

平成 26 年 2 月 26 日
「ごはん食等の普及推進事業」広報事務局

報道関係各位

<事後リリースのご案内>

「ごはん食推進フォーラム」

～世界に誇る、私たちの和食～

～東京農業大学名誉教授・小泉武夫さんによる基調講演・日本料理「分とく山」野崎洋光さん
考案の「“ごはん”を中心とした和食」披露・有識者によるパネルディスカッションを実施～

- 日時 : 2月26日(水) 11:00～14:00
- 会場 : ザ・リッツカールトン東京 グランドボールルーム
(港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン)
- 登壇者 : 小泉武夫さん(東京農業大学名誉教授)
足立己幸さん(女子栄養大学名誉教授)
福田浩一さん(株式会社ローソン 米飯部部長)
久川桃子さん(「ecomom」編集長)
戸田顕司さん(「日経レストラン」編集長)

「ごはん食等の普及推進事業」広報事務局では、和食のユネスコ無形文化遺産登録にともなう日本の「食」への関心の高まりを受け、一汁三菜を基本とする食や伝統的なごはんを中心とした食の魅力を伝える「ごはん食推進フォーラム ～世界に誇る、私たちの和食～」を、2月26日(水)ザ・リッツカールトン東京にて、開催した。(農林水産省委託事業。参考 <http://washoku-gohan.jp/>)

本フォーラムはごはんを中心とした和食の健康面での魅力や特長を全国の消費者に伝え、米を中心とする国産農林水産物の消費拡大につなげることを目的としている。

<フォーラム実施概要>

- 名称 ごはん食推進フォーラム ～世界に誇る、私たちの和食～
- 日時 2月26日(水) 11:00～14:00(受付開始 10:30～)
- 会場 ザ・リッツカールトン・東京 グランドボールルーム(2階)
(港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン)
- 登壇者 小泉武夫さん(東京農業大学名誉教授)
足立己幸さん(女子栄養大学名誉教授)
福田浩一さん(株式会社ローソン 米飯部部長)
久川桃子さん(「ecomom」編集長)
戸田顕司さん(「日経レストラン」編集長)

■スケジュール

- 11:00 基調講演 小泉武夫さん(東京農業大学名誉教授)
- 11:30 事例紹介 福田浩一さん(株式会社ローソン 米飯部部長)
- 12:00 試食 ユネスコ無形文化遺産登録された“和食”(分とく山 野崎洋光さん考案)
- 12:50 パネルディスカッション 小泉武夫さん(東京農業大学名誉教授)
足立己幸さん(女子栄養大学名誉教授)
福田浩一さん(株式会社ローソン 米飯部部長)
久川桃子さん(「ecomom」編集長)
戸田顕司さん(「日経レストラン」編集長)

14:00 閉会

〈フォーラム詳細〉

■ 基調講演

『一民族の知恵「和食の底力」』 小泉武夫さん(東京農業大学名誉教授)

フォーラムではまず、東京農業大学の名誉教授である小泉武夫さんより、ご講演をいただいた。

講演の中で小泉教授は、長野県の平均寿命がここ数年全国1位であることに触れながら、その理由を長野県の「和食」への依存率の高さにあると分析した。また、学校給食に置ける地元の食材の使用率が約85%である、高知県の南国市の学校での2つの取り組みも紹介。南国市の学校では、地産地消の食材を学校給食に取り入れることと、和食を中心とした給食にすることに取り組んでおり、また、各教室には電気炊飯器が設置され、お昼になると教室内でご飯が炊きあがるようにしていることを説明した。そして、この取り組みを初めて10年、結果として南国市の教育委員会ではこの取り組みの成果として、「病気がちの子供がいなくなった」「成績がよくなった」「いじめがなくなった」「食べ残す子供がいなくなった」という4点を結論づけたことを紹介し、「和食」の底力を強調した。

