

あいのう消費者の会

# いきいき通信

発行 愛農消費者の会いきいき通信編集部

連絡先 愛農流通センター名古屋本部

名古屋市天白区井口2丁目903番地

## 移りゆく食文化

### ジャパニーズフード



Japanese Foodsと聞いたとき、あなたは何を思い浮かべますか？

来日してまだ日が浅いアメリカ人から、こどもの日の料理を教えてほしいと頼まれました。魚は食べない、あんは苦手、お菓子ではなく食事ということで、和食では行き詰り、春巻きの皮で『かぶと』を折り、その中に子どもの好きなものを詰めて御節句を表現することになりました。

そこから話がかみ合わない・・・かぶと折りの春巻きの皮にチーズマカロニを入れることに決まってからも、ジャパニーズ春巻きも作りたいと言われ、戸惑っていました。皮は何でできているのか？と聞かれ、小麦粉で作られたシートと答えたときに、彼女がつぶやいた『ライスペーパー』という単語から、あれ？と思って調べてみたら、中華春巻きとベトナムの生春巻きがジャパニーズフードとして海外のサイトで紹介されていました。

「えー、これは違うよ・・・？」と思いましたが、今回はその人がこどもの日に子どものために作りたい料理を作れることが一番大切です。

買い出しに行ったときに、ちらし寿司と赤飯、柏餅、ちまきを紹介し、かぶと折りの中華春巻きと生春巻きを作りなが

ら、「春巻きは私たちにとっては、中華料理とベトナム料理」なのだと話しました。

友人たちにこどもの日について聞いてみたら、「こどもが好きなものを家族そろって食べる」と。「お父さんと一緒に食べる」ことが特別で、メニューに関しては子どもが好きなもの以外に特にこだわりもなく、和食だった人はいませんでした（おやつにちまきまたは柏餅を食べるといふ人はいました）。

中華、ベトナム料理だけでなく、日本人向けにアレンジしたいろんな国の料理が日常の食卓に並び、しかも純和食メニューよりも多い頻度で乗って食べられている現状では、これが今の「日本人が食べている物」なんだろうな・・・小さい頃、明治一桁生まれの祖父が「すきやき、てんぷらは和食ではない！」と怒っていたことを思い出し、当時の祖父の気持ちがわかったように感じました。

それまでジャパニーズと聞いて頭に思い描いていたものと、現実とのギャップを突き付けられたように感じた出来事でした。頭では「海外では春巻きが、ジャパニーズフードと認識されていること」を妙にすんなりと納得してしまっ



たけれど、心が追いつけない、衝撃的な体験でした。(I)

## 命を頂くの意味を教えてください



映画『ある精肉店のはなし』を見て

武豊町にある蓮華院にて自主上映されたドキュメンタリー映画「ある精肉店のはなし」を見てきました。

会場には小さいお子さんも多くいて、屠(と)殺の場面があるようだったので、子供に見せても大丈夫な映像なのかなあ、と少し心配しながら始まりました。

映画の冒頭でいきなり牛を屠(と)殺するシーン。思わず「わっ！！」と声を出してしまうほど、驚いてしまいました。牛の頭をハンマーで殴り、気絶したところを絶命させ、手際よく解体してくのです。

私は今まで米や野菜や魚などは、どのような経路をたどって消費者の口に入るのかの知識はなんとなくあっ

ても、大きい動物（人に近いもの）になると、よくわからないまま口にしていたことに改めて気が付きました。

「いのちあるものから、いのちをいただいている。そして、私たちは生きていく。いのちに感謝しながら食する」ということを教えてもらった映画でした。

映画に出てくる北出精肉店の方々は「牛を殺すことが残酷だというのが、その殺した牛を食べることのほうがもっと残酷」とおっしゃっていました。北出さんの言葉からは力強いメッセージを感じました。

今まで、大量に買い過ぎたものを冷蔵庫で腐らせてしまい、捨ててしまっていた自分。「食べられなかったら残していいよ」と我が子に平気で言っていた自分。少し恥ずかしく感じてしまいました。まず、自分にできることから、始めてみようと思います。(N)

