



上：宮坂醸造のブースで日本酒に舌鼓を打つ藤本さん。左は藤元夫人の宮坂さん。中：登壇者とともに記念撮影。下：参加者たちにだしをふるまう奥井さん。「熟成させた20年物の昆布は、コハク酸やフマル酸なども成分が増えていることが分かっています。昆布も微生物によって旨味を奪われているんですね」と奥井さん。

全国「和食」連絡会議とは

「全国「和食」連絡会議」は、服部学園理事長の服部幸徳さんを議長に、一般社団法人「和食文化国民会議」の内に作られた「部会」のひとつ。調査・研究部会、普及・啓発部会、技・知恵部会の3つの部会と並んで、国民会議の会員と外部を繋ぐ。昨年9月に行われた第1回会議で服部議長は、「和食が無形文化遺産に登録されたからといって、喜んでばかりはいられない。現代人は、和食文化から離れてきている。多くの人たちに正しく和食を広めていきたい」と挨拶。その役割を改めて共有した。弊誌編集長の民輪めぐみが副議長を務める。



藤本さんのブースでは、参加者たちも「みそまる」づくりを体験。



「おばあちゃんたちの生き方や考え方に感動を覚えることもしばしば」と中村さん。



上：交流会の冒頭で挨拶に立った「和食文化国民会議」会長代行の伏木孝さん。左上：「みそまる」でつくった即席の味噌汁の味を確かめる熊倉会長。



上：伝統的焼畑農業の持続的取り組みについて話した江頭教授と奥田シェフ、後藤さん(左から)。左：多くの人たちが集まった江頭教授のブース。右上：全体が長細く、上が濃いピンクで下が白いのが羅沢かぶの特徴。やわらかな甘味と独特の辛みをもつ。右下：羅沢かぶの甘酢漬けと奥田シェフの「庄内焼き畑由来の野菜のピンチョス」。



全国「和食」連絡会議交流会が、キックオフ！ 和食を未来に 継承していくために ジャンルを超えた交流がスタート

2015年12月4日、東京港区の石垣記念ホールで、「全国「和食」連絡会議」が主催する第1回交流会「1204和食セッション」次代に繋ぐ和食の集い」が開催され、全国各地から志のある1000人が集った。いずれも和食文化の保護・継承に取り組む熱い思いを持つ人たちが、招聘された5人の登壇者を通して、活発な意見交換が行われた。

「和食文化国民会議」会長の熊倉功夫さん、「全国「和食」連絡会議」議長の服部幸徳さんの挨拶などに続いて壇上上がったのは、山形大学教授の江頭宏昌さん。江頭さんは山形県内の在来作物の研究者で、庄内地方の「羅沢かぶ」などが伝統的な焼き畑で生産されていることにも注目。保護活動にも積極的に取り組んでいる。この日は、羅沢かぶを毎冬焼き畑で育てている後藤勝利さん夫妻も山形から上京。イタリアンの手法で庄内の食材に新しい光を当てている「アル・ケッチェアーノ」の奥田政行シェフは、実際に羅沢かぶを「庄内焼き畑由来の野菜のピンチョス」に仕立ててふるまった。

続いて登壇したのは、台所研究室として知られる中村優さん。中村さんは、日本の食文化「おばあちゃんレシピ」を収集。一昨年から「おせち料理」にも着手し、YouTubeで動画を配信して若者や海外の人々に和食情報を発信している。

3番目は藤本智子さん。「ジャパン味噌プレス」の編集長で、オリジナルの即席味噌汁「みそまる」を考案。日本が誇る発酵食品、味噌のすばらしさを斬新な発想で伝えている。この日もトリュフチョココレートのような愛らしい「みそまる」を披露。会場の注目を集めた。

信州・諏訪の宮坂醸造の藤元夫人である宮坂公美さんは、ブログ「宮坂家の食卓」を通して、日本酒文化、郷土料理や家庭で食卓を囲む大切さを伝える活動に取り組んでいる。

最後は、福井県敦賀市の御昆布司「奥井海生堂」の奥井隆さん。1871年(明治4)から続く昆布商の主人として職人の技を継承。セッションでは、何年も熟成した「慶園い昆布」と新ものの昆布でひいた2種類の出汁を用意。参加者たちは、飲み比べた瞬間にわかる味わい深さの差に、改めて日本の知恵を感じていた。

生産者や研究者、映像作家、行政マンなど、さまざまな分野の人が集った交流会。この日12月4日は、2013年(平成25)に和食(日本人の伝統的な食文化)がユネスコ無形文化遺産に登録された日。「来年もこの記念すべき12月4日に会いましょう」と、会場全体で和食の新たな発展を誓った。

2015年12月4日、東京港区の石垣記念ホールで、「全国「和食」連絡会議」が主催する第1回交流会「1204和食セッション」次代に繋ぐ和食の集い」が開催され、全国各地から志のある1000人が集った。いずれも和食文化の保護・継承に取り組む熱い思いを持つ人たちが、招聘された5人の登壇者を通して、活発な意見交換が行われた。

「和食文化国民会議」会長の熊倉功夫さん、「全国「和食」連絡会議」議長の服部幸徳さんの挨拶などに続いて壇上上がったのは、山形大学教授の江頭宏昌さん。江頭さんは山形県内の在来作物の研究者で、庄内地方の「羅沢かぶ」などが伝統的な焼き畑で生産されていることにも注目。保護活動にも積極的に取り組んでいる。この日は、羅沢かぶを毎冬焼き畑で育てている後藤勝利さん夫妻も山形から上京。イタリアンの手法で庄内の食材に新しい光を当てている「アル・ケッチェアーノ」の奥田政行シェフは、実際に羅沢かぶを「庄内焼き畑由来の野菜のピンチョス」に仕立ててふるまった。

続いて登壇したのは、台所研究室として知られる中村優さん。中村さんは、日本の食文化「おばあちゃんレシピ」を収集。一昨年から「おせち料理」にも着手し、YouTubeで動画を配信して若者や海外の人々に和食情報を発信している。

3番目は藤本智子さん。「ジャパン味噌プレス」の編集長で、オリジナルの即席味噌汁「みそまる」を考案。日本が誇る発酵食品、味噌のすばらしさを斬新な発想で伝えている。この日もトリュフチョココレートのような愛らしい「みそまる」を披露。会場の注目を集めた。

信州・諏訪の宮坂醸造の藤元夫人である宮坂公美さんは、ブログ「宮坂家の食卓」を通して、日本酒文化、郷土料理や家庭で食卓を囲む大切さを伝える活動に取り組んでいる。

最後は、福井県敦賀市の御昆布司「奥井海生堂」の奥井隆さん。1871年(明治4)から続く昆布商の主人として職人の技を継承。セッションでは、何年も熟成した「慶園い昆布」と新ものの昆布でひいた2種類の出汁を用意。参加者たちは、飲み比べた瞬間にわかる味わい深さの差に、改めて日本の知恵を感じていた。

生産者や研究者、映像作家、行政マンなど、さまざまな分野の人が集った交流会。この日12月4日は、2013年(平成25)に和食(日本人の伝統的な食文化)がユネスコ無形文化遺産に登録された日。「来年もこの記念すべき12月4日に会いましょう」と、会場全体で和食の新たな発展を誓った。