

食と農

広がる輪

年齢に比例してその数は増え、
ネット上で招待されることも増えて
きた。

会場で懐かしい再会があったり、新聞などで私を知っている方に声を掛けてもらうことも多い。ある講演会場で、息子さんが私たちの子ども料理教室に通っていたとごうお母さんからこんなお話を聞くことができた。

「息子が大学生になり自炊をす

厨房にいらっしやい

るようになりまして。先生から教
えていただいたレシピで友達にも
ごちそうしているんですよ」

思いがけないうれしい言葉に胸
がいつぱいになった。重ねて「息
子の料理を食べた友達の体調ま
で良くなったんです」と報告をい
ただいた。先方のご両親にも喜ば
れて、改めて食の力を感じたもの
こと。

私の主宰する食の寺子屋では先
週こんなことがあった。

小学生クラス3年生の女の子は
タマネギが大嫌いで、一切口にで
きないという。その日の献立はな
んと、「タマネギたっぷりの串カ
ツ」――。

献立名を見たその子、「えー
私、タマネギが一番嫌い。作って

も絶対食べないー」としかめっ面
で叫んだ。

「洗々みんなと作って揚げたての
串カツが完成。他のメンバーは
「おいしー、おいしー」と食べて
いる。あまりにみんなが「おいし
ー」と言っているのを、恐る恐る口にし
たとたん、「えっ？ 何これ？
うまいー」

タマネギたっぷりの大きな串カ
ツを2本をペロッと平らげた。2
本食べると、タマネギ丸一個を食
べたことになる。この瞬間、彼女
のタマネギ嫌いは解消されたと思
う。

私が子どもの頃は「男子厨房
（ちゅうぼう）に入るべからず」
と言われ、男子たるもの台所でウ
ロウロクするのはみっともない、と
（村田ナホ・北海道食育コーデ
イナー）

最後に一言。「みんなが厨房に
入って楽しく作りおいしく食べよ
う」