さらに、全国270カ所の小中高校生に行われた「あなたは自分の街が好きですか」と聞いた調査を紹介。その結果として全国の約80%が嫌いだと答え、約20%がわからないと答えたことを話し、全国でたった11カ所のみ「好き」と答えた地域があったことを紹介した。そのうち上位3カ所は、どこも学校給食において、地産地消の和食文化に取り組んでいる地域であり、具体的には高知県の南国市、福島県の飯館村、栃木県の都賀町であることを紹介した上で、根本から日本を変えていく上で、いかに「ご飯」そして「日本食」を食べることが重要であるかを強調し、講演を締めくくった。

■ 事例紹介

『コンビニ飽和時代に生きる一価値創造』 福田浩一さん(株式会社ローソン 米飯部部長)

次に、「ご飯食」を推進している企業として、株式会社ローソンの米飯部部長、福田浩一さんより事例の紹介が行われた。福田さんは、お米を「ご飯」にして販売しているのが、スーパーや量販店で販売される量よりも、はるかにコンビニで販売される量の方が多いことや、自身が海外視察を通して実感した海外における「ご飯食」(お弁当・おにぎり・お寿司など)のニーズの高さに触れ、その土地に合わせた「ご飯食」を海外で普及、推進させていくうえでのコンビニの役割の重要性を語った。

また、消費者からの意見、要望では、添加物についてや産地についてなど、食の「安心・安全」に関連する内容が最も多いということ紹介。株式会社ローソンとして、食材の産地を明記するなどの対策を行っていることを紹介した。

「ご飯食」普及の上でのコンビニの役割の重要性、そして食の「安心・安全」の推進の2点を踏まえ、株式会社ローソンが取り組んでいる「ご飯食」推進事業の事例の一つとして「郷土(ふるさと)のうまい！」シリーズを紹介。「郷土(ふるさと)のうまい！」シリーズは「地産外消」をテーマに国産食材の新しい価値と魅力の創造を目指したシリーズ。お弁当を開けると中に食材とその産地が記載されたお品書きが入っており、食事をしながらどの食材がどこでとれたものなのかを知る楽しさと安心を提供している。「郷土(ふるさと)のうまい！」シリーズの販売により、これまでお弁当を購入していた若年層の男性だけでなく、ちょっとお金を払ってでも、安心、健康、安全な食材を求める50代前後の層の男性にもコンビニのお弁当を購入してもらえるようになったと話した。

最後に、今後も安心、安全、健康な食品をどう具現化することにより「ご飯食」を推進し、お客さんに食べてもらう機会を増やしていけるかを命題としていきたいと語り、講演を締めくくった。

■ パネルディスカッション 「みんなで考える、和食の未来」

パネルディスカッションでは、「みんなで考える、和食の未来」というテーマのもと、基調講演をしていただいた東京農業大学名誉教授の小泉武夫さん、事例紹介をしていただいた(株)ローソン 米飯部部長の福田浩一さん、女子栄養大学名誉教授の足立己幸さん、そして日経 BP 社の「ecomom」編集長である久川桃子さん、モデレーターとして「日経レストラン」編集長である戸田顕司さんの4名が登壇した。

はじめに、女子栄養大学名誉教授の足立己幸さんより、『和「食材」や和「料理」の特長をうまくコーディネートする和「食事」力を育てる』という題材でプレゼンテーションをしていただいた。プレゼンテーションの中では、「3・2・1 弁当箱法」という日本の食文化の知恵である“一汁三菜”と、栄養学を基礎にする“量”の概念を合わせた独自の食事法を紹介。この食事法は食べる人にとって最適なお弁当箱のサイズを選んだうえで、「主食3:主菜1:副菜2」の割合に料理を詰め、同じ調理法の料理は1品にとどめる食事法である。「3・2・1 弁当箱法」であれば家庭においても、生産・流通に携わる人にとっても和「食事」力を形成していくうえで、わかりやすく簡単なツールになるのではないかと語った。

