

食のキャラバン「郷土の植物再発見－食文化観光の開拓－」

第6回「秋の味覚、土佐を飲む。～山のフルーツと山茶～」

実施レポート

(補完薬用資源学研究室研究員)

村井亮介

日 時：平成 25 年 11 月 23 日（土曜日）13 時～17 時 30 分

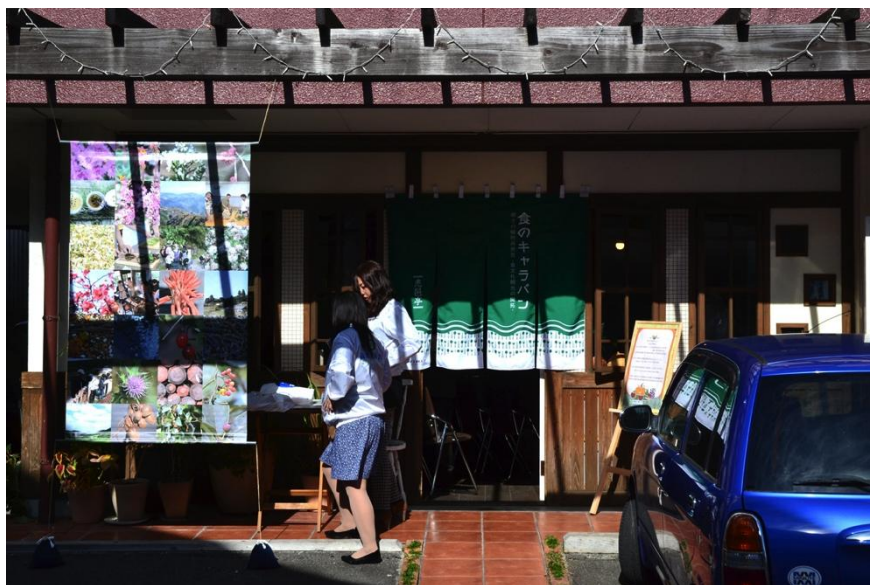
場 所：高知市／Seedz Organic Kitchen (高知市南金田)

》要約

6 回目となる今回は、「秋の味覚」をテーマに、山で採れるフルーツをアレンジしました。第 1 部では、JR 東京総合病院・リウマチ膠原病科医長の津田篤太郎先生をお招きして「漢方と食滋養」をテーマにお話をお聞きました。第 2 部は Seed of Life 代表、ジョン・ムーア先生による、「高知の在来種（伝統食材）」をテーマとした講義がありました。高知県で取り組む“在来種”にまつわるエピソードや、自然と人の関わりについてお話がありました。そして最後の第 3 部では、Seedz Organic Kitchen 料理人の大西昭人さんに、メニューについて解説を頂き、最後を締めくくる秋の味覚を頂きました。

》レポート

シリーズ最終回となる第 6 回は、総合診療医ドクター G（NHK）にも出演している津田篤太郎医師と、高知に移住してシードバンク活動を提唱するジョン・ムーアさんの講演を中心に、高知市内の Seedz Organic Kitchen を会場にして、イベントを開催しました。



会場のシーズ・オーガニック・キッチン（Seedz Organic Kitchen）

第1部 講演会「漢方と食滋養」

津田先生は 1976 年京都生まれのリウマチ・膠原病の専門医で、わかりやすい語り口に定評があり、NHKの情報番組“総合診療医ドクターG”に出演されている先生です。西洋医学と漢方の双方を生かす医療をめざされているようで、現在は JR 東京総合病院で漢方専門外来も担当されています。

はじめに、漢方医学と西洋医学との違いについて説明がありました。病気の根源に注目する西洋医学に対し漢方医学は体の調和をとる事を重視し、免疫力を高めることを得意としているところだそうで、“漢方と食滋養”が今回のテーマである理由がよくわかりました。講義では漢方医学で使われる漢方薬の素材の話から文化にも触れ、心と体を一体と見る漢方医学が総合的な視点から治癒を行っていることを学びました。そして津田先生の講義の最後は、全ては繋がっているという総合的な東洋思想の元に、世界の肥満と飢餓の問題（世界で約 10 億人が飢餓状態に対し、約 15 億人が過体重）から、環境や社会、経済との関わりを含めた幅広い視点から健康問題を考える必要性を説かれ、医療や健康について広く深く考えさせられる講演でした。

