

秋田市ホームページで市長の動向や記者会見の内容などをお伝えしています。
<http://www.city.akita.akita.jp/>



市長 佐竹敬久

市長のほっぺコラム

味覚の秋〜スローフードの奨め

秋田は、特に四季の移り変わりが鮮やかに感じられる土地柄ですが、秋の季語は「食」でもあります。

秋田米の収穫期であり、同時にマイタケなど様々なキノコや日本一の里芋、根に独特の風味のある冷涼地産のセリ、柔らかさの中にもしっかりとした食感のある地ネギなど、秋冬の料理の王様・鍋物と相性の良い作物のシーズンでもあります。

加えて、品種改良により美味しさが増した果物類や柿・栗という秋の定番まで所狭しと出そろいます。

そこで、「職人&食人」を自負している私にとつても、秋は料理の腕を存分にふるえ、大食用の腹(?)も満足する季節。わずかな時間を見つけては包丁を握り、家族や友人に「美味いだろ」、「たくさん食べて」と半ば押し売りの状態というところですよ。

さて、最近、インスタントや調理済食品などのファーストフードに対して、時間をかけながら調理した本来の食品という意味の、スローフードという言葉が広まっています。嗜好が偏りがちで、食のプロセス



今夜は、鍋物にしませんか?

を実感しにくいファーストフード中心の食事は、身体・精神両面の健康ばかりか、様々な社会生活面で問題を生み、特に成長期の子どもに与えるマイナスの影響が指摘されています。

もちろん、忙しい時代になり、また共働きや居住環境の変化などによって、現代生活ではファーストフードに頼らなければならぬ側面や、それ自体優れたファーストフードもあります。何事も偏り過ぎは問題

ということですよ。

これに対し、地域の伝統料理や、例えごく普通の料理でも、家庭などで手間と時間をかけて調理した食品、すなわちスローフードは、子どもばかりか大人にとつても多くの面で効用があるのは確かです。また様々な楽しみにもつながるようですよ。

スローフードの場合は、食材の原形からスタートすることが多いことから、農業の大切さや食の安全性への関心、さらには生ゴミなどの後始末を通じての環境への配慮など、現代社会における多くの課題を自然に学ぶ機会にもつながります。

秋田市でも、地元産食材を学校給食に多く取り入れることや、地域内流通の促進など「地産地消」を進めることにより、広く市民の間に秋田の農業や環境保全への理解を深める施策に力を入れておりますが、今年の秋をスローフードの奨めの運動のスタートにさせたいものです。

市民の皆様には、味覚の秋、大いに腕ふるっていただき、健康にお過ごしくださいと願っております。