

あなたのそばで 夢みる数字新聞

特集 「食」

ここ数年、「日本の農業にもっと関心を持つ」「食材そのものや、食事が盛り込まれる。連載5回目となる今回のテーマは、「食」。食生活は、生きるために必要なこと、夢を追いかけるエネルギーの素、そして人生のよろこびでもあります。今日も、感謝を込めて「いただきます」!

インタビュー

モデル

知花くららさん

沖縄県出身で海が好きで知花さん。潮の香りがする神奈川県には、親しみを感じるそうです! 子どもの頃のこと、夢、そして「食」について伺いました。

小さい頃はどんなふうにごはんを食べていましたか?

両親とも仕事をしていたので、昼間はおばあちゃんに預けられていました。夜はおばあちゃんに、両親、いとこ、叔父叔母もみんな集まって、ごはんを食べるんです。多いときで、12人とか! そうそう、小さい頃はゴーヤーチャンプルが好きじゃなくて、スパゲティとかハンバーグが食べたいと思っていましたね。苦いじゃないですか(笑)。沖縄料理の良さがわかったのは、大学に入るために東京に来てからですね。

家族みんなで食べるということが、難しくなってきたりします。

先日、料理研究家の土井(義晴)先生が「一番大切なのは、それが手料理かどうか、というところだ」とおっしゃっていて、なるほど、と。誰かが誰かのために作ったごはんに対する「いただきます」や「ごちそうさま」には、とくべつな気持ちが入りますよね。「これは、お母さんが家族のために1時間半、買い物、時間を入れたら2時間かけて作ったご

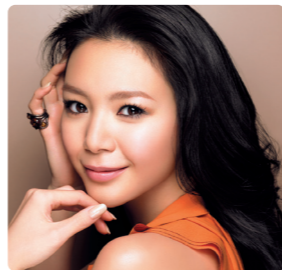
はんなんだよ」と頭に入れて食べる。おいしいときは「おいしい」って言う。そういうふうに通じ合っている感じがとれたら素敵! 作る人も嬉しいはず。

いま、短大で栄養学を学ばれているそうですね。きっかけは?

色々あるのですが、WFP(国連世界食糧計画)の現地視察で、アフリカのザンビアに行った経験が大きかった。そこで見たものは凄くショッキング。私たちは、美容のための「食」、メタボ改善の「食」といった視点からとらえていたりする。でも、ザンビアでは生命をつなぐための「食」なんです。食べ物とからだの因果関係を目的に、もっと勉強してみたいと思いました。

ブログや雑誌で、知花さんが「食」を楽しむ姿が伝わってきます。

悩んでいたことも、友達とおしゃべりしたり、ちょっとお酒を飲みながら食事をする、いっぺんに忘れてしまう。食べることで純粋に楽しいですよ。そして、食



ちばな・くらら 1982年沖縄生まれ。2006ミス・ユニバース世界大会第2位に輝き、近年はレポーターとしても活躍する他、チャリティー活動にも熱心に取り組んでいる。2007年、WFP(国連世界食糧計画)のオフィシャルサポーターに就任。世界の食糧問題についてリアルな情報を発信しつづけている。

噛めば噛むほど...
神奈川はおいしい!

今

回のポスターの撮影場所は、三浦半島の南。神奈川県産の野菜である三浦大根と春キャベツの畑です! そして数字では、1回の食事によく噛むことの大切さについてとりあげました。古代の女王、卑弥呼が生きていた3000年前、人々は一食あたり3990回、噛んでいたとか。それに比べ、現代の私たちが噛む回数は、平均620回と、なんと6分の1にも減っています。急いで食事を済ませたりしていることが、原因のひとつとも言われています。よく噛むと、肥満防止、味覚の発達など、さまざまな効果があるそう。理想は、一口を20回噛むこと! その土地でとれたものを、その土地でいただくという「地産地消」の考えも浸透してきた今の時代。地元ならではの新鮮な味を、よく噛みしめて楽しみたいものです。

さらに、たとえばこんな値段 [1,980円]

こだわりの野菜で作った「グリーンショート・トマト」(ホール4号サイズ)のお値段がこちら! 作っているのは「かながわ食の大使」を務める柿沢安耶さんのお店『パティスリー ポタジエ』。野菜の新しい食べ方を提案し、消費量を増やすことで農業を応援しようと考え、食育にも力を入れている世界初の野菜スイーツ専門店です。からだに優しいこのケーキは、オープン以来、一番の人気商品だそう。

お問い合わせ: パティスリー ポタジエ Tel:03-6279-7753 www.potager.co.jp

おしえて! 夢みる値段

このコーナーでは、特集にまつわる「夢みる値段」を、ちょっと詳しくご紹介します!

[910,000円]

今回、ポスターで取り上げているのは、スイーツの本場・フランスにある、国立製パン製菓学校(INBP)への4か月半のパティシエ留学『メインコース』のお値段! 今、小・中学生に大人気の職業・パティシエ(※)になるための色々なコースがあるそうですよ。

実際の留学費用は7519.83ユーロ。2月末現在1ユーロ121.05円で算出(端数切捨て)。お問い合わせ: フランス政府留学局(CampusFrance)日本支局 URL: japon.campusfrance.org ※横浜銀行が協力している、小・中学生の職業学習のためのwebサイト『川崎市版あしたね』でも、パティシエのインタビューを紹介しています。

「いつか自分のお店を持って、料理を作りたい」といった大きな夢や、「おいしいものを食べたい!」という日常の幸せをつかむためにも。おかねのこと、一緒に考えていきましょう。

あなたの1番は? 給食いま・むかし

人になると食べられなくものといえど? 答えは、給食! あの味を懐かしく思い出す人も多いはず。検索エンジンgooが「もう一度食べてみたい給食のメニュー」をgooランキングでアンケートした結果、堂々の第1位に選ばれたのは、コッペパンを揚げた、甘いきなこやココアをまぶした揚げパン! 「給食でしか食べられなかったから」という理由が多く寄せられたそうです。一方、最近の人気メニューは、クラムチャウダー、マーメイドチキンなどとか。むかしとはまた違う、おしゃれな顔ぶれだと思いませんか。

もう一度食べてみたい給食のメニューランキング

- 第1位 揚げパン
- 第2位 カレー
- 第3位 冷凍ミカン
- 第4位 ソフトスパゲッティ式麺(ソフト麺)
- 第5位 ミートソーススパゲッティ

情報提供: gooランキング <http://ranking.goo.ne.jp/>

それゆけ! 撮影隊



今回モデルになってくれたのは、茅ヶ崎市に住む中2の鈴木みれいさん。特技は、4歳から本格的にはじめたヒップホップ・ダンス! ごはんは作るのも食べるのも大好きで、学校では調理・手芸部に所属。「最近では、部活でカルパナラを作りました!」

表紙と店頭ポスターの撮影: 本城直季
1978年生まれ。写真家。ミニチュアのように撮影する独自の手法で知られる。写真集『small planet』で第32回「木村伊兵衛写真賞」受賞。