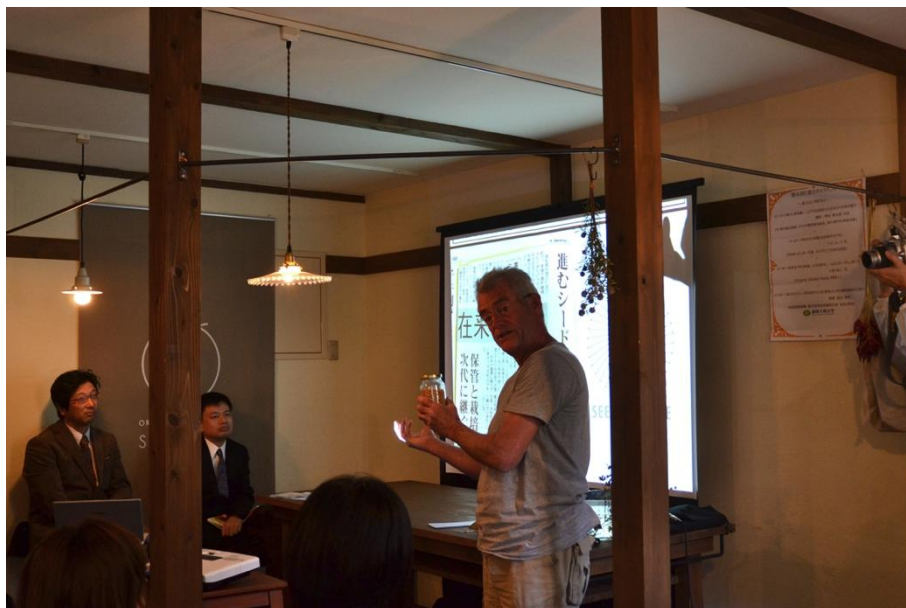


津田篤太郎先生の講義風景

第2部 講演会「高知の在来種（伝統食材）を守る」

ジョン・ムーア先生からは、月の満ち欠けと対応する植物の成長、太陽光のスペクトルと生き物との関わり、土壌のペーハーのバランスと微生物や植物の生態系など、自然の中で人の暮らしを見つめ直す話がありました。ジョン・ムーア先生は現在、一般社団法人 Seeds of Life (<http://www.seedsol.org>) を設立し、地域の食文化のために、その土地に根付いた種を育むシードバンクとシードライブラリーを作っています。また、日々の食文化を変えるために、意識を変える事業や、社会を変える事業として、出版や教育プログラム、生産者ネットワークの構築、ワークショップを開催しています。今日のお話も自然や植物と人の関わりから、食文化を見つめ直す

きっかけを作る講演内容でした。ジョン・ムーア先生の日々の暮らしの中での省察がスライド写真と一緒に語られ、漢方医学と関連して、観察から得られる実直な学びと実践する大切さを学びました。



ジョン・ムーア先生の講義風景

第3部 試食会

講演の第3部は、Seedz Organic Kitchen 料理人の大西昭人さんが料理された、フユイチゴやオオイタビ、シマサルナシ、ガマズミ、ギンナンなどの植物を使ったタルトやプリン、スムージーなどを試食しました。ジョン・ムーア先生がつくる山の茶ブレンドティーも試飲しました。



左：料理の解説風景 / 右：ジョン・ムーア先生のお茶づくり風景



山のフルーツを使ったケーキ（食事の様子）



銀杏チョコ



柿とシマサルナシのタルト



米粉の豆乳プリン（フユイチゴ、ガマズミ、オオイタビのソース）



ガマズミのジュース

まとめ

最後に本学の渡邊高志先生が、これまで実施した6回にわたる食のキャラバンの経過を紹介し、未利用の食材の可能性を感じる事ができました。こうした未利用食材が流通するには、栽培や採集できる人材や、食べられる場所といった供給側と需要側、双方の環境を整備していく必要があります、新たな食文化の創造に向けて課題を感じました。しかし、その課題解決に向けた取組みを実施する理由を作るのは容易なほど、今回の一連の食のキャラバンでは高知の多様な植物資源の魅力を感じられるイベントになったと感じました。