### あの頃思い出す 私のソウルフード



◎八百屋を営んでいた我が家は、母が手の込んだ料理を作る時間がありませんでした。年に2、3回母が作ってくれる巻き寿司といなり寿司は忘れられない味です。巻きずしを切っていると一番端っこを、そばで見ている私の口に入れて「どう？」と聞いた時の光景を今もはっきり覚えています。(M)

◎喫茶店のモーニングです。小さい頃はちょっと大人気分になりました。ジュースを注文しても大人と同じモーニングメニューがついてくる、とつてもワクワクした思い出があります。(H)

◎結婚して初めて中部圏を離れたとき、スーパーに赤みそがないのに驚きました。赤みそは全国的にはマイナーなんです。子どものころから慣れ親しんだ味なので、赤みその味噌汁を飲むとホッとします。(T)

◎焼肉のたれ(スタミナ源たれ)です。あり合わせの野菜と豚小間を炒めてたれをからめる料理

### ご意見は今後に生かしていきます 知多セール感想について愛農から

知多セールに関してのご意見を頂き、ありがとうございました。頂いたご意見は今後の売り出しに生かしたいと思えます。

#### ◎商品アイテムに関して

現状、天白店同様のラインナップをすることは来客数を考えて、非常に厳しい状態です。知多店で需要が高いもの、宅配で人気の商品をセールでのラインナップにしたいと心掛けております。また、こういったものを置いてほしいなどの意見がありましたら可能な限り対応したいと思いますので、お気軽に通信欄にご記入ください。

#### ◎お客様対応に関して

人員不足の問題で、お菓子のつかみ取りで人がついていない、売り場担当及びお客様との交流(情報交換)不足という点をご指摘頂きましたが、当日人員は限りがある為、今以上に増やすことが出来ないのが現状です。次回からは、現場全体を見まわせる人員を配置し、来店されたお客様の要望に極力応えられるように人員を配置したいと思います。

#### 7月の天白店セール感想を紹介

☆子ども達はお餅つきをととても楽しみました。お餅を食べることが一番の目的で、喜んでましたが、最初にお米をつぶすことやその理由、くっつかないように水を使うこと、息を合わせることの大切さなどを丁寧に、自然な感じで楽しく教えて下さり、そのこととても喜んでいました。子ども達みんなにつかせて下さったのも、ありがたかったです。(I)

#### 編集後記

8月&9月号2部に分かれてソウルフード記事をお伝えしました。いかがでしたか?皆さんの沢山の想いや懐かしい気持ちが出来てきて思わず頬が緩みました。作ってみたいな~そんなレシピもあったのでは?楽しい通信になりました。有難うございます。(ゆ)

ですが、子どもの頃良く食べました。全国どこにでもある物だと思っていました。が地元限定商品(青森)でした。(M)

◎祖母の自家製「ひしお」です。「ひしおの麴」を購入し、発酵させてみましたが、美味しうけどなんだか違う。祖母が元氣なうちに作り方を聞いておけばよかったです。それから、梅干し!祖母、母、私と漬けていますが、昨年も母の梅干しの方が美味しかったです。ちょっとくらいの不調なら梅干しで治っていた気がします。(F)

### 草が茂り、たくさんの野菜が実る夏 自給村だより

夏の盛り7月後半。ウグイスの鳴き声がセミへと代わります。野上がりも済んで田に入らなくなり、主な仕事は畦の草刈り、畑の草刈。そして、一年で一番賑やかな夏野菜の収穫です。



青空の下、ピンク色の金ゴマの花

固定種のトマト、ナス、ピーマン、熊本の地きゅうり、ズッキーニ。紫蘇も大きく茂っています。ニラの花が咲きそうになり、急遽収穫しました。

大豆はサヤが付き始め、金ゴマもピンクの花が咲き、サヤが育っています。これらは、玉ねぎ収穫あとのマルチに植え付けたため、土寄せができず、倒伏予防をどうするか迷っているところです。

忙しくて目の届かなかった畑は背の高さくらいに草が茂っており、限られた人数でどう畑を管理していくのか、これから自給村でどんなことをしてみたいかなどを、みんなでお話ししました。

暑い夏のこの時期のお楽しみは、山に自生するミョウガです。きゅうりと紫蘇とともに刻み、お昼にいただき、ほてった体を鎮めます。

あと1ヶ月で稲刈りです。(8月23日、伊藤嘉野)