

食卓彩菜



Vol.11
平成 26 年 9 号

.....
マーマフーズ代表の伊藤です。
この度は「毎日のお惣菜」頒布会
をご利用いただきまして誠にあり
がとうございます。

お客さま方の食卓に彩を添える
季節の旬のお惣菜を、これからもひ
と品ひと品、まごころを込めてお届
けいたしますので、味付けやメニ
ュー、サービス等についてお気づきの
点がございましたら、同封のながき
などで、何なりとご意見を賜りたく、
宜しくお願い申し上げます。
今回は、昨年一二月四日のアゼル
バイジャンのバクーで開催された
ユネスコ（国連教育科学文化機関）
第八回政府間委員会で、食文化が自
然を尊重する日本人の心を表現し
たものであり、伝統的な社会習慣と
して世代を超えてうけつがれてい
ると評価して無形文化遺産に登録
されました「和食」について登録さ
れるまでの経緯と私自身の勉強も
兼ねてお話ししてみたいと思います。

今回の無形文化遺産登録の最初
のきっかけと強い想いで進めてき
たのが、京都の料理人の人々中心に
なつて日本料理の発展を図る為に
設立された「NPO法人 日本料理
アカデミー」です。

理事長さんは京都の割烹「菊の
井」の村田吉弘さんで、副理事長さ
んは京都日本料理店「たん熊 北
店」店主の栗栖正博さんです。

（余談ですが私は京都菊の井さ
んには食べに行つたことがありま
すが東京のミュシユラン二つ星の
菊の井さんにはまだですので一度
は食べに行きたいとは思っており
ます）。

2004年の設立当初より「正し
い日本料理を伝えたい」という想い
で文科省に嘆願書を何度か提出し
ましたが全て門前払いになってい
たそうです。それでも活動を続け
てきたのは、日本料理の料理人とし
て自分達が文化として愛してきた「和

食」が三十年後、四十年後に果たし
て残っているかとの不安と危機感
だったそうです。

文化庁は無形文化遺産に「食とい
う分類はない」との事で取り上げな
かつたそうですが、今思えば前例を踏
襲する行政に対して早すぎた提案
だったという事ですね。

2010年にフランス料理が文
化遺産に初めて登録されると、村田
理事長ら急がねばとの思いを強く
して、平成二十三年六月六日に地元
の京都府知事に要望、二十三年六月
九日には京都府から国へ政策提案
がだされ、日本食文化の世界文化遺
産登録に向けた検討会が七月五日、
八月十九日、九月二十七日に農林水
産省で開催されました。

活動から七年初めて文化遺産登
録の申請に向けて動き始めた。

次回へ続きます。

「食べて健康に」をモットーに、
今後とも美味しい手作りのお惣菜
をお届けする事で、皆様の健康づく
りのお手伝いをさせていただきます。
すよう頑張つてまいります。

引き続きご愛顧の程、宜しくお願
い申し上げます。



宮沢賢治を偲んで… 「賢治祭」

花巻だより

「北上川の辺をウラウラ歩いている変わり者のカマドケシ（かまどを返す=破産する）息子」。

これが私の祖母が幼いころ宮沢賢治に抱いていた印象です。私の祖母の生家(現在はありませんが)は賢治の生家の近くにあり、賢治の父はお茶飲み話に寄っては、よく「あいづ（賢治）に店まがせると（任せると）カマドケシしてしまう（破産してしまう）」と、こぼしていたようです。宮沢賢治の生家は質屋を営んでおり、お金を借りに来た人を相手にしていると「おどさん（お父さん）、こまっているんだがら高く取ってやれ(質草の評価を高くしてお金を多く貸してあげて)」と後ろから声をかけ、自分（賢治）が相手をするると質草も取らずお金を貸してあげることもあったそうです。まさに「雨ニモマケズ」の精神ですね（笑）。賢治の父のこぼしている言葉を聞いて育つた祖母は、私が賢治の本を読んでいたりすると「変わり者だと思っていたけど、こんなに有名な人になるとは思わなかった。」と話しておりました。その宮沢賢治の命日の9月21日に、毎年「賢治祭」が弊社の近くにあり「雨ニモマケズ」詩碑前で夕方（16:00～）開催されます。献花や詩の朗読、賢治作品の歌の合唱、野外劇、郷土芸能などが篝火（かがりび）の中で行われ、厳かに「宮沢賢治」という偉大な先人を偲びます。秋の夜長、久しぶりに宮沢賢治の童話でも読んでみませんか。