次に、日経 BP 社の「ecomom」編集長である久川桃子さんより雑誌「ecomom」が考える食・和食についてプレゼンテーションが行われた。冒頭、久川さんは「なぜ雑誌の編集長がここにも思うかもしれませんが、和食、「ご飯食」の普及は ecomom が大事にしていることの 1 つです」と話した。「ecomom」が考える「食事」については、活動に必要なエネルギーの摂取だけでなく、健康、食の安全、そして食材の旬やその生産地をはじめとする食材の背景、そしてそれを次の世代へ伝承していきたいという思い全てが「食事」であると語った。栽培技術が進歩し、「流通の旬」が優先される中、食材の本来の「植物としての旬」を知るということは、栽培技術の進歩による環境への負荷を知ることにもつながるため、きちんと子どもたちに「植物としての旬」を伝承していくことが重要であるとの考えを述べた。そして、日本の「和食」はこれらの「植物としての旬」を最も感じられ、日本の食材「地産地消」を最も詰め込めて、日本食材への愛着も感じられ、日本の家庭の味を表現するものであり、子供に伝えていきたいものであり、失わないためにも伝えなければならないものであるとの思いを語った。

パネルディスカッションでは、東京農業大学名誉教授の小泉武夫さんが「和食」の魅力について「一汁三菜」は和食の原点であり、栄養はもちろんのこと、日本の「和食」にしかないものが含まれていると個人的には思います。ほかの国の食事にはない、「わびさび」の哲学的な精神が「一汁三菜」には込められている。また、神様に食事を感謝する国はあっても、食べ物、食材の命に感謝する『いただきます』という国は日本だけであり、それが「和食」の基本に根付いていると感じている」と語った。また、女子栄養大学名誉教授の足立己幸さんは「一汁三菜」の考え方は「ご飯」があることが前提となっている。色も味も”あるようでない、ないようである”「ご飯」を基本にしておかずを選ぶことは、一見、自由度の低い食事に見えるかもしれないが、本当は自由度のとても高い食事の仕方であり、これは日本人が長年大切に育ててきた、日本独特の感性である」と話した。

また、現在、栄養価は高くとも、消費量が年々減少している「ご飯」については、株式会社ローソン 米飯部部長の福田浩一さんは「米は太るから」という正しくない認識から糖質制限ダイエットが流行するなど、「ご飯」に関して偏った、もしくは間違った情報が多く出てしまっている。小売の立場からすると正しい情報がきちんと出せていないと痛感している。現在海外では小麦によるアレルギーが問題となっており、グルテンフリーの食品も増えている。一方で、私たち日本人が食べている米は安全で安心して健康な食べ物であるという情報をきちんと発信していかなければ、伝えていかなければいけないと思っている」と話した。それに対し、足立己幸さんからは「情報が正しく伝わっていないことは私も痛感している。だからこそ、コンビニのお弁当などは、それそのものが食に関する情報の塊であり、一つの情報のパッケージであるという意識を持たれながら開発されるべきだし、そのためにはみなが一緒に取り組んでいかなければならないと感じている」と述べた。

最後に、これからの「ご飯食」について、小泉武夫さんは「ご飯を食べることは日本を変えます。楽しいご飯の世界を作っていければと思っている」と話し、福田浩一さんは「正しい情報で、正しいご飯食を提供していきたいし、していかなければならない」、足立己幸さんは「現在は食育を通して大人よりも子どもが正しい食の情報をもっていたりするので、交流を通して、子どもから大人へそれが広まっていけばと思っている」、久川桃子さんは「現代の利便性は上手く使いつつ、使う上でも外食やスーパーでの食事が健康で安全なものになっていければ」とそれぞれ話し、フォーラムを締めくくった。

〈ご参考〉試食詳細

◆ 分とく山 総料理長 野崎洋光さん監修 一汁三菜の朝食メニュー

ご飯(白飯)

味噌汁…トマト 玉葱味噌汁

主 菜…鱈の淡煮

副 菜…筍 木の芽揚げ

小 鉢…人参のきんぴら

ヨーグルト味噌漬け

— 本件に関するお問い合わせ先 —

「ごはん食等の普及推進事業」広報事務局(電通 PR 内)担当 大森

TEL:03-5565-2718 FAX:03-3542-5649