

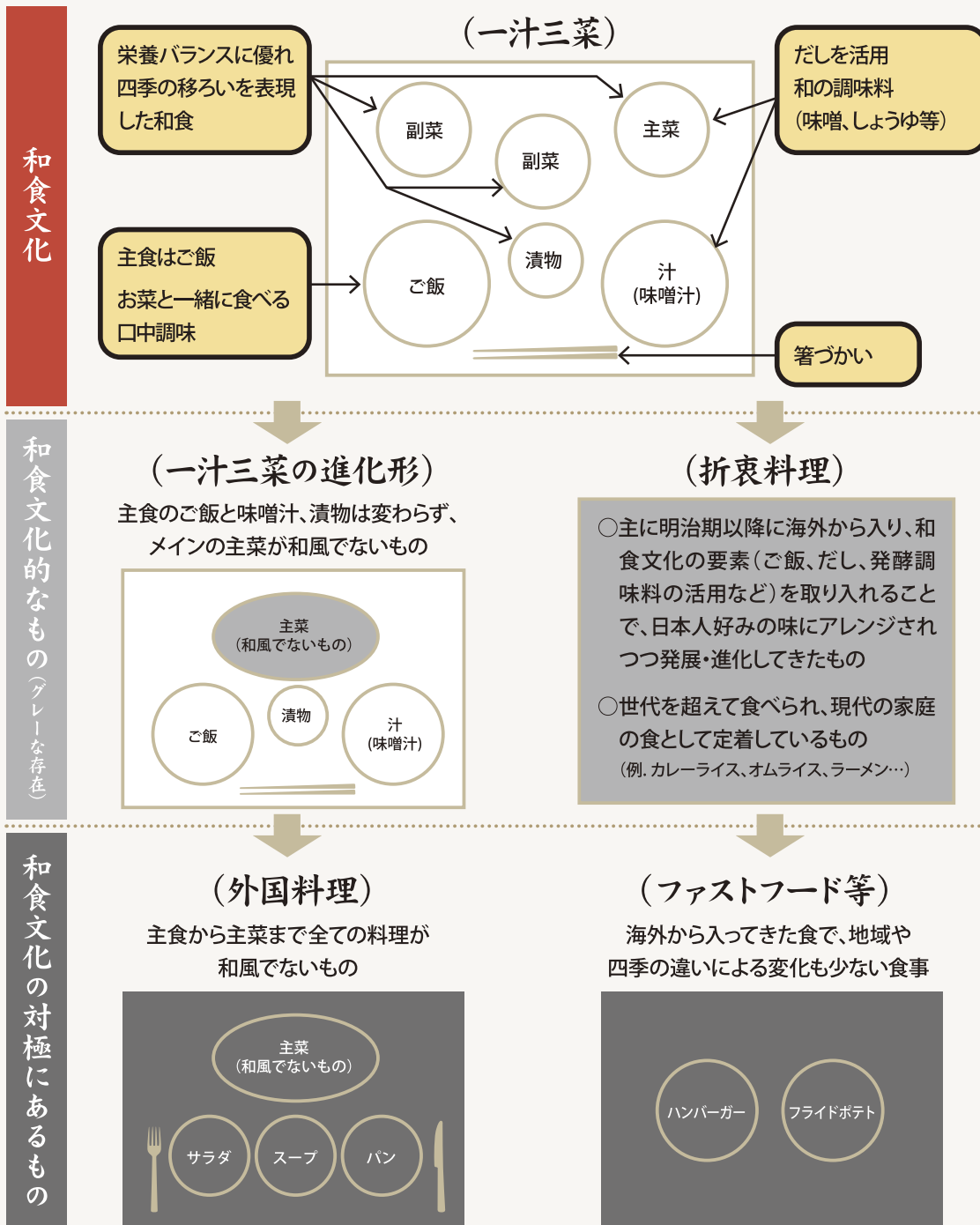
提

当てるのが、実態を理解するためにも重要です。このため、検討会では、グレーな存在にも留意した上で「要素ごとの分類」と「各要素の組み合わせによる分類」について、検討・議論されました。

要素の組み合わせによる分類

- 様々な要素を組み合わせることで実際の食事は行われます。
- ここでは、献立を例に、各要素の組み合わせ次第で「和食文化」、「和食文化的なもの(グレーな存在)」、「和食文化の対極にあるもの」の3分類に分かれることを簡単なモデルで示してみました。一汁三菜という和食の基本形を守っても、構成要素が変わると、和食文化から離れたものになっていくことが分かります。
- 検討会では、このような考え方について、各要素をスコア化することでより明確に整理できるかもしれないといった議論もありました。

食材×調理×食べ方×日本の伝統の組み合わせを献立の形で表現・整理(試案)



和風:「和の食材」又は「和の調理法」のどちらか、もしくは両方を使用して調理されたもの。

三世代 + 料理人、意見交換会での意見。

おばあちゃん世代・母親世代・若者世代が和食についてディスカッション。

栃木

私がいなくなった後、お母さんはこういう料理を作っていたなと思い出してくれて、それが我が家の料理として残っていけば幸せ。



子どもたちと一緒に作って食べて、「楽しむ」ということを伝えることが重要かなと思う。

実際に和食を作っている方に学校に来て頂いて、話を聞いたり一緒に作ってみたいすることで、和食への興味が湧いて、料理をしたいと思う人も増えると思う。



好きになってもらうには、興味を持ってもらうことが一番。

山形

和食＝郷土食だと思っています。季節になると食べたい、口の記憶として残り、採れる景色が目には浮かぶ。これこそが和食ではないか。



普段の朝食はパン中心。和食は作るのに手間が掛かるイメージ。でも、大黒様のお歳夜に作るハタハタの田楽など、行事食は伝わってほしい。



何が大切かといえば、まず作る。こと。気負わず料理を楽しんでほしい。

長崎

子どもができることは手伝ってもらい、家族で食卓を囲む。そこで子どもはいろんなことを学び成長していくのではないか。



伝えていくことになれば、それは自分の役割。家の味を子どもに伝えていくのは自分だと思う。



本格的な和食を通して日本文化にふれる機会も必要。



みんなが向き合っていることが大事。それが生きていくことの証ではないか。

神奈川

幼稚園では野菜の種まきから収穫までをし、それを自宅でも子どもと一緒に料理する。家族一緒に食卓を作る時間も必要。



私たちが和食を作る側になることが必要。



和食を身近なものに感じるのが大切。



ご飯食を中心とすることで和食への愛着が湧いてくる。

