

日本には、先人達が汗水流して生み出した食文化があります。食材を無駄なく大切に使う心「もったいない」の精神から辿りついた調理法もあり、口に入れるのちを余すことなく活かしてきたことも食文化の一例と言えます。

あらゆる食文化を織りなしてきた料理人たちは、食材の持つ旨味を最大限に引き出し、食す人が舌のみならず、視覚でも楽しめる技術を生み、継承してきました。

また、沖縄県では、できる限り捨てる部位を出さずに、豚を大切にいただく工夫をしてきました。それがミミガーやチラガーといった料理です。

和歌山県や鹿児島県では、通常は人から厄介者とされる火山灰を活かし、魚の臭みを消すだけでなく、旨味を引き出す灰干しという加工技術が活用されています。

現代の家庭では、普通は捨てられる大根やカボチャの皮を利用したきんぴらや、野菜くずから出汁を取るベジブロス、他にも残り物をまったく別の料理にして食べるリメイク料理など、工夫を凝らした調理法が広がっています。

さて、これから迎える近未来の食事はどうなるのでしょうか。すでに「完全食」と呼ばれるものが生まれています。人工的に作られたビタミン剤や酵素、化学調味料を使用し、生きていく上で必要な栄養素がすべて含まれているものです。また専用のカプセルを入れてスイッチを押すだけで料理が出てくる3Dプリンターも開発され、実



「いただきます」の心を次世代につなぐ

用化されています。科学の進歩は料理の手間を省き、食事の時間も短縮され、効率よく栄養を摂ることを可能にしているのです。いつの時代も私たちは多くのいのちをいただいで生活してきました。海に泳ぐカタクチイワシを鯖は食べ、その鯖を鯖が食べ、最後にその鯖を人間が食べる。このように、いのちは連鎖してきました。食卓に並ぶ料理は、食材その物が紡いできたいのちと、料理をした人の手間暇の恩恵なのです。

▼ 食の分野においても、これからの時代は、選択が求められます。一つは料理人が時間と手間をかけ、食す人が、食べることでその時間・空間の両方を楽しむ形態です。

もう一つは、食を作る側と食べる側双方の時間も労力も短縮する形態です。両者の選択をする時に、私たちは何を基準にすればよいのでしょうか。

その際、「次世代のための食とは何か？」という考え方もあります。現在の自分を基準に導き出した選択と、未来を想定した選択とは異なった結果が生じるはずで、歴史的な観点から見ても、人類は次の世代のことを思い、明るく美しい国になることを願って導き出した選択によって、よりよい社会を築くことができるでしょう。

科学が発展しても変わらないこと、それは、「人は一人では生きられない」ということです。多くのいのちを「いただきます」と感謝し手を合わせるという時と場を次世代にも伝えていきたいものです。