

しんにちは つるおか

No. 109

おにぎりでお食を知る

なかむら ゆうすけ
中村 祐介 さん



一般社団法人おにぎり協会代表理事。(株)エヌプラス代表取締役。同社のデジタルマーケティングのノウハウを生かしながら、国内外におにぎりの魅力を発信し普及させる活動をしている。今年5月、「ミラノ国際博覧会」(イタリア)に出展。「おにぎり 浅草 宿六」3代目当主・三浦洋介さんとともに、鶴岡ふうど駅スポの講師として来鶴。神奈川県出身。

日本人なら誰でも食べたことがあるおにぎり。しかし、寿司(すし)のように世界的には知られていません。おにぎり協会では、特に海外へ向けておにぎりのすばらしさを広めようと活動しています。

同協会では、おにぎりを「和食のルーツ」と定義しています。おにぎりは日本人が初めて作ったといえる料理です。発見されたおにぎりの化石が弥生時代のものであったように、古くから作られていました。また、誰でも簡単に作れること、各地域や各家庭に伝わるおにぎりがあることから、「日本の『ファストフード』であり『スローフード』であり『ソウルフード』である」とも定義しています。おにぎりは、日本人にとって当たり前のもですが、その背景には地域の文化、家族の思い出があります。また、親子へ愛情を伝えるコミュニケーションツールでもある。

和食の精神的な部分を知る上でも重要な存在なんです。ミラノ国際博覧会では、海

外の方におにぎり作りを体験してもらいました。手で握ることに違和感があるかなと思っていましたが、寿司の普及のおかげで全く抵抗がなくて。手にたくさんのご飯粒を付けながらも、楽しんでくれました。私たちは、おにぎりのような家庭で食べる料理、つまり内食を体験してもらうことで、本当の意味での和食への理解につながると考えています。ですから、「こんなに手軽に作れる和食だったら家でも作りた」という声を頂いたときはうれしかったですね。

「おにぎりがここまで奥深いとは知らなかった」。おにぎりの価値を再発見してもらおうとイベントを開催すると、多くの方からこのような感想を頂きます。相手に何かを伝えるとき、私たちが大切にしているのは「どうしたら喜んでもらえるか」という視点です。伝え方一つで相手の認識を変えられる。これは、ほかの和食にも共通することだと思えます。この視点を大切にするすることで、和食全体がもっと世界に広がっていくのではないかなと思っています。



講演会の様子(7月18日/マリカ)

◆認定こども園 3つのポイント
▽満3歳以上の子供へ、保護者の就労状況に関わりなく、教育と保育を一体的に提供する
▽満3歳以上の子供は、保護者の就労状況が変わっても、通い慣れた園を継続して利用できる

A 教育・保育を一体的に行う施設です

認定こども園は、幼稚園と保育所の機能や特長を併せ持ち、幼児教育と保育を一体的に行う施設です。今年4月にスタートした「子ども・子育て支援新制度」では、小学校就学前の施設として利用されている幼稚園と保育所等に加え、認定こども園の普及を図っていくこととしています。

Q 認定こども園について教えてください

子供の入園を予定しています。どの園を希望するか検討中なのですが、認定こども園とはどのような施設なのでしょうか。

声

voice

市への意見や質問、広報を読んだ感想などをお寄せください。
◎送り先 本所総務課
☎25-2111内線316