

「美味しい」を広げたい

新潟県佐渡市立新穂中学校

三年 樋口天音

シヨーケースに並んだフルーツタルトはきらきらナパージュされてまぶしいほどに輝いていた。ドレスアップされたフルーツたちがまるで宝石のよう。私はうわつと目を奪われた。

佐渡から船で二時間半。いつも見る田んぼの景色とは違う初めてのデパ地下に私は気持ちが落ち着かないほどドキドキしていた。

(誰が、どんな風にしたらこんなに・・・)正月を迎えるデパ地下の雰囲気は明るく、おせち料理がぞろつと並び、威勢のよい肉屋の声が心地よい。賑わう人々。流されて横目に見る野菜料理も彩り美しく、生き生きとしていた。まるで夢の中に入ったような気分だった。

私は今、食べ物にすっかり魅了されている。古くから日本には、様々な食文化がある。そして、日本人が大切にしているのは「心」。食材を大切にすること。長い年月をかけて日本人は多くの技術を生み出してきた。例えば醤油。香ばしさと独特の甘み、辛みを持つ醤油は、日本では味付けには欠かせない発酵調味料のひとつだ。どの家庭でも常においてある醤油だが、その歴史は弥生時代にまでさかのぼる。醤油は大豆からできた調味料で、大豆からは醤油だ

けでなく、様々なものができている。豆腐、味噌、納豆といった家庭の必需品から、きなこ、湯葉、油揚げなど、大豆食品は日本の食生活に多く利用されている。それらは古くから伝わる、今でもなお大切にされてきた先人の知恵と技術と心によって生み出された日本文化ではないか。納豆などは外国人からしてみれば、ネバネバした不思議な食べ物である。しかし最近では、納豆をアレンジする食べ方も増え、納豆好きな外国人もいるという。発酵の文化を発展させ、今日まで食べられてきた大豆という一つの食材から多くの食品を生み出す日本の技術には驚かされる。普段食べている食材の原点と広がる可能性。その可能性は無限にあるのだろうか。

しかし最近はどうだろう。米や野菜などの自給率の高い食品を中心とする食生活から、肉や油や加工食品を多く摂取する食生活へと変化が見られる。日本の食料自給率は年々低下し続けているのだ。

私の通う学校では、毎日食べる給食がコンテナに残ったまま給食センターへ返されている。もったいなくてつい、その行き先が気になってしまう。ある日の献立「ごはん、飛び魚のフライ、コーンのおひたし、ニラ玉汁」にしても、そこには、どれだけの人々の嬉しさや、大変な思いが詰まってここへ運ばれてきたのだろうか。どれだけの水が使われ、どれだけのエネルギーや日数が費やされたのだろうか。そんなことを考え出してしまうと、軽い気持ちで残すことができなくなってきた。心からありがたいなど感謝しながらいただく。余ったおかずを持ち帰って母に味見してもらいたいくらいに美味しい。一度先生に聞いてみたことがあるが、食品衛生上そんなことはできないそうで、残念だが仕方がない。帰宅後、大好きな献立「きりざい」について母に説明し、台所で一緒に作ってみたこともあるが、思うように味の

再現ができなかった。多くの材料で作る美味しさや、大勢で食べる美味しさも含まれているのかもしれない。

私が住んでいる新潟、佐渡。そこには自慢できる食べ物がある。新鮮な魚介類から、越後姫いちご、さくらんぼ、りんご、おけさ柿、素材そのものが美味しいのももちろんだが、それらを何か新しい形で加工し、発展させる可能性はまだまだあるのではないかと思う。例えば食材として島外へ流通させるだけのものについてはもう一度見直して、島内で保存のきく加工食品に。素材の組み合わせによって佐渡でしか作れないお惣菜やスイーツもこれからもっと生まれてくるだろう。また、人の味覚は様々で、食品の多様性でもいったらよいか、「こんなもの」と地元では目を向けられていないような素材が今後、はうまく活用できるかもしれない。国内で売れず、海外で大人気というような現象も起こってくるかもしれない。「可能性は無量大よ」と、あの日デパ地下の美しい商品たちが、私にそう教えてくれたような気がする。

日本の食文化、和の心を世界に広げていきたい。一人一人が毎日「いただきます」という日本にしかない言葉を大切に、残さず食べることで生産者と消費者の気持ちは繋がっていくのではないか。米を主食として一汁三菜を基本にバランスが考えられた「和食」。日本は四季がはっきりしているからこそ、それに合わせて工夫されてきた食べ物。今、世界で健康的で美しい料理として和食が人気を集めている。日本人の繊細さと技術を忘れることなく後世に繋げ「美味しい」を世界に広げたいと思う。

作文を書くに当たって

例えば一つのかぼちゃを見ているだけで自然と笑顔になれるのです。どんな料理をしてあげようかな、同じ食材でも家庭によって姿を変えるからです。それが食の魅力だと私は思います。文章にすることで、食の可能性についてこんなにも考えが広がると思ってもみませんでした。「美味しい」を広げるとても良い機会になりました。