

# だしのうま味 親子で納得

次代に和食文化を

## 京都文教短大で料理教室

京都文教短期大学(宇治市榎島町、安本義正学長)で13日、園部晋吾さん(45)親子料理教室が開か



れた。宇治市内の小中学生と保護者らが、園部晋吾さん(45)山ばな平八茶屋21代目若主人の指導で、かやくご飯や筑前煮、みそ汁の調理に腕を振るった。

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、だしをベースに旬の食材を無駄なく使いきる「おぼんざい」に新たなスポットが当たる中、「おだしのUMAMIを体験してみよう」と銘打って企画した。

公益社団法人「日本フードスペシャリスト協会」と共催、宇治市農産物直売所「あさぎり市」の協力で開いた。

食物栄養学科の教職員が中心に開いた

教室では、北榎島小、榎島小、木幡小の親子連れが園部さんのアドバイスを受けながら食材の持ち味を生かした調理実習を体験した。

だしや味噌、しょう油、みりんなどを調合した味付けに注意を払い、できあがった料理を試食で確かめた。

北榎島小5年の啓佑くん、4年の颯太くんと一緒に参加した中島富久美さんは「家でもみそ汁作りを子どもが手伝ってくれる。だしの取り方なども経験して、子どものうちから少しでも自分でできることを増やしてほしい」と話していた。

講師の園部さんは「子どもたちにもとつきやすい料理で

野菜のおいしさを知り、野菜嫌いの子を減らしたい」と話していた。

午後からは「京都から和食を未来につなげよう」をテーマにしたシンポジウムが開かれ、料理研究家の杉本節子さん(京都文教短大客員教授)が「町家文化と和食」と題して基調講演した。

園部さん、塚本能崇さん(宇治市農林茶業課長)、坂本裕子さん(京都文教短大食物栄養科教授)を交えたパネルディスカッションも開かれた。

【岡本幸一】

【写真は京都文教短大で開いた親子料理教室】

# 京都文教短大

## 和食を未来に伝えよう

### シンポと親子教室

宇治市槇島町千足の京都文教短期大学(安本義正学長)で13日、同大学主催のシンポジウム「京都から和食を未来につなげよう」が開かれ、各分野代表が和食の伝承に向けた私見

を述べた。

2013年、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界の注目も高まる中、「和食を伝えるために家庭や地域で何ができるか？」をテーマにした。

同大学客員教授で料理研究家、エッセイストの杉本節子さんが「町家文化と和食」の題で基調講演。京町家に生まれ、歳時記にある伝統食を継承。平安時代以降の京の食文化の変遷、「朝夕茶漬香物、昼一汁一菜」といった江戸期の京商家の食の習わしを紹介した。

また、「山ばな平八茶屋若主人」園部晋吾さん、市農林茶業課・塚本能崇課長、同大学・坂本裕子教授が、味覚、行

れぞれ講話。

そのあと森美奈子・同大学准教授がコーディネーターとなり、4人がシンポジストとなったパネル討論を行った。

園部さんは、京都市内で「給食をすべて和食に」と教育委員会へ働き掛けている」と伝え、杉本さんは「日常生活で運動量が減り、炭水化物を摂ることの恐怖がまん延している。おこめはおいしい」ということを再認識



し、「元々京都は野菜、漬物文化が発達し、メシと漬物が和食の基本だと発信していくべき」と口調を強めた。なお、シンポには70人が参加。園部さんを特別講師に、かやくご

飯、筑前煮、みそ汁を作る親子教室も開かれ、12組が献立に取り組んだ。【写真＝杉本さん、園部さん(左)らが和食の優れた点を伝える】