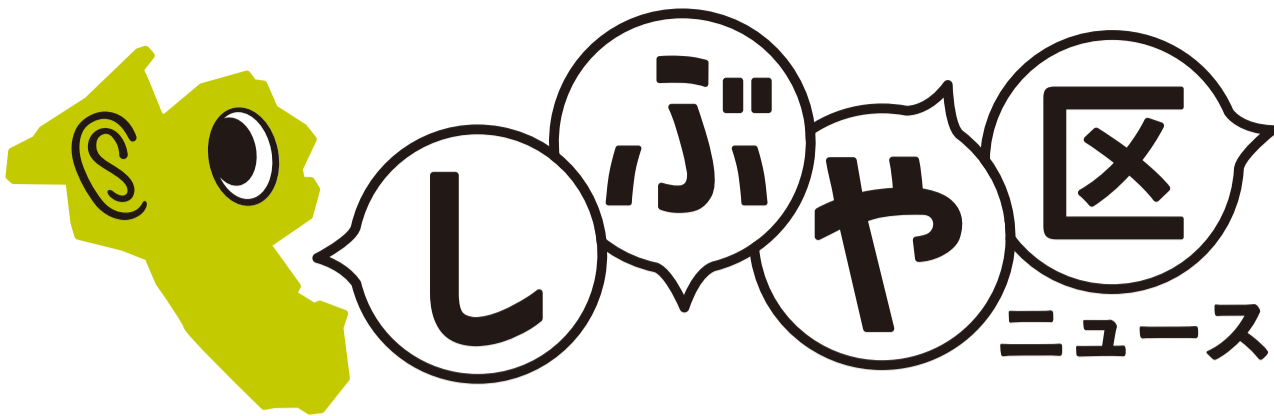


顔が見える。声が聞こえる。人をつなぐ。渋谷区からのお便りです。

令和2年
(2020年) 3月15日

No.1432



発行 | 渋谷区
編集 | 広報コミュニケーション課
所在地 | 〒150-8010 宇田川町1-1
電話 | 03-3463-1211 (代表)
HP | www.city.shibuya.tokyo.jp/
Twitter | @city_shibuya
Facebook | @shibuya.city
Instagram | @city_shibuya_official
LINE | @shibuyacity



(左) 和食給食応援団 事務局長 西居豊さん (右) 和食給食応援団 東日本代表 荻原将弘さん

和食の素晴らしさを子どもたちへ継ぐ。

和食献立による食育を、渋谷区と。

2 | 和食献立で守る、
3 | 和食文化と国産食材。

4 | 新型コロナウイルス感染
7 | 拡大防止に伴うお知らせ ほか

8 | 6月7日(日)は
11 | 渋谷おとなりサンデーの日 ほか

12 | 暮らしの情報
15 |

渋谷区基本構想が掲げる渋谷区の未来像「ちがいを ちからに 変える街。渋谷区」

和食献立で守る、和食文化と国産食材。

渋谷のラジオで
出張インタビュー

令和元年11月に区と和食給食推進事業を実施した「和食給食応援団」の事務局長・西居豊さんと東日本代表・笠原将弘さんに、和食献立の魅力や活動内容について伺いました。



和食給食応援団 事務局長
にしい ゆたか
西居 豊さん

和食は難しく考えず、
シンプルな献立で
十分です。

洋食中心の献立に和食を取り入れてほしい。

区では令和元年より11月を和食給食月間に定め、「和食給食応援団」に所属する料理人の皆さんと考案した献立を、区内の小中学校の給食で提供しています。まずは、和食給食応援団の活動について教えてください。

西居：国産食材を使った和食給食の普及を目指して、全国の料理人と活動しています。当初は笠原さんを含め9人から始まった活動ですが、現在は全国で84人の料理人が参加してくださっていて、和食献立の提案、児童・生徒への食育、そして調理講習や調理実演などの活動を展開しています。特に栄養教諭・学校栄養職員への講習には力を入れていて、全国で年間約80回行なっています。渋谷区では11月の和食給食月間の際に、区立鳩森小学校で食育の授業と講習を行いました。

