

豊かな地球を、未来につなぐために

東京ガスと環境に優しい食育協議会がシンポジウム

東京ガスと「環境に優しい食育協議会」は8月3日、都内でシンポジウム「豊かな地球を、未来につなぐために」を開き、学校関係者や食の指導者など250人が参加した。同協議会は、食育を通して持続可能な社会の実現を目指している。昨年に続き2回目となるシンポジウムの基調講演と対談の内容を紹介する。

基調講演 「日仏、二つの無形文化遺産・食」 日仏メディア交流協会会長 磯村 尚徳氏



フランスの美食術は2011年11月、日本の和食は13年12月にユネスコの無形文化遺産(世界遺産の1つ)に登録された。日本の最高の料理とされる「吉兆」の料理も、フランスの三星レストランの料理も無形文化遺産ではない。ユネスコの定義によると、家庭・村・地方・国といったコミュニティの中の生活習慣や、もの考え方を包括して文化という。フランスの美食術を無形文化遺産に申請する文書にはこう書かれている。フ

ランスの美食術は単に高級レストランのみならず、出産、結婚、誕生日、そして時の生活における最も重要な節目を祝うための社会的慣習である。しかも、日常の食事作法やフランスの作った食事のルールは世界で共有されている。西洋料理といえは、イコール・ランス料理だといふまで、まて世界に浸透している。和食についてはユネスコの文章に次のように書かれている。「和食に関する基礎的な知識と社会的・文化的特色は、正月行事などの

典型を見ることができ。日本人は新年の神々を迎えるため、餅つきをし、また縁起物としての数珠の意匠を持つ新鮮な素材を使い、美しく盛り付けられた特別な料理を準備する。これらの料理は特別な盛り付けられ、家族やコミュニティが集まったときに食される。地球で取れる米、魚、野菜、山菜といった、海の幸山の幸の自然の食材がフルに用いられる社会的慣習が和食である。無形文化遺産はその価値に優劣をつけない。ユネスコの言葉でいうと無形文化遺産に卓越性は認めない。例えば「和食の方が○○の料理よりおいし」などと言わないし、「和食は世界的な認知を得た」というような言い方にも持意なくしてはならない。

「番目が健康食である」も。番目が水多用。モンスーン地帯にあるために降雨が多く水の資源に恵まれている。フランスのシエナが日本に来た一番驚くのは、日本のシエナが驚くほど水を使っていたことだ。豊かな水を使って洗うゆでる。煮る。蒸すなどいろいろなことである。

対談 「食と地球、その循環を考える」

工藤(司会) 食育基本法が制定されて今年で10年になる。服部先生は内閣府の食育推進評価専門委員会座長を務めている。現在検討中の第3次食育推進基本計画のポイントや現在の食を取り巻く環境について伺いたい。

服部 食育推進基本計画は5年ごとに策定しており、現在、2016年度から5年間実施する第3次5カ年計画を検討している。私は教育の原点は食にあると思っていて、中でも大切なのが、みんなで一緒に食事をする「共食」だ。昔の風景を思い出してほしい。家族みんながちゃぶ台のあちこちに集まった。長男の私は両親や祖母から「腹の方が悪い」(著の使いが悪い)などと注意された思い出がある。今は核家族化が進み、家族がバラバラに孤食することも多

く、食事に関する教育が身につかなくなってきた。次は健康だ。統計によると、日本人は65年から85年の20年間で最もフランスのいい食生活をしてきた。それは高脂肪、高タンパク、高カロリーなものを摂取するようになった。そのため「汁三菜の実験を進めたい。飯(汗物、3つ)のおかずで構成する音から行ってきた食生活だ。このような内容をポイントにして検討がほしい。

工藤 枝廣先生は、環境の視点から現在の課題を指摘していただきたい。枝廣 今年の夏は一段と暑い。史上初という言葉が毎年使われるほど、今気温が上がり続けている。温暖化に関する国際的な科学者グループによると、このまま手を打たないでいくと、最悪のケースでは、2

100年には平均気温が7〜8℃上昇する。温暖化は暑さだけでなく、冬もまな影響を与える。例えば海面が上昇して砂浜が消えてしまったり成り立たなくなると観光地もある。また熱中症で亡くなる人が増えるという予測もある。もう一つはエネルギーの問題。私たちの生活は石油や石炭、天然ガスといった化石燃料に支えられている。人類の数千年の歴史を振り返ると石油を使つてはな

わずかな期間で終わる。この後はまた石油のない時代に戻っていくだろう。再生可能エネルギーに切り替えていく必要があるが、替えがまだうまくいっていない。日本の場合は輸エネルギーの価格が高騰したり、中東で何かあればエネルギー自体が入ってこない可能性がある。世界的な金融危機が起こればかもしれない。

工藤 では、地球の危機的な現状が食にどのような影響を及ぼすのか。枝廣 環境問題と食料問題は密接につながっている。農業は全て地球上で最大の産業で最も多くの人々が従事している。これまでは人口が増えれば肥料を使い、なんとか増産してきた。しかし、これからはどうかが。このまま世界の人口は93億、96億人に増えていくと言われる。すでに世界中で土壌が劣化して農業に適さない土地が増えている。



服部 幸徳
服部学園理事長
環境に優しい食育協議会委員長

一方、日本では食料自給率が極めて低い。東京や神

