

かれんと

No.29

2006.9.25

Current:カレント

時代の流れあるいは
新しい潮流

楽しい「食」ってなんだろう？

～男性の料理参加～

「衣・食・住」は生活の基本。食べることは生きることです。大切なものだから、こだわいを持ち工夫して生きていきます。最近では生活環境も大きく変化し、食生活も以前と変わってきました。

今回は「食」をテーマに、男性の料理参加について考えてみました。

笑顔あふれる楽しい食卓を演出するため、皆さんも一緒に探しに出掛けませんか？



— 主な内容 —

- ・楽しい食ってなんだろう？
- ・家族それぞれの役割分担
- ・料理って楽しいなあ～
- ・すてき!『男の台所』
- ・お気に入りBook
- ・ひとくちメモ
- ・編集後記

※「かれんと」は、ボランティア編集員が担当し、作成しています。



家族それぞれの 役割分担

思川の源流にて バーベキューと 自然の味を楽しむ

祖父の行一（こいち）さんは、前日、思川でアユを釣り上げ、この日は朝から永野産のソバ粉を使ってソバを打ち、手際よくゆで上げます。行一さんは、知る人ぞ知る「ソバ打ち名人」でもあります。祖母の和



▲そばをゆで上げる行一さん



▲三代大家族せいぞろい

鹿沼市西部の中粕尾地区は、思川の源流域にあり、横根山から続く山々に囲まれた自然豊かな山里です。ここにお住まいの金子さんご一家の「バーベキューを楽しむ初夏の一日」を取材しました。
父の和行さんは、かまどを作つて炭を起こし、思川で釣ったアユの塩焼きの準備。母の信子さんとお子さんの亜梨沙さん、恵里香さん、茉莉奈さん三姉妹は、自宅近くの畑で丹精込めて育てた野菜を採ってきて、材料の準備です。



▲アユの塩焼き

こうして、三代大家族がそれぞれに役割分担して準備していると、いつの間にか友人たちもたくさん集まってきました。テーブルを囲んで「これは旨い」「上手にできたね」「この味付けは珍味だ」などと笑顔で会話もはずみ、自然の味覚いっぱい料理を楽しみました。



▲みんなで楽しく草餅団子作り

子さんは、地元の山で採れたゴゴミ、ミスナ、フキ等山菜料理が得意で、保存用の漬け物から天ぷらまで山菜のフルコースを準備。その中の一つ、草もちを作っている。子どもたちも集まりみんなで団子作りを始めました。



「自然の恵みを素材に料理を作りそれをみんなが喜んで食べてくれることが、何よりの楽しみ」と祖父母のお二人。また「自家製の料理を楽しむに、孫たちが学校から帰って来るのが一番の励みです」と和子さん。
一方、アユ釣りや山菜採りでは、ゴミの持ち帰りなどのマナーが問題になっています。きちんとみんながマナーを守って自然の恵みに感謝し、豊かな自然をいつまでも後世に残していきたいとも話してくれました。

料理って楽しいなあ～ 幼稚園の調理実習

最近の子どもたちは料理にどのように関わっているのでしょうか。鹿沼聖母幼稚園の調理実習取材しました。



エプロン姿で目を輝かせている園児たち。いったいどんな楽しいことが始まるのか……。

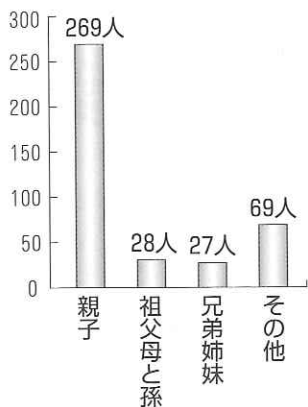
今日のメニューは焼きそばとフルーツエ。年に6回くらい実施し、他にも炒飯やカレーライスなどにも挑戦しているそうです。

材料は、指先を切らないように「猫の手」で押さえます。材料が切れたら、今度は焼きます。フライパンは熱いから触らないこと、材料を入れる順番を考えること、味付けなど、料理には脳の働きを活性化させる効果もあると言われています。

友だちと力を合わせて作った焼きそばは「嫌いなピーマンも食べるよ」と笑顔で答えてくれました。また「うちのお父さんの焼きそばはおいしいよ。大きくなったらお父さんみたいになりたいな……」こんな声も聞きました。お母さんではなく、お父さんの焼きそばと言った園児の言葉の後ろに、喜びと期待が満ちあふれていました。