この活動を始めたきっかけは何だったのでしょうか？

西居：大学卒業後に勤めていたマーケティング会社で、都会の若者に農業を手伝ってもらう地域おこしのプロジェクトを担当したんです。そのときに、各地の農業が荒廃しているのを目の当たりにして、食べる人と作る人が分断しているを感じたんですね。私は子どもの頃から祖父母の手伝いで、畑仕事をしたり、味噌や醤油を作ったりしていました。そんな原体験もあって、「もっと農家の人と食べる人をつなぎたい、一次産業を盛り上げたい」と考えて会社を辞め、農産物を全国に届ける卸業を始めたんです。そんな中、お付き合いのあった農家の人が、東日本大震災のあとに小学校で食の出張授業をすることになり、それに同行したことが私の最初の学校給食との接点です。そこで給食が洋食中心であることに驚きました。残食を減らすため、献立の大半が子ども好みの洋食となる傾向にあること、また現場の若い栄養教諭・学校栄養職員自身

も、和食に馴染みが薄いことが分かりました。「このままだと、和食文化がなくなってしまう。給食という場を活用して、国産食材の和食献立を広めたい」という思いを抱いた私が、恵比寿で人気の日本料理店を営んでいた笠原さんに相談したのがきっかけでした。

笠原さんは最初にその相談を受けた時、どんなことを思いましたか？

笠原：相談を受ける前は、家で子どもたちの給食の献立を見て「今はこんなおしゃれなメニューが出るんだな」と感じていたんです。でも、西居くんの話聞いて、和食献立が少ないことに危機感を持ちました。僕自身は家が和食屋だったこともあって、渋い和のおかずを食べて育ちましたが、子どもの頃はそれをあんまりおいしいと感じられず、やっぱり「カレーとかハンバーグのほうがいいな」と思っていました。でも今となっては、春になればたけのこの煮物や菜の花のおひたしが出るような家の食卓を通じて、食材の旬、日本の風物詩などを自然と覚えていたんですね。そういうふうには「食」は記憶に残るものですから、給食を通じて季節感や文化を学ぶことができたら素晴らしいなと思い、西居くんと動き始めました。西居くんの情熱に巻き込まれたと言ったほうが正しいかもしれませんが(笑)。

和食献立を通じて日本文化への理解を深める。

そんなお二人の出会いを起点として、全国に活動の輪が広がっていったわけですね。

笠原：そうですね、最初は僕の店がある渋谷区内の料理人仲間に声を掛けました。みんな「やりたい」と二つ返事でした。やっぱり、給食は自分たちも食べて育ってきたわけですし、料理人としてみんな興味を持っていたんだと思います。

西居：それに、料理人の皆さんは、和食の危機を肌で感じています。例えば、接客を通じて旬や年中行事を知らない人が増えていることに気付いたり、日本料理を志す若者が少ないことを実感したりしている。ですから、「給食を通じて和食文化を伝えよう」という活動趣旨に賛同していただけているのだと思います。

活動を展開する中で、心掛けていることは何ですか？

笠原：給食は、設備や調理法も限られますし、食材も安定して供給されるものや予算に合うものを選ばなければならないといった制約があります。その中でも、なるべく季節感を出して、白いご飯を中心としていろいろな味わいを楽しんでもらえるような献立を考えています。そして、食育授業をするときにはいつも「ごはんとおかずのバランスを意識しながら食べてね」と言っています。ごはんとおかずを順番に食べる、いわゆる「三角食べ」をしながら、口の中で味を完成させる「口内調味」は、日本人ならではの食文化だといわれています。三角食べをできない子どもが増えているので、言葉にすることを心掛けています。また、使っている野菜の旬の話、献立の料理と行事の話、なぜこの時期に日本人はこれを食べるのか、といった食への関心を高める話もするようにしてい

ます。和食給食をきっかけに、自分の国の文化を説明できるようになってくれたらいいなと、いつも考えています。

「応援」しなくても、和食が当たり前になるように。

これまで活動を展開してきた中で、最も印象深い出来事は何でしたか？

西居：平成25年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことです。それまでの2年間、私たちがやってきたことは間違ってたんだな、と実感しました。それを機に私たちの活動を「和食給食応援団」と名付け、また農林水産省の認定を受けました。そのあとは、いろいろな学校や自治体からお声掛けいただく回数が増えましたね。

