

Relais & Chateaux Gourmet Fes.

大人の食育

ルレ・エ・シャトー グランシェフ

二人のGrand chefが食の未来を考え、今伝えるべきこと



Otowa restaurant

オーナーシェフ

音羽 和紀



ヒカリヤニシ (扉グループ)

統括総料理長

田邊 真宏

2019年7月18日(木)～19日(金) 2日間で行われる大人の食育イベント

食育を考えるにあたり、郷土料理を実際に体験し、土地の食材を見て、地ならではの食材加工技術を体感し、実際に郷土色ある料理を味わう。現代の大人が未来の大人たちに向けて今何が必要かを考える。

<< スケジュール >>

7月18日 郷土料理、農園、その地ならではの気候風土で出来る食材を視察 (半日)

11:00 ヒカリヤ集合・・・送迎車で池田町へ。池田町では、郷土食で昼食。その地で育った産物、独自の調理方法で作られた地元では懐かしい他県では珍しい地域固有の料理を堪能。

13:00 信州ゆめクジラ農園へ移動し、この地で育った野菜の視察

15:00 ヒカリヤ近くのお味噌屋さんで味噌の不思議を学ぶ。16:00頃 (解散)

7月19日

16:00 音羽シェフ講話

17:00 アペリティフ

18:00 ディナー

7月18日 (木) 食育ツアー ¥2,500 7月19日 (金) ディナー (アペリティフ含む) ¥16,000

※ご料金はお一人様、消費税、サービス料込、ドリンク別でございます。



二人のGrand chefが考える食育



子ども達の味覚形成

味覚は9~10歳くらいまでに完成すると言われています。それまでに、自然の中で育まれた本来の素材の味を経験させることがとても大切になります。自然の中で育ったものにはいろんな風味が含まれ、実は甘味、塩辛さ、苦味、酸味、旨味が交じり合った味なのです。活きた素材のふくよかな味わいが子どもの味覚を含めた五感を育てるのです。

もし、この時期添加物の多い食品ばかり食べていると、その味に慣れ、その味が美味しいと感じ、そのような味を求めつけることになってしまうのです。便利ですから気軽に利用してしまいがちですが、子どもにはできるだけ手作りの味を感じてもらいたいです。なぜなら、自然の恵みの美味しさを知り、本物の味を味わう喜びを感じてほしいのです。私たち人間も自然のサイクルの中で生きていることを実感し、正しい食べ方を身に付け、その土地の食文化を伝えてほしいからです。

食卓を豊かに

僕が考える食育というのは、子供達の“食卓を豊かに”にすることです。

この食卓を豊かにという意味は、お腹を満たすだけではなく、心、気持ちも豊かになることです。昔は、家々の食卓には家族みんなが集まり、和気あいあいな団欒が生まれていました。それは、当たり前の日々であり、家族の健康だったり心境を家族みんなが共有できる場でもありました。

でも、団塊の世代が自分たちの生活環境、家族を求めて、巣立ちをするようになってから、徐々に食に関する考え方も変わってきたと感じています。日本は、食べあう食卓の時代から、本当に多くの食を自由に選択できる時代になりました。時代の移り変わりは大きな代償も生ませてしまいました。

和気あいあい、団欒のない食卓

核家族が増え、食事を楽しむ店が増え、どこにいてもおなかを満たすことができるようになる。核家族から、さらに孤独の食卓に変化してしまっただけです。

当然、友達や恋人との食事は楽しく素晴らしいものですが、おじいちゃん、おばあちゃん、お父さん、お母さんのいない食事の場では、日本食の作法、そして、その地の気候風土を反映させる郷土料理、季節の伝統やしきたりが無く、でもその昔臭いと言われるかもしれませんが、日本の文化である団欒で生まれるこの大切なことが学べる環境にないことこそが、今の子供達に私たち調理人が伝えてあげべきことなんじゃないかと思うんです。この時代に生を持った子供たちに、“和気あいあい”を取り戻すきっかけを作るべきであり、その為には、未来の大人ではなく、私含め現代の大人たちが“和気あいあい”がどんなに素晴らしい効果を自分や周りの家族や友人たちにもたらしてくれるのかを感じる必要がある。そう感じたので、今回の企画を私の師匠である音羽シェフと私の二人から、まずは私が住む信州から実現させることにしました。



ヒカリヤ ニシ 〒390-0874 松本市大手4-7-14

Tel.0263-38-0186 Fax.0263-38-0234 11:30am~1:30pm / 6:00pm~9:00pm (水曜定休)

http://www.hikari-ya.com/ Email : info@hikari-ya.com

※写真はイメージです

