

技・知恵部会 第一回部会 議事録

日 時 :平成27年6月12日(金) 13:00~15:35
場 所 :富士ソフト アキバプラザ6階 セミナールーム 6
東京都千代田区神田練塀町3
出席者 :部会員43名、オブザーバー4名
進 行 :田島 寛(事務局次長)

1. 開会の挨拶 熊倉 功夫 会長

- ・和食会議が発足し今までに2部会が開かれ、徐々に軌道に乗りつつある。皆さんの意見で今までに気が付かなかった事や課題が出てきており、部会の大切さを実感している。
- ・この「技・知恵部会」は正に現場の力が反映される最も重要な部会である。と強調された。

2. 重要な協議事項 村田 吉弘 部会長

- ・部会構成員102 に対し 出席34 委任状37 総議決権数71個で、会議は成立。

(1)副部会長・幹事の選任の件

- ・満場一致で以下の候補者が選任された。敬称略

副部会長	奥井 隆	(株)奥井海生堂 代表取締役社長
	後藤 加寿子	料理研究家
幹事	長田 勇久	日本料理小伴天 代表取締役
	小澤 真	ヤマキ(株) 取締役上席執行役員
	高木 慎一郎	(株)銭屋 代表取締役
	田村 隆	つきぢ田村
	栗栖 正博	日本アカデミー 副理事長
	山下 満智子	大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所
	田島 寛	(一社)和食文化国民会議事務局次長

尚、「部会運営規程」第5条(2)(3)には、「副部会長1名以上3名以内」、「幹事3名以上10名以内」とあるが、今後、上記のメンバー以外の役員の増員は、部会長が会長の承諾を得て決定することに関しても、満場一致で承認さ

れた。

(2) 事業計画について

・4月に行われた理事会・総会において、当部会の事業計画として承認された内容の概略の説明があった。

趣旨は以下の二点

・一つ目は、和食の保護・継承を進めるには、味覚形成段階にある将来の和食の担い手に当たる、「小学生以下の子供」に和食に対する興味・関心をもってもらう事。

・二つ目は、家庭の食卓は本来伝統野菜など、地域の風土に根ざした食材によって成り立つものであり、また地域の伝統行事なども深く関わる中で、食されてきた郷土料理の継承の舞台にもなってきた。これらを現役世代はもちろんの事、次世代にもしっかりと繋げていく活動を、地域で頑張っている団体の方々なども協力し行っていく事。

・以上を踏まえ、引き続き村田部会長より、今後の展開に関する想いの発言があった。

趣旨は以下の通り。

・ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食文化」を保護継承するためには、食卓の和食志向が向上するよう、出来るだけ大きな国民運動とすべく、関係機関の理解・協力を得て、組織的かつ継続的な取組みになるような仕組化を進めることが肝要である。

・具体的な取組みとしては、

・11月24日の「和食の日」に全国の小学校給食の献立を和食にし、その際の汁物を地域ごとのだしで仕立てた「すまし汁」にするという形で行い、和食を通して郷土の気候風土や歴史、地場産業等を考える日としたい。

また、未就学児童とその親を対象とした取組みについても検討したい。前提として小学生以下の子供に対し、和食やだしの魅力等を普及・啓発するための体制整備として、学校教諭等向けの授業マニュアルの作成や、栄養教諭等の集会・研究会にプロの料理人を派遣するための連携体制の構築等を実施したい。

さらに世界的には文化として認められた和食文化を、国内的にも文化としてしっかり位置づけて頂くよう要請活動を行っていききたい。それには会員と和食の推進に取り組む非会員間の情報共有や、連携を推進する全国和食連絡会議の動きもサポートしていききたい。

しかしながら、和食会議の予算やマンパワーには限りがあるので、会員皆様の活動に対する積極的な参加をお願いしたい。との要望があった。

3. 役員より取組みの紹介

① 「フランスと日本の味覚体験について」 後藤 加寿子 副部会長

・フランスの小学校の食育事例の紹介。(五味体験、うま味、和食)

