

## 昔の味

福田 理恵

『幼児の教育』のカットをお引き受けして早いもので三年目になりました。結婚生活四年目、週二日大学の助手の仕事以外はほぼ家庭中心の日常です。そんな生活の中で、私を感じていることをお話ししましょう。

「料理は作ってみるのも楽しい、食べるのはもっと好き」と家庭を持つ以前、よく思ったことでした。ところが実際に家庭生活を営み始め、子供が生まれてからというもの、こんなにもお金と時間と労力のかかるやっかいなもので、重荷にすら感じて出来ることなら食べることを省略したいとさえ思うようになっていました。だからといって気軽にやめることも出来ず、家族の健康を守る為に栄養面を気付かう手作り派でありたいと思うのです。こんな矛盾に悩みな

がらよい解決法はないのかと台所仕事を考え直すことにしてみました。まずは研究家諸氏の意見を図書から探してみると、なる程先輩家庭人たちの素晴らしい知恵に驚嘆し触発されてさっそく合理化プランを実行することになりました。下準備・ゴミ処理・掃除を合理的に考え手間を省き、又料理は時間がかからず出来るものを種類別にレスピカードを作って整理するなど工夫をこらすうち、苦であった台所仕事が有意義にさえ思えるのでした。いろいろな情報を集めていると省こうとしていた自分のエネルギーが台所を中心に食生活を考える方向へどんどん注がれていることに我ながら驚きを感じます。

食生活を健全に保つことは体の健康を守ると共に人との心の豊かさを培う為、重要であることが解っていたながら都会派現代人の忙しさがそうさせるのでしょうか、健全さを欠く傾向にあります。時間の余裕を得る為のさまざまな工夫が流通食品関連企業のお膳立ての上にあの手この手で進められています。それぞれの善悪を問う間もなく、私たちの食生活はこれらの企業の仲立ちなく成り立たなくなっているのも確かなことです。

日本人の中には「食は明日のエネルギー」のみと考え、食べものについて表立ることや、時間・労力をおしませ費すことを嫌う傾向があります。簡単に食事を済ませ、他にしなければならぬとくさんのことに一生懸命な日本人には必然なことなのでしょう。現に私も食生活の合理化を真剣に考えているのですから。

子供の世界はどうでしょう。彼らは流通食品企業の大きなターゲットとして捕えられ、食生活での国際的にかつアツシヨンを素直に受け入れています。具体的に言えば昔ながらの米・みそ・醤油・酒などの旨味より国際的な洋風の味、マヨネーズ・ケチャップ・バター・粉の旨味をより好んで受け入れているのです。実際後者は日本の味覚にまるやかさと変化をあたえているといえるでしょう。幼年時代から米食中心の野菜・みそ・醤油で育った人々ととり、この新しい味に素直になれないでしょうが、だからといって昔の味の単調な変化に乏しい戦前型食生活に逆もどり出来ないでしょう。なぜなら日本人の旨味に対する反応が多様化して豊かになっているからです。そうかといって昔ながらの味を切り捨て、新しく日本の味として定着し

た洋風な味を最も日本的な味として言いきることは可能でしょうか。少なからず子供はその洋風化の食生活の真只中に置かれている現在、米・みそ・醤油が過去の味になろうとしている予想はつきます。

日本料理が料亭の味になり、高級化が進みもはや一般大衆の日常料理でありえない今日、現代日本人の食生活は国際化の方向へ進まざる得ないことを米・みそ・醤油の良さを知っている人々は悲しい現実として受け止めるだけでよいのでしょうか。私は若い世代の母親達がこれら昔ながらの旨味について理解を深め、現代的に生かす工夫を願わずにはいられません。

米国では醤油クッキングの流行、日本型食生活への見直しが話題にのぼっています。それらが逆輸入の形でにわかには日本の食生活を考え直そうとする動きが一部にあるようですが、あくまでこれら日本人ながらの味が和風西洋料理化されるのではなく、現代日本料理として独立してほしいと思います。次の世代を担うわが子には日本固有の旨味をなじませて、好きになってもらうよう、私なりに努力したいと思っています。