

# 私の意見

my opinion



はや かわ とし え  
早 川 敏 江

株式会社タキモ本店 代表取締役

## 今こそ家庭で 愛知の味を

愛知県の郷土料理といえば、ひつまぶし、名古屋コーチン、味噌煮込みうどん、味噌カツ、きしめん、どて煮等が「なごやめし」として全国的にも有名である。しかし、これらの郷土料理を家庭の味、いわゆる「おふくろの味」と答える人より、「給食や外食で食べたことがある」と答える人の数の方が多い。給食や外食で食べたことのある地域は、地域の祭りや郷土料理を保護するために無形文化財の登録に新たな基準を設けるといふ。少子化やコロナ禍で人々の集いが難しくなり、それらの継承が危ぶまれるからという理由である。同じように2013年ユネスコにより和食が無形文化遺産として登録され、先進国で和食への関心が高まっている。

一方、日本では食の多様化が進み、とりわけ家庭での米、味噌、魚離れ、いわゆる和食離れは顕著である。さらに女性の就業率上昇により、家庭内調理時間が減少し、インスタント食品技術の進歩は枚挙に暇がない。

そうした中、愛知県では、学校給食に旬の地元の食材を使い郷土料理のメニューを取り入れ、愛知の食文化に触れる機会を作っている。もはや行政が積極的な支援策を講じなければその土地の伝統の礎となる食文化さえも守れないのが現状である。

愛知独特の食文化は、濃尾平野で育つ米、農産物、三河湾、伊勢湾や木曾三川の魚貝類による豊かな風土の産物であることは言うまでもない。さらに、愛知県のみならず本来の和食の出汁や薬味によってその食材の持つ旨味を引き立てる調理工程や技術もまた守るべき伝統である。

和食は、日々の何気ない家庭料理としてだけではなく、その地方に根づいた冠婚葬祭、神事、伝統芸能とともに郷土料理として親しまれてきた。まさに郷土の風土と文化に育まれた世界文化遺産ともいえるものであると思う。

自然の食材が豊富でかつ身近に手に入る愛知県。コロナ禍でのリモートワークや外出自粛により食スタイルが変化し、家庭で楽しむ手づくり料理が見直されている今こそ和食をあらためて見直してみたい。かがある。「名古屋めし」だけではなく、新しい新たなふるさとの味は案外容易に見つかるかもしれない。清少納言は「春はあけぼの」、真似て私は「春は香」と言ってみよう。春野菜はあくが強いものが多いが、香り高くとても美味しい。食材を舌で味わう以上に鼻の奥に抜ける香りを楽しむ、と言ったほうが的を射ているかもしれない。山崎川の桜の木の芽が紅みを帯びるころ、ひとつの椀のなかのさまざまな香りや彩りで春の訪れを感じてみてはいかがだろうか。

1962年名古屋生まれ。2010年に食品卸「株式会社タキモ本店」専務取締役就任。現在は、1万円以上の商品を扱う同社の代表取締役として、素材へこだわり本物の味をお届けすることを追求している。2019年「日本食糧新聞」中部外食産業特集で「女性とママの視点」を掲載。本誌「月刊なごや」で2015年12月号、2020年2月号にエッセイを掲載。日本ベンチクラブ会員。