家族と料理しますか？
(料理をすると答えた人のうち)
※紙面掲載のグラフは「かれんと」編集員が、市民560人にアンケートをした結果です



この調理実習を経験することで「最近では家でも料理をする機会が増えた」「好き嫌いが減った」と、家庭からの声も聞かれるようになったそうです。

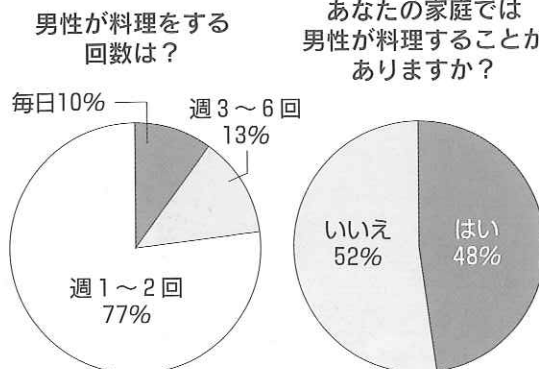
「調理実習を通して、出来る過程・作る喜び・食べる楽しさを学んで欲しい」「男性の料理参加はまだまだ少ない様ですが、幼児期には男女に関わらず、料理に興味を持ち意欲をもって取り組む姿が見られます。経験することで、ますます興味が深まります。まず、やってみることが大切です」と先生からのコメント。みなさんも、ご家族で料理してみても……。

すてき！ 『男の台所』

かつて「男性は外で働く・女性は家事」という役割分担意識が定着していました。現在、男性の料理参加はどのなのでしょう。鹿沼市銀座にお住まいの伊矢野美一郎さんご夫妻を取材しました。

結婚13年目というお二人ですが、夫の美一郎さんは、日常的に料理に関わっているそうです。「父親も料理好きで、自分は学生時代に自炊もしていて、男性が料理することに抵抗がなかった」という美一郎さん。「海外生活で外食文化を体験し、夫が料理することに違和感はなかった」というかおるさん。美一郎さんが得意とするのは、中華料理、その他……。レポートリは、家庭料理から本格的なおせち料理まで多種多様です。出来上がった料理に感想を出し合うというお二人。初めて挑戦した料理には更に会話がはずみます。手間と愛情をかけて作っている料理ですが、どんな素材でもひと工夫で旨みが出るといいます。健康面、経済面も考慮に入れ、食材

あなたの家庭では
男性が料理することが
ありますか？



※紙面掲載のグラフは「かれんと」編集員が、市民560人にアンケートをした結果です

の買い物にはお二人で出かけます。食後のかたづけも手際よく、まさに「料理上手」そのものので感心させられました。取材の合間にも、さりげなく台所に立ち、中華スープを作ってご馳走してくれました。



「家庭の調理台は女性向きで私には低すぎる」という美一郎さん。ユニバーサルデザイン（*ひとくちメモ参照）が各家庭に浸透すれ

ひとくちメモ



ユニバーサルデザイン

「男女共同参画関係用語」
 (内閣府ホーム・ページより)

障害の有無、年齢、性別、国籍、人種等にかかわらず、多様な人々が気持ちよく使えるようにあらかじめ都市や生活環境を計画する考え方です。

厨房機具にも使う人に合わせて高さが調整できる昇降式の調理台があります。子どもから大人まであらゆる人に適応するため、子どもや男性の料理参加にも期待が膨らみま

ユニバーサルデザインがあるあらゆる環境に浸透することは男女共同参画の推進にもつながっていくと考えていこう。



ば、男性の料理参加の機会も増えるかも知れません。

それぞれが、相手のよさを認め合い会話を交わしている姿に触れることができました。

ご夫婦にとって食に関する折々の会話が、夫婦円満の鍵となっているようです。

5人の編集員の中で、黒一点?の存在です。男性としての立場から男女共同参画社会を考え、市民の皆さんが興味をもって紙面を見ていただけるよう、企画を練っていきたくと思っています。

(クニヤン)

誰もが生きがいを持ち、幸せを感じられる社会を実現するために今、できることを考えるきっかけを提供したいと思っています。

(とんちゃん)

編集後記



子育てを終えた私たちの世代に何が出来るのか模索しています。男性も女性も互いに認め合い、行動していくことが大切です。

女性の地位向上をめざし、能力が十分に発揮出来る場の確保、発言力が増すような社会づくりのための一助になればと思っています。

(アフタヌーン・O)

子育て中の私にとっての「かれんと」は、今の子どもの現状・問題点を一緒に考える場であり、子どもの未来に男女共同参画社会を浸透させたいと願う場でもあります。市民のみなさんの声に耳を傾け価値ある紙面作りを努力したいと思っています。

(黒ちゃん)



男女共同参画情報紙に携わることになり、男女共同参画に関心を持ち、その必要性を多くの人に理解して、実践してもらえ

る情報を伝えたいと考えています。

(テラちゃん)

お気に入りBook



「よもぎだんご」

さとう わきこ作 福音館書店

物知りおばあちゃんと近所の子どもたちが協力して「よもぎだんご」を作るお話です。

まず、野原によもぎを探しに行きます。よもぎの他にもいろいろな野草をとって、おだんご作りのはじまり、はじまり。

材料や分量にこだわらない子どもたちの独創的なアイデアには驚かされます。とても食べられそうにないものもありますが、おばあちゃんは口出しせずに見守っています。危険なことはきちんと伝えて、任せることが子どもの自主性を育てる上でも大切なことだと思います。失敗から学ぶこともたくさんありますよね。

出来上がったおだんごを食べている子どもたちはとても嬉しそうです。自分たちだけで作ったという達成感で、よりおいしく感じられたに違いありません。

思わず自分も作ってみたいくなるこの絵本は「やきいもたいがい」「アイスパーティ」などシリーズで展開されています。