

徳島型の食育研究協議会を

料亭青柳主人/
学校法人平成調理師専門学校校長

小山 裕久 こやま ひろひさ



私はただ今、内閣官房の知的戦略会議のメンバーとして委員会に加わっております。日本の食と、ファッションと、地域の特産物を考えるという戦略会議の方針から、本年度は食文化研究推進懇談会が新たにスタートし、いよいよ政府が国の政策として食を捉え、また世界に向かって地域ブランドを発進し、ひいては日本ブランドを海外に向けて発進しようとしています。

新たな時代は日本の文化を発信し、その根底にある地域や食文化をもつて日本のコンテンツビジネスを進めていくという時代がいよいよスタートしました。

この徳島は、恵まれた自然の中で様々な食材の宝庫として、あるいは阿波踊りを通じて日本文化の大きな地方のひとつの柱として位置づけられると思います。その中で古くから徳島大学は地方国立大学としては有数の医学部（医学科・栄養学科・保健学科で構成）・歯学部・薬学部を持ち、また総合科学部・工学部も有しています。日本有数の製薬会社である大塚製薬や、世界的にも著名な発光ダイオードの日亜化学にもたくさん卒業生を送り出している徳島大学の未来は、ますます明るいと思います。

国をあげての食育が言われる中、地方独自の地域の住みやすさなどを併せ持つこの徳島の地であって、今地方こそ世界に向かって目を開き、チャレンジ精神を持ってそれぞれの学部が研究していくところ、そが大きく未来に向かって一歩踏み出す千載一遇のチャンスだと思われれます。

例えば、夢のようなお話ですが、私のお願ひがあります。この海山川の豊かな食材の宝庫である徳島の材料を使い、徳島型の食育研究協議会を立ち上げようということです。

小さな子供にはスターターとしての食育、青年には豊かな人生を創り出す体造りの食育、成年には花開く人生を創り出すための食育、私たち

料亭「青柳」の3代目主人。
日本料理の“技”と“精神”を表現し伝える気鋭の料理人。
海外、特にフランスでの日本料理普及に力を注ぎ、
2004年フランス政府より農事功労章シュバリエを授与される。
また、後進の育成にも熱心であり、
学校法人平成調理師専門学校を創立し校長を勤める。
今年、内閣官房コンテンツ専門調査会委員として、
知的財産や日本ブランドの確立に向けて活動。

著書

- 『味の風』『鯛の鯛』[柴田書店]
- 『恋する料理人』[講談社]
- 『日本料理で晩ごはん』[朝日新聞社]
- 『右手に包丁、左手に醤油』[文春文庫]
- 『サヴール・デュ・ジャポン』[フランス/アルバンミッシェル社]

団塊の世代には人生の後半に向かって豊かな食生活を送る食育、また老人には若さを失わない美味なる食生活を送る食育、世代世代に合わせた食育があります。

徳島の豊かな食材と、徳島大学の各学部のご参加を頂き、総合大学としての知的集積を生かすような徳島型の食育がこの地で行われるなら、ぜひ私もその中核として日本料理の英知をその中に織り込むお手伝いをしたいと思います。

古来より大学というのは知的集積の象徴であります。その英知が学部の垣根を越えて地域と融合し、新たな地方初の大学の姿を形成することができれば、こんな楽しいことはないように思います。

