

協議会だより

DHA・EPA協議会
〒151-0062
東京都渋谷区元代々木町 32-7
(財)日本水産油脂協会新館内
TEL & FAX: 03-3469-6931
URL: <http://www.dhaepa.org/>
E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

株式会社テルヴィス 小林 裕昌

日本の伝統食

マクロビオティックなどを含めた欧米諸国の日本食ブームに影響されて我が国でも伝統食が見直されるようになりました。四方を海に囲まれた海洋国家である我が国では古来より肉食よりも魚介類を食すことを好んでいました。中公新書『食の文化史』(大塚滋氏著)にも、肉はシシという和訓とニクという呼び方しかないのに対して、魚はサカナ、ウオの他にマナ、イオ、トト、サコ、イロクズ、オロクズなどと呼び名も多くそれだけ好まれていたことが窺えます。サカナの語源は、「酒菜」で酒と共に食べるおかずの総称でした。それが特に上等なものとして魚のみを呼ぶようになりました。天武天皇の時(676年)に初の「肉食禁止令」が出されたとあり、法令によっても肉食を避けてきた歴史があります。日本の伝統食は魚を尊び調理法など工夫することで培われて来たと言えます。

昨年7月の研究会で東京海洋大学の和田俊教授にかつお節についてご講演いただきました。かつおは貝塚などから骨が見付かっていることから伝統食の大切な食材であったことが分かります。江戸時代の鎖国によって旨味という独自の味覚を獲得した後はかつお節としての利用が大衆化しました。ご講演で特に興味深かったのは、伝統的な製法によるかつお節には削る前であれば、酸化されやすいDHAやEPAが保存されているというお話しでした。拝聴しながら子供の頃に毎朝かつお節を削るのが日課だったことを思い出しました。自分にだけ任された仕事に対する喜びは、作業の楽しさを凌いでいました。誉められたくて上手に削る工夫をしました。その経験は学校では得られない貴重なものです。今思えば家族の健康にも知らないうちに貢献していたことにもなります。忙しい現代ですが、毎朝のかつお節削りは食育のためにも次世代に残したい大切な文化だと思いました。

震災から一年。出張先で読んだ新聞に義援金や水産庁の援助によって東北の太平洋沿岸の漁業や養殖業の復興は徐々に進んでいると報じられていました。反面、水産加工所の復興が進まないために例え豊漁であっても思うような収入が得られないという問題に直面しています。そこに働く人達の雇用問題はさらに深刻です。東北の美味しい魚が一日も早く食卓に上ることを切に願っています。それには鮮魚はもちろん冷凍品、干物、缶詰などの加工品も含めた本格的な復興が必要になります。私達に先ず出来ることは風評被害に惑わされることなく東北の魚を今まで以上に食べることです。それは伝統食に欠かせない大切なおかずを守ることになるからです。

《第15回通常総会のご案内》

改めてご案内を申し上げますが、第15回通常総会を以下のとおり開催いたします。開催場所が昨年とは異なりますので、お間違いのないようお願い申し上げます。

日時: 平成24年5月18日(金)14:00 ~ 19:00

場所: 薬業健保会館 〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-17-2 TEL: 03-3581-1231(大代表)

総会・講演会 5階 大会議室 14:00 ~ 17:00

懇親会 4階 食堂 17:00 ~ 19:00

《幹事会のうごき》

平成24年2月10日(金)15:00~17:00に(財)日本水産油脂協会新館において平成23年度第10回幹事会が開催された。

- ・協議会の収支は平成23年度も支出超過が予想され、その改善策が検討された。経費削減と共に、新規会員の勧誘を実施することとした。
- ・平成23年度事業報告が事務局より提示された。
- ・公開講演会の講師について検討した。