

「和食文化国民会議」第2回 普及・啓発部会 議事録

日 時 : 平成 27 年 8 月 28 日 (金) 14:00-

場 所 : 皇居外苑 楠公レストハウス

出席者 : 普及・啓発部会会員

議事進行 : マルコメ(株) 須田信広氏

1. 開会 熊倉会長

和食月間である 11 月には様々な催しがある。農林水産省では 11 月 1 週目を「こくさんたくさん週間」に設定し、国産農林水産物との接点を増やす取り組みを行っている。当団体もこのような企画やイベントと連携し展開していく。各会員に対しても和食に注目してもらえるような企画を依頼した。

[連絡事項]

・全国和食連絡会議の設置

3 部会に並ぶ和食文化国民会議の柱となる組織を設置する。詳細については後程山本相談役より案内。

・11 月 24 日 「だしで味わう和食の日」について

技・知恵部会が中心となり活動を行っており、11 月 24 日和食の日に合わせて給食の献立に「だし」を取り入れてもらい生徒さんたちに和食について触れてもらう機会を設ける。11 月 24 日に実施が難しい学校もあるので該当日前後 1 週間ほどを実施期間として設置し、全国の小学校に呼びかけを行っている。

日頃付き合いのある学校への提案や事務局への要望など、各会員への協力要請を行った。

2. 講演「おいしさを科学する」 部会長 伏木 亨氏

講演前に部会長として、

- ・11 月 24 日和食の日を契機に、更に和食が広がる為に会員への協力を要請。
- ・各部会の活動を報告すると共に、11 月 24 日に「だしで味わう和食の日」や和食シンポジウムについて案内を行う。
- ・日常の中でもっと簡単に「だし」が取れ、珈琲、紅茶と並び選択肢の一つとなるような生活を目指している事を説明した。

講演内容：

食の文化の普及・啓発は非常に難しい。なぜならば、個人の嗜好性を変えるという事に繋がる。感覚としてすり込まないと嗜好性は変わらない。嗜好性は複雑な要素が絡み合っており、嗜好性を変えるためには知識と努力と手段が必要になる。

「おいしさ」は食品の中に存在しておらず、個人の感覚によって感じるものである。個人によって感じる「おいしさ」は違う。すなわち、食べ物と食べる人の関係の中に存在する。

「おいしさ」は、生理・文化・情報・報酬の 4 つの要素で判断されている。

生理的要素とは、生きていくために必要なもの(必要としているもの)は美味しいと感じる。糖が甘い訳ではなく、体の中に入るとエネルギーになるものを我々は甘いと感じている。吸い物の塩分濃度は血液中の塩分濃度と同じで0.9%。飲んでも喉が乾かない濃度である。時代と共に欲求の変化し、甘い味は最高の美味しさではなくなった。国民の栄養状態が変化すると美味しさの基準も変化する。

文化的要素とは、卵焼きに砂糖を入れないのはマイナー。京都・大阪・奈良・滋賀・兵庫あたりのみ。醤油なども地域によって好みが違う。クサヤなどの子供のころから食べていたものは美味しいと感じる。地域地域の味わいを尊重しなければ美味しさを感じてもらうことは少ない。美味しさの大半は「臭い」。味わいを分別しているのは臭い。味のレセプターに比べ、臭いのレセプターのほうが、種類が多く臭いは嗜好性を広げる本質となる。

情動的要素は極めて重要な要素である。人は耳にから聞くとそれを信じてしまう。周りが美味しいと言っていれば美味しいと感じてしまう。我々は美味しさの確固たる判断基準をもっているようで持っていない。有識者が美味しいと言え、それを美味しいと思いついてしまう。動物的判断能力が衰えてしまった人間にとっては、そのほうが安全だからである。メーカー・パッケージ・賞味期限などの情報が「おいしさ」を担保している。「なぜおいしいのか?」ではなく、「この味が美味しい」と考える思考回路が備わっている。

報酬的要素とは、やみつきの「おいしさ」の事である。砂糖、油、出汁が入っていればなんでもおいしい。B級グルメが人気のある理由は砂糖、油、出汁の全てが入っているから。現代の我々の食は快樂の食である。砂糖、油、出汁を含む食事。出汁の美味しさも快樂の一つ。

和食普及のための美味しさの要素

生理：豊かなうま味の受諾性

食べなれ：地域性 郷愁 匂い記憶

情報：安全 文化 健康 精神性

やみつき：ダシや発酵食品のうま味とご飯

これらに沿った工夫が有効である。

3. 部会員情報交換

「江戸の味をエコ・クッキングを通して再現し、食育・環境教育に貢献する取り組み」

一財) 国民公園協会 皇居外苑 楠公レストハウス 総料理長 阿部 憲昭氏

講演内容：

皇居外苑、京都御苑、新宿御苑の3苑を国民公園と言う。皇居前広場に位置するレストハウスは115ha。皇居内もほぼ同じ大きさで合わせると東京ドーム約46個分に相当。広大な水辺と緑地を保有する。

一般財団法人 国民公園協会では、食を通しての社会貢献を行っており、エコクッキング推進委員会様、東京ガス様と財団の協働プロジェクトを立上げる。EDO ECOクッキングプロ

プロジェクトは6年目。

和食文化国民会議 副会長である江原綾子先生監修の下 献立の開発を行い、2010年8月に行楽重の3段重をスタート。歴史的資産を活かしながら環境に配慮した食の取り組み、エコクッキングを用いて江戸時代の食を再現、食育環境教育に貢献する事を3つの柱としている。

江戸時代は、使い回し使い尽くしという事でECOだった時代。江戸をモチーフに現在3種類の行楽重を提供している。

食に関しては地産地消への取り組み。東京特産食材使用の1号店として登録されている。食品残渣については粉碎し敷地内で処理、リサイクルに関して可能な限りの取り組みを行っており、以前は事業ごみとしてお金を支払って引き取ってもらっていたものを、現在はリサイクルを目的とし無償で引き取ってもらえている。