笠原：給食の和食献立も一気に増えたように思います。世の中に一種の和食ブームが起きたというか、世間の関心が一気に和食に向かったのを実感しました。ただ、無形文化遺産というのは、無くなってしまふ危機にある民俗文化や伝統などを保護対象とするものなので、和食が消滅するかもしれない文化と認定されたということでもあるんです。ですから登録されて喜ぶばかりではなく、ますます危機感を抱かなければいけないな、とも思いました。そういう危機感がなくなり、和食が当たり前の献立になるようになって、「応援」する必要がなくなるのが和食給食応援団のゴールですね。

渋谷区の給食にはどのような印象を持っていますか？

笠原：米飯が週4回なんですよ。それは本当にすごいと思います。
西居：都内でも渋谷区は和食がもともと多めなんです。それは20~30年くらい前に、当時の給食の栄養士の皆さんが米飯回数や和食割合を増やす取り組みをされたからなんだそうです。そのときの献立や思いが今も受け継がれているんだと感じましたね。

今後、区で取り組んでみたいことはありますか？

西居：区内の小中学校には、日本以外のさまざまな国のバックグラウンド(背景)を持つ子どもがたくさん通学しています。そういった子どもたちの多様な食文化と和食文化を融合させた献立をみんなで一緒に食べて、理解し合う機会をつくれたらいいなと思っています。
笠原：和食給食応援団のメンバーの中には区内に店を持つ料理人も多いので、給食から広がる課外活動として子どもたちを店に招いて、魚をおろすとか、器について知るとか、もっと深く和食文化に触れる体験をつくれたらいいですね。

最後に、区民の皆さんへ和食との付き合い方のアドバイスをお願いします。

西居：和食の献立は、ご飯と汁物があれば、それだけで成立します。味噌汁を作るのに出汁を引くのが面倒でしたら、野菜をたくさん入れるだけでも十分おいしい。難しく考えず、まずは家族や仲間と一緒に和食を食べる機会をつくっていただきたいですね。



和食給食応援団 東日本代表
かさはらまさひろ
笠原将弘さん

「食」は記憶に残るから、
この取り組みを通じて
文化を伝えたいです。

笠原：味噌汁を作るときに顆粒出汁を使ってもいいと思うんですよ。ただ、週に1度くらいはカツオと昆布で出汁を引いてみると、「あ、こんなに味が違うんだな」という発見もあると思います。また、渋谷にはデパートやこだわりのスーパーも多く、ちょっといい豆腐やおいしい漬物などを買うこともできますから、そういうものをご飯と味噌汁に1品プラス。そんなふうに家庭で気軽に和食を楽しんでいただければいいなと思います。

笠原将弘さんプロフィール

昭和47年東京都生まれ。高校を卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業。その後、実家の焼き鳥の名店「とり将」を継ぐ。父親の代からの30周年を機に一旦閉店し、平成16年9月に恵比寿「賛否両論」を開店。和食給食応援団東日本代表を務める。

西居豊さんプロフィール

昭和57年大阪府生まれ。大学を卒業後、マーケティング会社に入社。平成21年に独立し、合同会社五穀豊稔を設立。農山漁村活性化のために一次産業の販路拡大を手掛ける。平成23年より学校給食のこはん食化、和食化に取り組み、平成26年和食給食応援団を設立。



▲元年8月 渋谷区和食給食献立研究会の様子



▲和食給食応援団の献立をもとに元年11月の和食給食月間に提供

西居さん・笠原さんのインタビューは3月17・24・31日に「渋谷の星」で放送します。

問広報コミュニケーション課広報係 ☎3463-1287 📠5458-4920

区立幼稚園・小中学校において、3月25日(水)まで臨時休園・休校としています。
皆様のご理解・ご協力をお願いします。 ※インタビューは1月31日に実施しました。

しづや区 × 渋谷 とは？
「しづや区ニュース」では毎月、「渋谷のラジオ」と連動したページを掲載。「しづや区ニュース」と「渋谷のラジオ」が連携して、人と人のつながりが広がる紙面を届けています。

周波数：
87.6MHz FM ☆公式アプリでも聴取可能
所在地 | 渋谷3-22-11 サンクスプライムビル1階 TEL | 6712-6876
FAX | 5778-9620 E-MAIL | info@shiburadi.com HP | shiburadi.com/