

京の食文化と食育

京都府立大学大学院生命環境科学研究科教授
大谷 貴美子

現代の京料理には、五味・五色・五法に代表されるように、旬の素材の特性を無駄なく活かす精神、おいしく食べてもらうためのもてなしの心などが受け継がれ活きている。そして、これらの多くは現代人が忘れようとしている心でもある。ところで、こういったすばらしい食文化を守り育てていくためには、そこで生活している住人がそれらに触れ、知り、その素晴らしさに気づく必要がある。

現在、全国で食育が展開されているが、日本が世界に誇る京料理が地元にあるにもかかわらず、京都で生まれ育つ子ども達が、それに触れる機会がないのは実にもったいない話である。そのような話を、たまたまある京料理屋のご主人にしたところ、お昼の点心100人分くらいなら無料で提供してもよいという、信じられない申し出をして下さった。食育基本法が制定される以前の話である。そして、市内の小学6年生を対象に、わたし達の研究室が五感で味わうことの実際、食環境の大切さ、京料理の歴史、マナー等の事前授業を分担し、京町家の料理屋で本物の京料理を戴くという食育プログラムが実現した。

期待に胸ふくらませやってきた子どもたちは、小学校でみる子どもたちとは少し違ってみえた。プロの包丁さばきに歓声をあげ、美しい盛り付けに見入り、ひとりずつ丁寧におかみさんからサーブされる料理を、学んだマナーを思い出しながら、緊張の面持ちで食べていた。そんな子ども達の姿に、見ていた私たちも感動していた。料理もとてもおいしかったようで、普段、嫌いで食べられない食材までも残さず食べ、レシピを書いてもらって帰る子どももいた。

その後のまとめ学習で、子ども達は京料理の秘密は「もてなしの心」にあることにちゃんと気づいていた。感動は、家庭にまで伝わったようで、家庭での子どもたちの変化を保護者からも聞くことができ、わたし達はこの取組の手ごたえをしっかりと感じることができた。わたし達の関りは約3年間続いたが、料理屋のご主人のご好意は今も続いている。

わたしは、こういった京都の食文化を活かした食育が、京都市内の全小学校に広がっていくことを願っている。いくばくかの材料費の負担（当時、1,500円程度と聞いた）があれば、協力してくださる料理屋は増えるのではないか。本物の環境の中で、本物を味わい、プロと呼ばれる人に接すること。その経験と感動は子どもの一生の宝物であり、そのことが食文化を守る原動力となると確信している。

