンペイさんのマンガによって巧みに表現されています。昭和60年の発売から1年で

和歌山大学・岸和田市地域連携事業

第112回 わだい浪切サロン

和歌山大学・岸和田市地域連携事業

新元号「令和」と万葉集一大伴旅人をめぐって

日時 5月15日(水) 19:00-20:30

話題提供者 菊川 恵三 (和歌山大学教育学部 教授)

場所 岸和田市立浪切ホール 4階 特別会議室

わだい浪切サロンとは?

毎月第3水曜日(2月と8月を除く)の午後7時~岸和田市立浪切ホールで開催するmini和歌山大学です。

申込み不要

参加費無料

お問合せ先 >>> 和歌山大学岸和田サテライト

〒596-0014 岸和田市港緑町1-1 岸和田市立浪切ホール2階
電話/FAX: 072-433-0875