・日本でも同様に実施。保護者からも貴重な体験が出来た、との声等の紹介。

これからも「食事は楽しいこと」を伝えていきたい。と強調される。

② 「京都における和食給食に対する取組み」 村田 吉弘 部会長

- ・日本料理アカデミーが京都市教育委員会と共に、10年前から小学生に対してだしを中心に、旨みを教える活動を行っており、1年で18校、現在までに7000人の子供に教えている事。
 - ・「本物のだしを知ることは教養だ。」とし京都大学でも食育活動を実施している事。
- 等の紹介がり、地域の食育を今後広げていきたいとの提言があった。

③ 「昆布とだしについて」 奥井 隆 副部会長

- ・デンマークやフランスでの昆布だしをめぐる事情の紹介。
 - ・フランスで昆布が人気であり、だしの魅力が伝わりつつある事。
- 最後に、昆布にまつわる歴史や種類についての説明等があった。

4. 休憩と名刺交換(25分間)

5. 調査・研究部会と普及・啓発部会第一回部会の内容報告。 前原 誠一郎 事務局長

- ・江原 絢子 調査・研究部会長より「講演会・勉強会を実施していきたい。」との補足発言あり。
- ・手始めに、7月26日(日)東京家政学院大学にて、海外の食文化保護継承事情についての調査報告を、中澤 弥子氏・東四柳 祥子氏に行ってもらう予定。

6. 事業計画について、以下3点について検討・討議・意見交換。 村田 吉弘部会長

- (1) 全国のなるべく多くの小学校で11月24日に和食給食を実施。
- (2) 小学校以下の子供に対する和食・だし普及啓発体制の整備。
- (3) 栄養教諭等の集会・研究会にプロ料理人を派遣するための連携体制の構築。

(議論)

<長田勇久 幹事>

- ・碧南市では食育、だしの授業を行ったことがある。

<(一社)全国調理学校協会>

- ・③のプロの料理人(調理師)等の派遣は可能。
- ・食育推進委員(調理技術・技能センターによる民間資格)に協力依頼をすることは出来る。旗印をどう上げるかが課題である。

(事務局で全国の食育推進委員のリストを取り寄せてほしい。村田部会長)

<マルトモ(株)>

- ・だし関係のプロがいるので派遣は可能。
- ・味覚面だけでなく栄養面もアピールすべきである。鰹節は食べたほうが栄養価が高い。

<ヤマキ(株)>

- ・全国の教員に向けて教育技術の向上を目指して、2012年から鰹節の授業を全国で行っており、現在150校程になっている。その組織を通して、声掛けは出来る。11月24日にやって下さい、とは言えない。
- ・各都道府県にある栄養士会と連携するのが良いのではないかな。
- ・家庭料理、特に日常の家の食が消えてしまいうそうであり、スポットを当てるべきではないか。それを最もよく知っているのは高齢者である。プロの料理人プラスその地域の60~70代の高齢者の活用もお願いしたい。
→いい提案で是非やるべきである。(村田部会長)

<その他>

- ・教育の場でやるのであればカリキュラムのようなものがあるとよい。
- ・自治体の首長に説明する際に資料があると有り難い。→作成する。(熊倉会長)
- ・「全国めばえ会(料理屋の跡継ぎ等で構成される会)」を活用してはどうか。

<村田 吉弘 部会長>

- ・料理人のグループと栄養士のグループと地域のおばあちゃん等と一緒に力を合わせて活動できれば素晴らしいことである。組織作りとその要になる団体をおさえて、その中心になって進めて行くことが大事である。全国的にできれば大きな力となる。

<山下 満智子 幹事>

- ・地域の大学、栄養士を抱える専門学校等がその中核になれるのではないかな。栄養士会には声を掛けられる。
→実例を作りたい。まずは京都からやってみる。(村田部会長)鎌倉や静岡も始めやすい。(山下幹事)
- ・学校に圧力をかけるのはPTAであるので、PTAを巻き込んだ草の根運動を展開してはどうか。
- ・全国料理学校協会を使う手もある。事務局もしっかりしている。

7. 事務局よりアンケートのお願い

8. 閉会

以上