日本の中心である皇居外苑においては協会主催の皇居環境セミナーなど、グリーンツーリズムに取り組む。また、外苑及び施設は現在ユニバーサルデザイン対応にする事を進めている。

EDO ECOクッキングプロジェクトを中心として、食育環境教育の情報発信を積極的に行っている。プロジェクトスタートから丸5年で150回述べ4,000名の方達へレストハウス内外にて取り組みや食の楽しみなどを説明させて頂く機会を設けている。

江戸時代の食を再現するとなると調味料をこだわる必要がある。調味料は日本の食文化の中心となるものであり、味噌、醤油、酢、塩それぞれ歴史やこだわりの商品を使用している。これは日本の技術を絶やさないと同時に少しでも貢献できるという事も考慮している。

プロジェクトの取り組みを始めてから、レストハウスの用途は団体旅行者だけではなく、様々な形で利用して頂けるようになりイベントの開催、地域との連携強化、更には学校との連携強化という面でも多くの学校に利用して頂いている。

年間70,000人の団体の方々に利用して頂いている。その内約20,000人が小中高の学生の利用。従来、子供向けの食に関しては旅行会社からの要望で「価格が安く、子供が好きなメニュー、ボリュームがあるもの」であったが、料理人として疑問に感じていた。現在は子供たちに日本の伝統食を少しでも楽しみながら召し上がっていただくという事を主旨にメニューを開発している。従来のメニューよりも割高にはなるが学校の先生方には評価を頂き全体の65%ほどの学校に採用して頂いている。子供たちに「何がおいしかったか」尋ねると圧倒的に煮物が美味しかったという回答であった。

アレルギー対応に関しては、2011年度ではアレルギー対応食の要望が全体の約1.7%。2014年度では4.8%の子供たちがアレルギー対応食の依頼。

食育への取り組みとして様々な発信。単に食の知識を高めるというだけではなく、食から生きる事やこれから目指すべき社会を改めて考えていく事が必要であると考えている。子供だけではなく大人にも必要であると考えている。昨年4月より伝統的和食の形態である「一汁三菜」

をモチーフとした食事の提供をしている。本膳の形態の食器の置き方を、取り組みを通して覚えてもらう。

皇居外苑が目指すものは、皇居外苑という唯一無二の資産を活かしながら、また、財団法人が提供するという食を追求し持続可能な高付加価値の商品やサービスを創り出していきたいと考えている。料理人の技術力やアイデアで差別化を図り温故知新的な活動を行っていく。協会の理念「不屈の精神」を感じられるような、また事業の中に活かしていくという事を、理念をもって考えている。

皇居外苑において私たちが果たすべき役割とは、国民公園という場所は国民の共有財産であり、そして食の提供においては変わることなく引き継いでいくものの一つの要素として新たな食の発信を東京の中心からやっていければと考えています。

4. 「日本の酒、世界の酒」

増田副部会長の講演では「最近の日本酒事情」を中心に、昭和50年をピークに現在は3分の1まで消費量が落ち込んでおり、

特に20歳代の消費が落ち込んでいるが逆に60歳代・70歳代のみ伸びている。また日本酒を飲む理由としては「味が好き」が多いが、一人当たり消費量は1日200cc程度が現状である、との説明がありました。

また、日本酒の輸出量が多い国は韓国、台湾、米国、香港、オーストラリア、中国の順であるがオランダでは220%も伸長しており、日本酒が和食と共にブームとなっていることなど、タイプの違う4種類の日本酒のテイスティングを楽しみながら、日本酒についての豆知識を得る機会となりました。

5. 各部会より報告事項と連絡事項

・普及・啓発部会 原幹事より

今年度の活動は、11月24日が「和食の日」であることをたくさんの国民に知ってもらうことに重点を置いている。具体的には量販店の売り場を和食の日としてPRして頂き、ご飯をはじめ和食をアピールして頂く。また「だしで味わう和食の日」として全国22,000校の小学校と連動して和食啓蒙活動を行う事を伝える。

これらの活動を推進する為に11月24日和食の日のポスターのデータを和食会議HP上にアップし有効活用頂けるよう案内を行った。

・技・知恵部会 田島幹事より

11月24日のだしで味わう和食の日のイベントを中心に活動を進めている。流通・外食・小学校をはじめ様々な場所で「和食」に注目し全国で盛り上げていきたいと考えており、多くの会員の方々に周知の協力を要請した。

だしで味わう和食の日についてのチラシの説明において、先生向け・生徒さん向け、そして御家

庭向けにそれぞれ作成している事を説明。

・全国和食連絡会議 山本相談役より

4つ目の柱となる「全国和食連絡会議」を設置する旨報告。服部学園の服部幸雄氏を議長に、和食会議会員外との和食の保護継承活動連携を請け負う機関となる事を説明。会員には会員外で和食の保護継承活動に取り組んでいる個人や団体を紹介して欲しい事を伝える。

活動は当面、フェイスブックを利用し会員および会員外の方々との情報の共有や連携を行えるプラットフォームの構築を検討している。また和食がユネスコ無形文化遺産登録された12月4日には全国和食連絡会議に参加して下さった会員外の方と会員との交流の場を設け、更なる情報の交換や活動についての連携を組む。素晴らしい活動に関しては和食会議全体で応援していく事も検討している。

6. 須田幹事より連絡事項

・アンケート記入のご協力

- ・次回普及啓発部会は12月上旬を予定。場所は会員であるシダックス様の施設（東京都渋谷区）をお借りする予定。また部会終了後、懇親会を開催予定。

以上